

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.

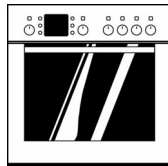
Στους πίνακες θα βρείτε για πολλά συνηθισμένα φαγητά τις τιμές ρύθμισης και τα επίπεδα μαγειρέματος. Όλα δοκιμάστηκαν στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής.

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



HEN 7305.0

el

9000 042 340

Πίνακας περιεχομένων

Τι πρέπει να προσέχετε	4
Πριν τον εντοιχισμό	4
Υποδείξεις ασφαλείας	4
Αιτίες για τις ζημιές	5
Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα	7
Το πεδίο χειρισμού	7
Διακόπτης επιλογής λειτουργίας	8
Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας	8
Πλήκτρα χειρισμού και πεδίο ενδείξεων	9
Διακόπτης εστίας μαγειρέματος	10
Βυθιζόμενες λαβές διακοπών	10
Τρόποι ψησίματος	10
Φούρνος και εξαρτήματα	13
Ανεμιστήρας	15
Πριν την πρώτη χρήση	16
Ζέσταμα του φούρνου	16
Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων	16
Ρύθμιση της βάσης εστιών	17
Ρύθμιση του φούρνου	17
Έτσι ρυθμίζετε	18
Ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα	19
Ο φούρνος πρέπει να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα	20
Ταχεία θέρμανση	21
Ώρα	22
Ρολόι συναγερμού	23
Βασικές ρυθμίσεις	24
Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	25
Ασφάλεια παιδιών	26
Αυτόματος χρονικός περιορισμός	26

Πίνακας περιεχομένων

Αυτόματος αυτοκαθαρισμός	27
Έτσι ρυθμίζετε	28
Ο αυτοκαθαρισμός πρέπει να ενεργοποιηθεί και απενεργοποιηθεί αυτόματα	29
Όταν ο φούρνος έχει κρυώσει	30
Φροντίδα και καθαρισμός	30
Συσκευή, εξωτερικά	30
Φούρνος	31
Καθαρισμός των τζαμιών	32
Στεγανοποίηση	35
Βάση εστιών	35
Εξαρτήματα	35
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	36
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου	37
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	38
Συσκευασία και παλιά συσκευή	39
Πίνακες και συμβουλές	40
Γλυκά και βουτήματα	40
Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών	43
Κρέας, πουλερικά, ψάρια	45
Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ	48
Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ	48
Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά	49
Ξεπάγωμα	50
Ξήρανση	50
Βράσιμο για συντήρηση	51
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	53
Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα	53
Φαγητά δοκιμών	55

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

Ζεστός φούρνος



Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση.

Χρησιμοποιείτε την ηλεκτρική κουζίνα αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.

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.

Αυτόματος αυτοκαθαρισμός



Τα υπολείμματα φαγητού, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού να αναφλεχτούν. Κίνδυνος πυρκαγιάς! Πριν από κάθε αυτοκαθαρισμό απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από το φούρνο.

Μην κρεμάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα, όπως π.χ. πετσέτες κουζίνας, στη λαβή της πόρτας. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η ηλεκτρική κουζίνα κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού ζεσταίνεται εξωτερικά πάρα πολύ. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Μην καθαρίζετε τα ταψιά και τις φόρμες με αντικολητική επίστρωση με τον αυτόματο αυτοκαθαρισμό (λειτουργία πυρόλυσης). Με τη μεγάλη θερμότητα μπορούν να δημιουργηθούν λόγω της αντικολητικής επίστρωσης δηλητηριώδη αέρια - Κίνδυνος σοβαρής βλάβης στην υγεία!

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

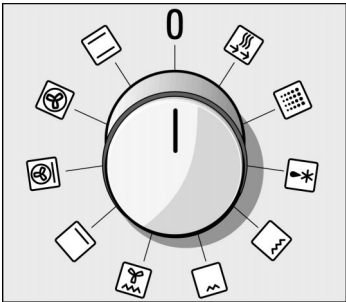
Εδώ γνωρίζετε την καινούργια σας συσκευή. Στη συνέχεια σας εξηγούμε το πεδίο χειρισμού με τους διακόπτες και τις ενδείξεις. Επιπλέον θα βρείτε πληροφορίες για τους τρόπους ψησίματος και τα συνημμένα εξαρτήματα.

Το πεδίο χειρισμού

Αποκλίσεις σε λεπτομέρειες ανάλογα με τον τύπο της συσκευής.



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας



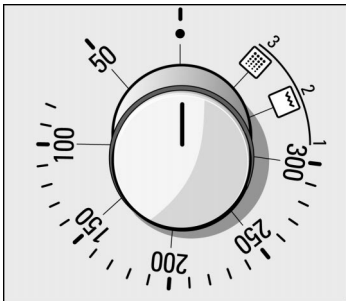
Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος για το φούρνο.

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
	Αυτόματος αυτοκαθαρισμός
	Ταχεία θέρμανση

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

Όταν ρυθμίζετε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας, ανάβει το σύμβολο στην ένδειξη. Η λάμπα μέσα στο φούρνο ανάβει.

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας



Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίζετε τη θερμοκρασία, τις βαθμίδες γκριλ ή τις βαθμίδες καθαρισμού.

Θερμοκρασία	
50-300	Περιοχή θερμοκρασίας σε °C
Γκριλ	
1	Γκριλ, ελαφρά
2	Γκριλ, μέτρια
3	Γκριλ, δυνατά

Καθαρισμός

1	Ελαφρύς καθαρισμός
2	Μέτριος καθαρισμός
3	Εντατικός καθαρισμός

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

Οι βαθμίδες 1, 2 και 3 ισχύουν για το ψήσιμο στο μικρό γκριλ  και στο μεγάλο γκριλ  και για τον αυτόματο αυτοκαθαρισμό .

Στους τρόπους ψησίματος με κυκλοφορία θερμού αέρα 3D  και θερμό αέρα, εντατική βαθμίδα  η μέγιστη θερμοκρασία είναι 275 °C.

Βαθμίδες γκριλ και βαθμίδες καθαρισμού

Υπόδειξη

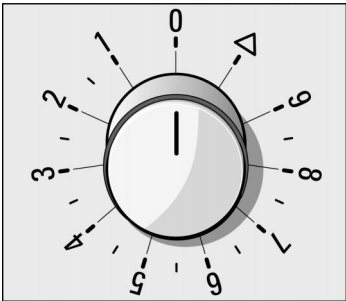
Πλήκτρα χειρισμού και πεδίο ενδείξεων



Πλήκτρο "Ρολόι συναγερμού" 	Με αυτό ρυθμίζετε το ρολόι συναγερμού.
Πλήκτρο "Ρολόι" 	Με αυτό ρυθμίζετε την ώρα, τη διάρκεια λειτουργίας του φούρνου  και το χρόνο λήξης  .
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.
Πλήκτρο της λάμπα του φούρνου 	Με αυτό ανάβετε και σβήνετε τη λάμπα μέσα στο φούρνο.

Στο πεδίο ενδείξεων μπορείτε να διαβάσετε τις ρυθμισμένες τιμές.

Διακόπτης εστίας μαγειρέματος



Με τους 4 διακόπτες εστιών ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ των εστιών μαγειρέματος.

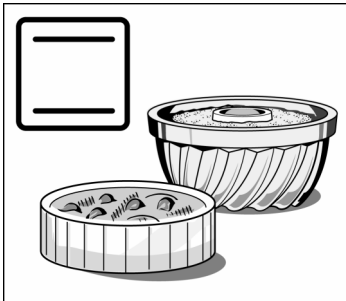
Θέσεις	
Βαθμίδα μαγειρέματος 1	ελάχιστη ισχύς
Βαθμίδα μαγειρέματος 9	μέγιστη ισχύς
Δ	Λειτουργία Memory (μνήμη) (εάν η βάση εστιών είναι εξοπλισμένη με μνήμη) Εάν η βάση εστιών δεν έχει τη λειτουργία Memory (μνήμη), η θέση Δ αντιστοιχεί στη βαθμίδα μαγειρέματος 9)

Κάθε βαθμίδα μαγειρέματος έχει μία ενδιάμεση βαθμίδα. Αυτή χαρακτηρίζεται με μια γραμμή.
Όταν ρυθμίζετε μια εστία μαγειρέματος, ανάβει η ενδεικτική λυχνία.

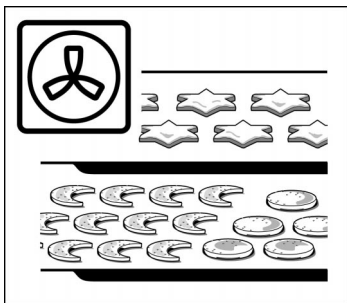
Βυθιζόμενες λαβές διακοπών

Οι λαβές των διακοπών είναι βυθιζόμενες. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε τη λαβή του διακόπτη.
Μπορείτε να στρέψετε τις λαβές των διακοπών προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

Τρόποι ψησίματος



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.

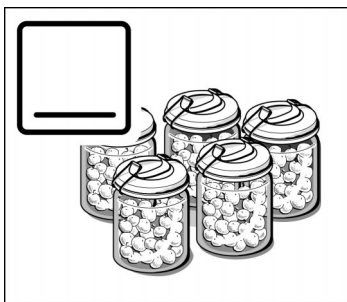
Με κυκλοφορία θερμού αέρα 3D μπορείτε να ψήσετε γλυκά και πίτσες σε δύο επίπεδα. Μπορείτε επίσης να ψήσετε ζύμη σφολιάτας και μπισκοτάκια ταυτόχρονα σε τρία επίπεδα. Οι απαραίτητες θερμοκρασίες του φούρνου είναι χαμηλότερες από την επάνω και κάτω θέρμανση. Πρόσθετα ταψιά μπορείτε να προμηθευτείτε στα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

Για την ξήρανση ενδείκνυται η κυκλοφορία θερμού αέρα 3D.



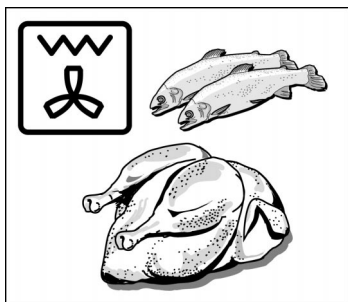
Θερμός αέρας, εντατική βαθμίδα / βαθμίδα πίτσας

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.



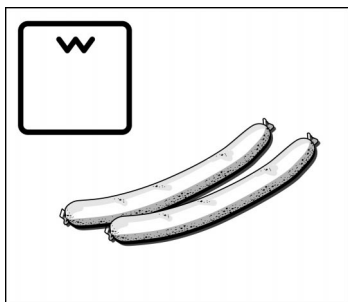
Κάτω θέρμανση

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



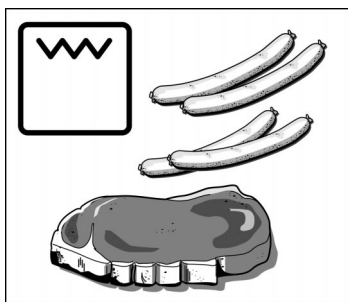
Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα

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.



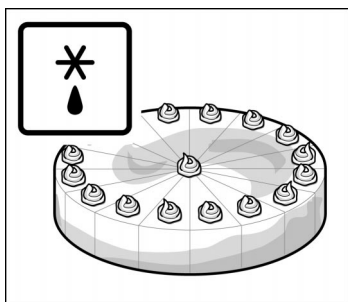
Μικρό γκριλ

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 τост.



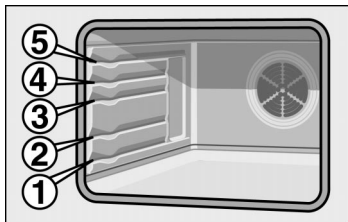
Ξεπάγωμα

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.

Υπόδειξη

Για την καλύτερη κατανομή της θερμότητας στο ψήσιμο με επάνω ή κάτω θέρμανση ενεργοποιείται στη φάση θέρμανσης για λίγο ένας ανεμιστήρας.

Φούρνος και εξαρτήματα

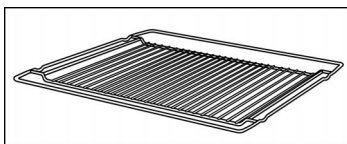


Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στο φούρνο σε 5 διαφορετικά ύψη.

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

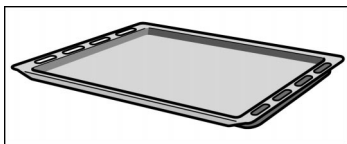
Εξαρτήματα

Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Δώστε παρακαλώ τον αριθμό HEZ.



Σχάρες HEZ 334001

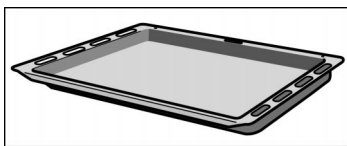
για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.



Εμαγίε ταψί HEZ 331070

για γλυκά και μπισκοτάκια.

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



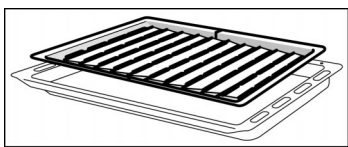
Ταψί γενικής χρήσης HEZ 332070

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

Τα ειδικά εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα.

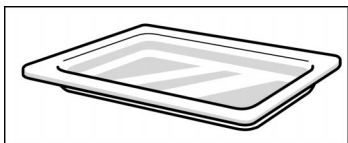


Ταψί του γκριλ HEZ 325070

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.

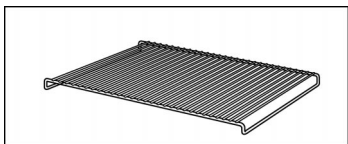
Ψήσιμο στο ταψί του γκριλ: Χρησιμοποιείτε το ίδιο ύψος τοποθέτησης, όπως και για τη σχάρα.

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



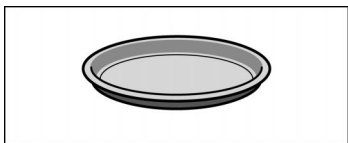
Γυάλινο ταψί HEZ 336000

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



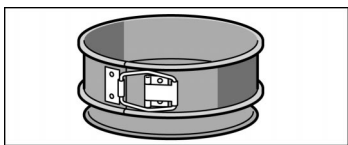
Σχάρα HEZ 324000

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



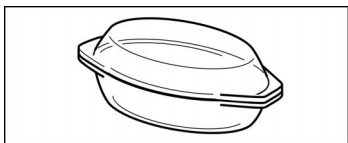
Ταψί πίτσας HEZ 317000

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.



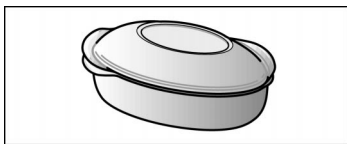
Φόρμα γλυκού HEZ 6001

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 αντικολητική επίστρωση.



Γυάλινη ψηλή φόρμα HMZ21GB

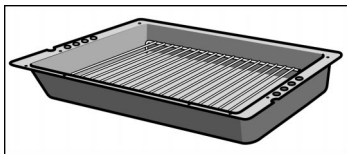
για καπαμάδες και σουφλέ, που παρασκευάζονται στο φούρνο. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το αυτόματο σύστημα προγραμμαμάτων.



Μεταλλική ψηλή φόρμα HEZ 6000

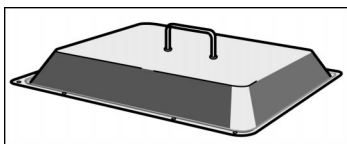
είναι προσαρμοσμένη στην οβάλ εστία της κεραμικής βάσης εστιών. Η ψηλή φόρμα είναι κατάλληλη για τους αισθητήρες μαγειρέματος, αλλά επίσης και για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων.

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



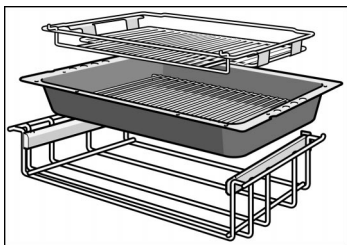
Επαγγελματικό ταψί HEZ 333070

για την προετοιμασία μεγάλων ποσοτήτων.



Καπάκι για το επαγγελματικό ταψί HEZ 333001

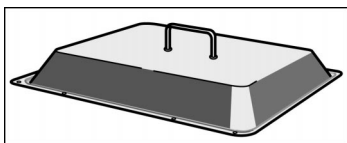
μετατρέπει το επαγγελματικό ταψί σε επαγγελματική ψηλή φόρμα.



Επαγγελματικό βαγονέτο φούρνου HEZ 333100

για την προετοιμασία μεγάλων ποσοτήτων. Το πλήρες σετ εξαρτημάτων αποτελείται από ένα ιδιαίτερα βαθύ ταψί με σχάρα, μια σχάρα για εναπόθεση και ένα τηλεσκοπικό σύστημα εξόδου.

Με τοποθετημένη τη σχάρα μπορείτε να ψήσετε εξαιρετικά στο γκριλ.



Κάλυμμα για το επαγγελματικό βαγονέτο φούρνου HEZ 333101

μετατρέπει το επαγγελματικό ταψί σε επαγγελματική ψηλή φόρμα.

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 $\boxtimes$.
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 της βάσης εστιών

Τη βάση εστιών συνοδεύουν ξεχωριστές οδηγίες χρήσης. Εκεί θα βρείτε υποδείξεις για την ασφάλεια και πληροφορίες για τη ρύθμιση και τη φροντίδα.

Ρύθμιση του φούρνου

**Απενεργοποίηση του
φούρνου με το χέρι**

Έχετε διάφορες δυνατότητες να ρυθμίσετε το φούρνο σας.

**Ο φούρνος
απενεργοποιείται
αυτόματα**

Όταν γίνει το φαγητό, απενεργοποιήστε οι ίδιοι το φούρνο.

**Ο φούρνος
ενεργοποιείται και
απενεργοποιείται
αυτόματα**

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

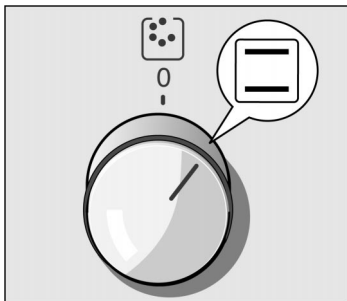
Πίνακες και συμβουλές

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

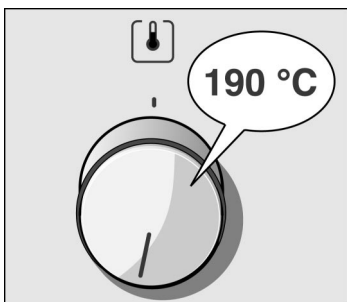
Στο κεφάλαιο "Πίνακες και συμβουλές" θα βρείτε για πολλά φαγητά τις κατάλληλες ρυθμίσεις.

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

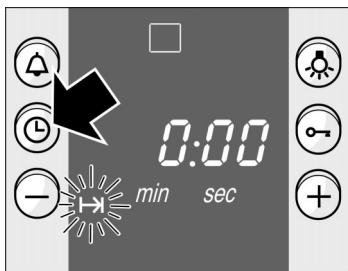
Όταν είναι έτοιμο το φαγητό, κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Αλλαγή της ρύθμισης

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

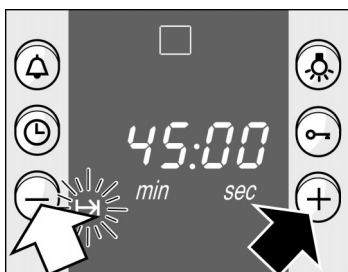
Ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

Παράδειγμα: Χρονική διάρκεια 45 λεπτά



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

- 3.** Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.
Το σύμβολο της διάρκειας I→I 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 I→I ανάβει στην ένδειξη.

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Αλλαγή της ρύθμισης

Σβήσιμο της ρύθμισης

Εξακρίβωση των ρυθμίσεων

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος απενεργοποιείται. Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

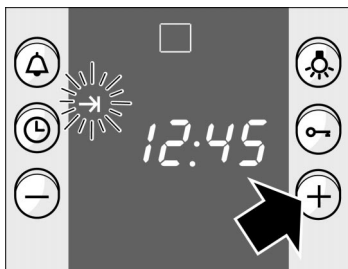
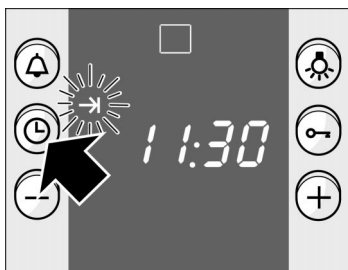
Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚. Αλλάξτε με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο - τη χρονική διάρκεια.

Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Εξακρίβωση του χρόνου λήξης →I ή της ώρας ⌚: Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί το εκάστοτε σύμβολο.

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



Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Υπόδειξη

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.

- 5.** Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚ τόσες φορές, μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο της λήξης →⌚. 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, φαίνεται ο χρόνος λήξης.

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος απενεργοποιείται. Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Όσο αναβοσβήνει ένα σύμβολο, μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση. Όταν το σύμβολο ανάψει, η ρύθμιση έχει εισαχθεί 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 θερμαίνεται το φούρνο ιδιαίτερα γρήγορα.

Έτσι ρυθμίζετε

1. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στην 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 τελειώνει

Ακούτε ένα σύντομο σήμα. Το σύμβολο  σβήνει.

Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο και ρυθμίστε το φούρνο.

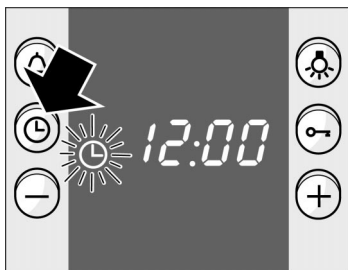
Ώρα

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.

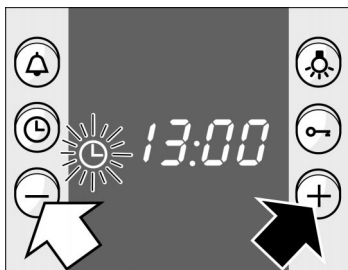
Έτσι ρυθμίζετε

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" ⌚ και αλλάξτε με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο - την ώρα.

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

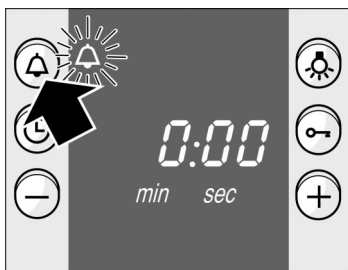
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι συναγερμού, όπως ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας. Αυτό λειτουργεί ανεξάρτητα από το φούρνο.

Το ρολόι συναγερμού έχει ένα ιδιαίτερο σήμα.

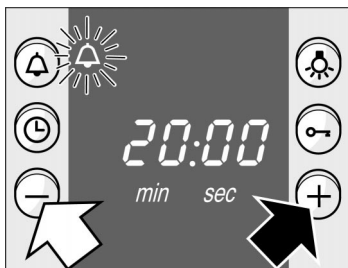
Μπορείτε να ρυθμίσετε το ρολόι συναγερμού ακόμα και όταν η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

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 τελείωσε

Αλλαγή του χρόνου στο ρολόι συναγερμού

Σβήσιμο της ρύθμισης

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

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

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι συναγερμού"  3x.

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 $\text{I} \rightarrow \text{I}$, του χρόνου λήξης $\rightarrow \text{I}$ 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.

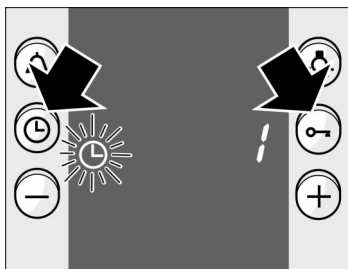
Βασικές ρυθμίσεις

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 I = ώρα σβησμένη
Διάρκεια σήματος I I = περίπου 10 δευτερόλεπτα	Σήμα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας ή του χρόνου στο ρολόι συναγερμού	Διάρκεια σήματος I = περίπου 1 λεπτό I = περίπου 4 λεπτά
Χρόνος παραλαβής $\text{I} \rightarrow \text{I}$ I = μέτριος	Χρόνος αναμονής μεταξύ των βημάτων ρύθμισης, μέχρι να εισαχθεί η ρύθμιση στη μνήμη της συσκευής	Χρόνος παραλαβής I = μικρός I = μεγάλος

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

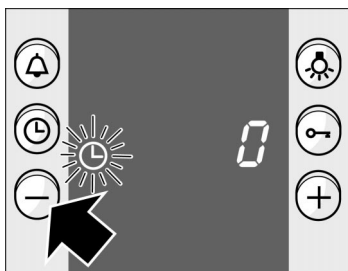
Παράδειγμα: Σβήσιμο της ώρας



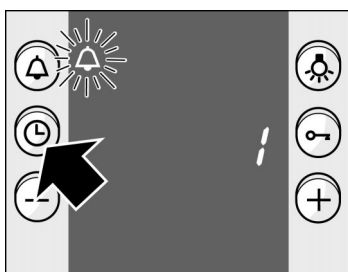
Δεν επιτρέπεται να είναι ρυθμισμένη καμία λειτουργία.

1. Πατήστε συγχρόνως το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚ και το πλήκτρο ⏏, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη ένα !.

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 ! 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" ⌚.

Δε θέλετε να αλλάξετε όλες τις βασικές ρυθμίσεις

Διόρθωση

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

Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να είναι απενεργοποιημένος.

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.

Αυτόματος χρονικός περιορισμός

Εάν ξεχάσετε μια φορά να απενεργοποιήσετε το φούρνο, ενεργοποιείται ο αυτόματος χρονικός περιορισμός. Η λειτουργία του φούρνου διακόπτεται. Πότε αυτό θα συμβεί, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία και τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Όταν ο φούρνος δε θερμαίνει άλλο, εμφανίζεται στην ένδειξη της ώρας ένα 5.

Η θέρμανση διακόπτεται, μέχρι να απενεργοποιήσετε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας. Το 5 σβήνει. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά το φούρνο εκ νέου.

Τερματισμός του αυτόματου χρονικού περιορισμού

Καταχωρίστε μια χρονική διάρκεια, τότε απενεργοποιείται ο φούρνος αυτόματα. Ο χρονικός περιορισμός έχει ακυρωθεί.

Αυτόματος αυτοκαθαρισμός

Σε αυτήν την περίπτωση θερμαίνεται ο φούρνος περίπου στους 500 °C. Τα υπολείμματα από το ψήσιμο κρέατος, το ψήσιμο στο γκριλ ή το ψήσιμο γλυκών καίγονται.

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε τρεις βαθμίδες καθαρισμού.

Βαθμίδα	Βαθμός καθαρισμού	Διάρκεια
1	ελαφρά	περίπου 1 ώρα
2	μέτρια	περίπου 1½ ώρες
3	εντατικά	περίπου 2 ώρες

Αυτό πρέπει να γνωρίζετε



Για την ασφάλειά σας ο φούρνος ασφαλίζεται αυτόματα περίπου από τους 250 °C. Μπορείτε να ανοίξετε ξανά την πόρτα του φούρνου, αφού πρώτα πέσει η θερμοκρασία κάτω από τους 300 °C.

Η κουζίνα ζεσταίνεται εξωτερικά πολύ. Προσέχετε να μένει ελεύθερη η μπροστινή πλευρά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Μην προσπαθήσετε να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου, όσο διαρκεί ο αυτοκαθαρισμός. Ο καθαρισμός διαφορετικά θα μπορούσε να διακοπεί.

Τη λάμπα του φούρνου δεν μπορείτε να την ανάψετε στον αυτοκαθαρισμό.

Πριν τον αυτοκαθαρισμό



Αφαιρέστε τα ακατάλληλα εξαρτήματα και όλα τα μαγειρικά σκεύη από το φούρνο.

Τα υπολείμματα φαγητού, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν, κίνδυνος πυρκαγιάς! Σφουγγίστε το φούρνο και τα εξαρτήματα, που πρόκειται να καθαρίσετε μαζί, μ' ένα υγρό πανί.

Καθαρίστε την πόρτα και τις ακριανές επιφάνειες του φούρνου στην περιοχή της στεγανοποίησης (λάστιχο της πόρτας). Δεν επιτρέπεται να καθαρίσετε τη στεγανοποίηση με τρίψιμο.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

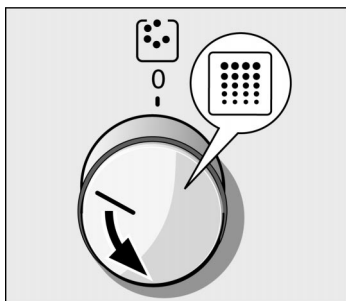


Μπορείτε να τοποθετήσετε το τηγάνι γενικής χρήσης ή το εμαγιέ ταψί στο ύψος 2 και να καθαριστούν μαζί. Η σχάρα για τον αυτοκαθαρισμό είναι ακατάλληλη.

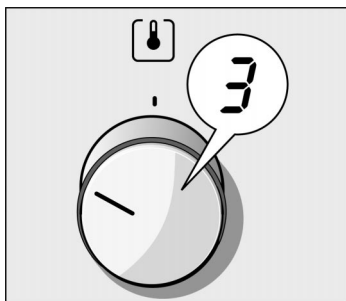
Μην καθαρίζετε τα ταψιά και τις φόρμες με αντικολλητική επίστρωση με τον αυτόματο αυτοκαθαρισμό (λειτουργία πυρόλυσης). Με τη μεγάλη θερμότητα μπορούν να δημιουργηθούν λόγω της αντικολλητικής επίστρωσης δηλητηριώδη αέρια - Κίνδυνος σοβαρής βλάβης στην υγεία!

Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα: Βαθμίδα καθαρισμού 3



1. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .



2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη βαθμίδα 3.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά ο αυτοκαθαρισμός.

Ο χρόνος καθαρισμού τελείωσε

Εξακρίβωση της διάρκειας και της λήξης

Ένα σήμα ηχεί και το σύμβολο της διάρκειας I→I αναβοσβήνει.

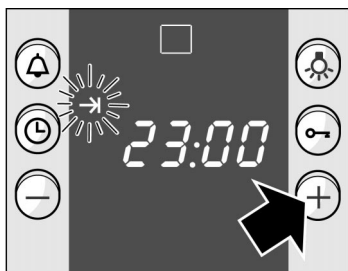
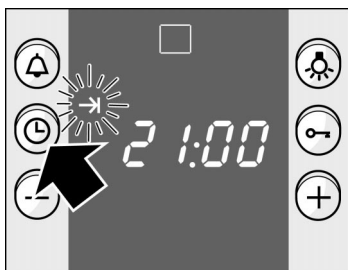
Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας, αφού πρώτα η πόρτα του φούρνου μπορεί να ανοίξει.

Εξακρίβωση της υπόλοιπης χρονικής διάρκειας I→I ή του χρόνου λήξης →I:

Πατήστε το πλήκτρο Ρολόι  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί το εκάστοτε σύμβολο.

Ο αυτοκαθαρισμός πρέπει να ενεργοποιηθεί και απενεργοποιηθεί αυτόματα

Παράδειγμα: Ο αυτοκαθαρισμός πρέπει να έχει ολοκληρωθεί στις 23.00 η ώρα.



Ο χρόνος καθαρισμού τελείωσε

Διακοπή της ρύθμισης

Υπόδειξη

Έτσι μπορείτε π.χ. να εκμεταλλευτείτε το φθηνότερο νυχτερινό ρεύμα.

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 και 2.

- 3.** Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  τόσες φορές, μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο της λήξης  στην ένδειξη.

Στην ένδειξη βλέπετε, τότε ο αυτοκαθαρισμός έχει ολοκληρωθεί.

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

Ο αυτοκαθαρισμός ενεργοποιείται και απενεργοποιείται στη σωστή χρονική στιγμή.

Μετά το ξεκίνημα εμφανίζεται ξανά η ώρα.

Ένα σήμα ηχεί και το σύμβολο της διάρκειας  αναβοσβήνει.

Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας, αφού πρώτα η πόρτα του φούρνου μπορεί να ανοίξει.

Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Αφότου ξεκινήσει ο καθαρισμός, δεν μπορεί πλέον να αλλάξει η βαθμίδα καθαρισμού.

Όταν ο φούρνος έχει κρυώσει

Εκτός αυτού

Σφουγγίστε τη στάχτη που παρέμεινε μ' ένα υγρό πανί από το φούρνο.

Σε περίπτωση κανονικής χρήσης αρκεί, να καθαρίζετε το φούρνο κάθε 2-3 μήνες. Για έναν καθαρισμό χρειάζεστε μόνο 2,5-4,7 κιλοβατώρες.

Το ιδιαίτερα ανθεκτικό στη θερμότητα ειδικό εμαγιέ και τα καθαρά μεταλλικά μέρη του φούρνου μπορούν με το χρόνο να θαμπώσουν ή να πάρουν μια απόχρωση. 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.

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

Συσκευές με μπροστινή πλευρά ανοξειδωτου χάλυβα

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

Συσκευές με μπροστινή πλευρά αλουμινίου

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

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

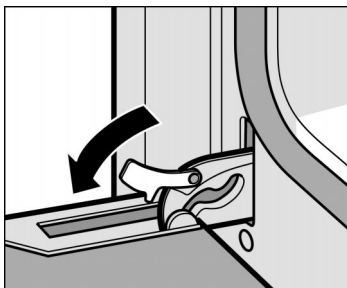
Μη χρησιμοποιείτε σύρμα ή σφουγγάρια καθαρισμού. Τα ειδικά απορρυπαντικά φούρνων επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο στις εμαγιέ επιφάνειες του φούρνου.

Για ευκολία στον καθαρισμό

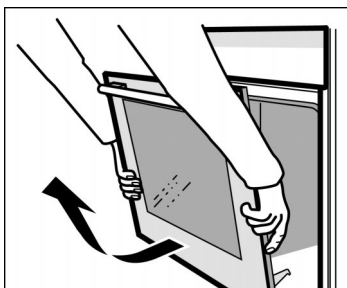
μπορείτε να ανάψετε τη λάμπα του φούρνου με το πλήκτρο  και να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου.

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου πολύ εύκολα.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου



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.

Καθαρισμός των εμαγιέ επιφανειών του φούρνου

Χρησιμοποιείτε ζεστή σαπουνάδα ή ξιδόνερο.

Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε καλύτερα απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου μόνο στον κρύο φούρνο.

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

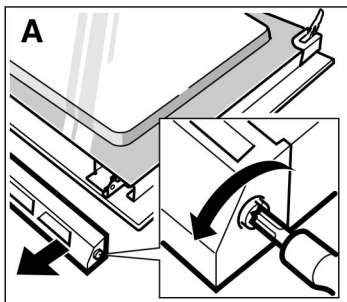
Καθαρίστε καλύτερα το γυάλινο κάλυμμα με υγρό καθαρισμού πιάτων.

Καθαρισμός των τζαμιών

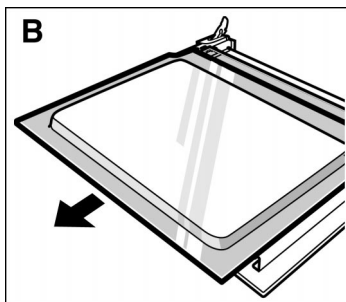
Μπορείτε να αφαιρέσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου για καλύτερο καθαρισμό.

Σε περίπτωση αφαίρεσης των εσωτερικών τζαμιών προσέξτε, να τοποθετηθούν τα τζάμια ξανά με την ίδια σειρά. Προσανατολιστείτε στον εκάστοτε αριθμό, που βρίσκεται πάνω στο τζάμι.

Αφαίρεση

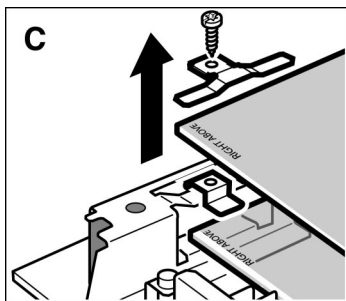


1. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε τη με τη λαβή προς τα κάτω πάνω σ ένα πανί.
2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα στο πάνω μέρος της πόρτας του φούρνου. Για αυτό λύστε τις βίδες αριστερά και δεξιά. (Εικ. Α)



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

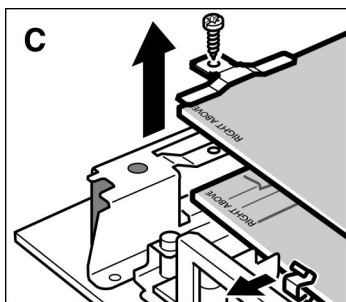
Σημείο 4. και 5. ανάλογα με τον τύπο της συσκευής



4. Ξεβιδώστε τα μεγάλα κλιπ αριστερά και δεξιά και αφαιρέστε τα. (Εικ. C) Αφαιρέστε το μεσαίο τζάμι.
5. Αφαιρέστε τα μικρά κλιπ του κάτω τζαμιού και αφαιρέστε το τζάμι λοξά προς τα επάνω. (Εικ. C)

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

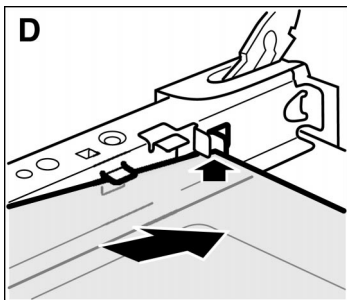
ή



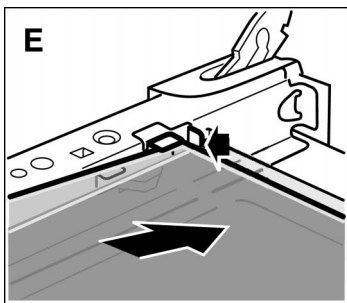
4. Ξεβιδώστε τα μεγάλα κλιπ αριστερά και δεξιά και αφαιρέστε τα. (Εικ. C) Αφαιρέστε το μεσαίο τζάμι.
5. Αφαιρέστε τα μικρά κλιπ από το κάτω τζάμι και αφαιρέστε το τζάμι. (Εικ. C)

Τοποθέτηση

Προσέξτε, να βρίσκεται η επιγραφή "Right above" αριστερά κάτω και στα δύο τζάμια ανάποδα.

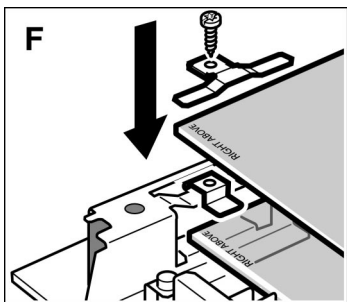


1. Σπρώξτε μέσα το κάτω τζάμι λοξά προς τα πίσω. (Εικ. D)
2. Τοποθετήστε τα μικρά κλιπ αριστερά και δεξιά πάνω στο κάτω τζάμι.

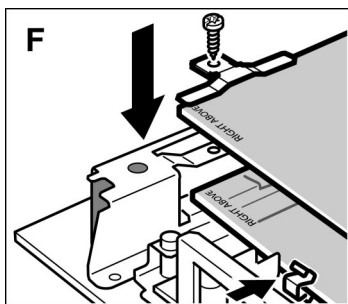


3. Σπρώξτε μέσα το μεσαίο τζάμι. (Εικ. E)

Σημείο 4. και 5. ανάλογα με τον τύπο της συσκευής



4. Τοποθετήστε τα μικρά κλιπ ξανά στο κάτω τζάμι. (Εικ. F)
5. Τοποθετήστε τα μεγάλα κλιπ πάνω στα μικρά κλιπ, ευθυγραμμίστε τα και βιδώστε τα. (Εικ. F)



ή

4. Τοποθετήστε τα μικρά κλιπ ξανά στο κάτω τζάμι. (Εικ. F)
5. Τοποθετήστε τα μεγάλα κλιπ και βιδώστε τα. (Εικ. F)

6. Σπρώξτε μέσα το πάνω τζάμι λοξά προς τα πίσω.
7. Τοποθετήστε το κάλυμμα και βιδώστε το.
8. Τοποθετήστε ξανά την πόρτα του φούρνου.

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

Στεγανοποίηση

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

Βάση εστιών

Υποδείξεις για τη φροντίδα θα βρείτε στις οδηγίες χρήσης για τη βάση εστιών.

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.

Στον αυτόματο αυτοκαθαρισμό μπορείτε να καθαρίσετε το τηγάνι γενικής χρήσης ή το εμαγιέ ταψί.

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:

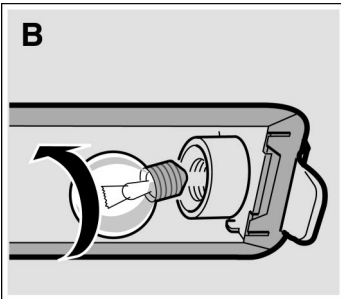
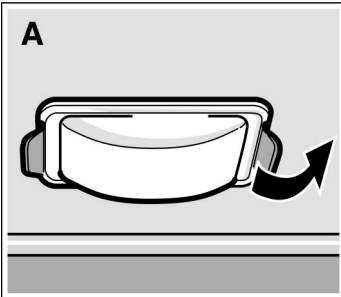
Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υποδείξεις/Αντιμετώπιση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη.	Κοιτάξτε στον πίνακα του σπιτιού, αν η ασφάλεια είναι εντάξει.
Η ένδειξη της ώρας αναβοσβήνει.	Διακοπή ρεύματος.	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.
Η πόρτα του φούρνου δεν ανοίγει. Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας βρίσκεται στο  και στην ένδειξη αναβοσβήνουν τρία μηδενικά.	Διακοπή ρεύματος.	Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας. Ρυθμίστε την ώρα και ξεκινήστε τον αυτοκαθαρισμό ακόμα μια φορά. Εάν δε θέλετε να επαναλάβετε τον αυτοκαθαρισμό, περιμένετε ώπου να κρυώσει ο φούρνος κάτω από τους 300 °C.
Στην ένδειξη ώρας εμφανίζεται ένα "5".	Ο αυτόματος χρονικός περιορισμός ενεργοποιήθηκε.	Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.
Στην ένδειξη ώρας εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er 1" ή "Er 4".	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας έχει χαλάσει.	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Στην ένδειξη ώρας εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er 2".	Εσφαλμένη σύνδεση στο δίκτυο του ρεύματος.	Κατεβάστε ή ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών και καλέστε έναν ειδικό για τη σωστή σύνδεση της συσκευής.
Στην ένδειξη ώρας εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er 6". Έχετε ρυθμίσει τον αυτοκαθαρισμό.	Η ασφάλιση της πόρτας του φούρνου είναι χαλασμένη.	Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας και καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όλες τις άλλες λειτουργίες του φούρνου.
Η πόρτα του φούρνου δεν ανοίγει. Στην ένδειξη ώρας εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er 7".	Η απασφάλιση της πόρτας του φούρνου είναι χαλασμένη.	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Στην ένδειξη της ώρας εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er 11".	Ένα πλήκτρο πατήθηκε για πολύ χρόνο, ή ένα πλήκτρο έχει μαγκωθεί.	Πατήστε όλα τα πλήκτρα ξεχωριστά. Εάν το μήνυμα σφάλματος παραμένει, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

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



Αλλαγή του γυάλινου καλύμματος

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. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα. Για αυτό πιέστε με τον αντίχειρα τη μεταλλική γλώσσα προς τα πίσω. Εικ. Α.
4. Ξεβιδώστε τη λάμπα και αντικαταστήστε τη με μια άλλη λάμπα του ίδιου τύπου. Εικ. Β.
5. Τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα στη μια πλευρά και πιέστε το δυνατά στην άλλη πλευρά. Το γυαλί ασφαλίζει.
6. Απομακρύνετε την πετσέτα της κουζίνας και ενεργοποιήστε ξανά την ασφάλεια.

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 Ε και αριθμός FD

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό Ε 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. Ε	Αριθ. FD
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών 📞	

Συσκευασία και παλιά συσκευή

Η συσκευασία προστατεύει την καινούργια σας συσκευή κατά τη μεταφορά μέχρι το σπίτι σας. Όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν. Συντελέσετε κι εσείς παρακαλώ στην προστασία του περιβάλλοντος και αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Οι παλιές συσκευές δεν αποτελούν άχρηστα απορρίμματα. Με την απόσυρσή τους, σύμφωνα με τους κανονισμούς για την προστασία του περιβάλλοντος, μπορούν να επανακτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

Προτού αποσύρετε την παλιά σας συσκευή, πρέπει να την αχρηστέψετε ή να κολλήσετε μια ετικέτα με την ένδειξη "Προσοχή άχρηστη!"

Για τους τρόπους απόσυρσης που ισχύουν ζητήστε παρακαλώ πληροφορίες από το ειδικό κατάστημα, από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή ή από τη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή της περιοχής σας.

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

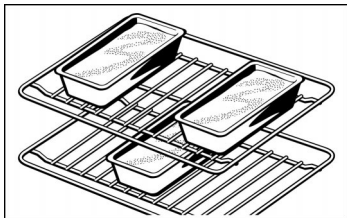
Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

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 1+3	 	170-190 150-170	50-60 70-100
Λεπτό κέικ (π.χ. κέικ, βασική συνταγή)	Φόρμα βαθιά στρογγυλή/ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη 3 μακρόστενες φόρμες*	2 1+3	 	150-170 140-160	60-70 70-100
Πάτος από ζύμη τάρτας με γύρο	Φόρμα με σούστα	1		180-200	25-35
Πάτος τούρτας από ζύμη κέικ	Φόρμα τάρτας φρούτων	2		160-180	20-30
Τούρτα μπισκότου	Φόρμα με σούστα	2		160-180	30-40
Φρουτότουρτα ή μυζηθρότουρτα, ζύμη τάρτας**	Σκούρα φόρμα με σούστα	1		160-180	70-90
Λεπτή φρουτόπιτα, από απλή ζύμη	Φόρμα με σούστα/ φόρμα βαθιά στρογγυλή	2		160-180	50-60
Πικάντικα γλυκά** (π.χ. κίς λαρέν/ 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 κρυσώσει.

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 γενικής χρήσης	3		170-190	40-50
	Ταψί + Ταψί γενικής χρήσης**	2+4		150-170	50-60
Ρολό παντεσπάνι (προθέρμανση)	Ταψί	3		180-200	15-20
Τσουρέκι με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί	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		230-250	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.

Ψωμί και ψωμάκια		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, λεπτά
Ψωμί με μαγιά με 1,2 κιλά αλεύρι*, (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	2		300	8
				200	35-45
Ψωμί με προζύμι, με 1,2 κιλά αλεύρι*, (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	2		300	8
				200	40-50
Ψωμάκια (π.χ. σικαλένια ψωμάκια)	Ταψί γενικής χρήσης	3		210-230	20-30

* Μη χύνετε ποτέ νερό απευθείας μέσα στο ζεστό φούρνο.

Μικρά βουτήματα		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Μπισκοτάκια	Ταψί	3		170-190	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	100-150
Σου	Ταψί	2		210-230	30-40
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί	3		110-130	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		200-220	20-30
	Ταψί + ταψί γενικής χρήσης**	2+4		180-200	30-40
	2 ταψιά* + ταψί γενικής χρήσης***	2+3+5		180-200	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 κάθετα.

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 επιστρωση: Ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε μετά από πάνω την επιστρωση. Προσέχετε παρακαλώ τις συνταγές και τους χρόνους ψησίματος.
Τα παρασκευάσματα έχουν ροδοκοκκινίζει 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 μείνει 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 μπούτι	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		220-240	60
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	130
	2 κιλά		1		170-190	150
Χοιρινό κρέας με πέτσα** (π.χ. σπάλα, κότσι)	1 κιλό	ανοιχτό	1		210-230	130
	1,5 κιλά		1		200-220	160
	2 κιλά		1		190-210	180
Χοιρινό καπνιστό αλά Κάσελ, με κόκαλο	1 κιλό	κλειστό	2		210-230	70
Ψητός κιμάς	750 γρ.	ανοιχτό	1		180-200	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 μπούτι χωρίς κόκαλα	1,5 κιλά	ανοιχτό	1		170-190	120

* Γυρίστε το ροσμπίφ μετά την παρέλευση του μισού χρόνου ψησίματος. Τυλίξτε το μετά το μαγείρεμα σε αλουμινόχαρτο 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		210-230	40-50
Τεμαχισμένο κοτόπουλο	από 250 γρ.	Σχάρα	2		210-230	30-40
Κοτόπουλο, ολόκληρο 1 έως 4 κομμάτια	από 1 κιλό	Σχάρα	2		200-220	50-80
Πάπια	1,7 κιλά	Σχάρα	2		180-200	90-100
Χήνα	3 κιλά	Σχάρα	2		170-190	110-130
Μικρή γαλοπούλα	3 κιλά	Σχάρα	2		180-200	80-100
2 μπούτια γαλοπούλας	από 800 γρ.	Σχάρα	2		190-210	90-100

Ψάρι

Ο πίνακας ισχύει για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Ψάρι	Βάρος	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Ψάρι, ψητό στη σχάρα	από 300 γρ.	Σχάρα*	3		2	20-25
	1 κιλό		2		190-210	45-50
	1,5 κιλά		2		180-200	50-60
Ψάρι σε φέτες, π.χ. μπριζόλες	από 300 γρ.	Σχάρα*	4		2	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		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Πικάντικα σουφλέ από ωμά υλικά* (π.χ. πατάτες ογκρατέν)	Φόρμα σουφλέ ή ταψί γενικής χρήσης	2		160-180	50-60
		2		160-180	50-60

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, Γκριλ	Χρονική διάρκεια λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τοστ 4 κομμάτια 12 κομμάτια	Σχάρα	5		3	6-7
		5		3	4-5
Τοστ γκρατινέ 4 κομμάτια 12 κομμάτια	Σχάρα**	4		3	7-10
		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		180-200	20-30
	Μπαγκέτα-πίτσα	2		180-200	20-30
	Μικρή πίτσα	3		190-210	10-20
Προϊόντα πατάτας*	Τηγανιτές πατάτες	2		200-220	20-30
	Κροκετάκια κορόνες	2		200-220	20-30
	Πατάτες τηγανητές Ελβετίας	2		200-220	20-30
	Πατάτες γεμιστές	2		200-220	15-25
Αρτοσκευάσματα*	Ψωμάκια	3		180-200	10-20
	Αλμυρά κουλούρια	3		190-210	10-20
Κεφτεδάκια*	Φετάκια ψαριού πανέ	2		200-220	5-15
	Μικρά κομμάτια κοτόπουλου	2		200-220	10-20
	Λαχανοπιτάκια	2		200-220	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 αντικολητικό 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 ίδιου 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, λαχανόγουλο, κοκκινολάχανο	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 ακρυλαμίδη 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

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:

Γενικά

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 ακρυλαμίδη 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		170-190	20-30
	Ταψί + ταψί γενικής χρήσης**	2+4		140-160	30-40
	2 ταψιά* + ταψί γενικής χρήσης***	2+3+5		130-150	40-50
Μικρά κέικ 20 κομμάτια	Ταψί	3		170-190	20-30
Μικρά κέικ 20 κομμάτια ανά ταψί (προθέρμανση)	Ταψί + ταψί γενικής χρήσης**	2+4		140-160	25-35
	2 ταψιά* + ταψί γενικής χρήσης***	2+3+5		140-160	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****	1+3		180-200	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		Βαθμίδα 3	1-2
Μπιφτέκια 12 κομμάτια*	Σχάρα	4		Βαθμίδα 3	25-30
* Γυρίστε μετά τα 2/3 του χρόνου. Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε στο ύψος 1.					

