

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.

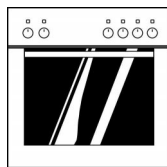
Στους πίνακες θα βρείτε για πολλά συνηθισμένα φαγητά τις τιμές ρύθμισης και τα επίπεδα μαγειρέματος. Όλα δοκιμάστηκαν στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής.

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 3005.1

el

9000 219 377

Πίνακας περιεχομένων

Τι πρέπει να προσέχετε	4
Πριν τον εντοιχισμό	4
Υποδείξεις ασφαλείας	4
Αιτίες για τις ζημιές	6
Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα	7
Το πεδίο χειρισμού	7
Διακόπτης επιλογής λειτουργίας	8
Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας	8
Διακόπτης εστίας μαγειρέματος	9
Βυθιζόμενες λαβές διακοπών	9
Τρόποι ψησίματος	9
Φούρνος και εξαρτήματα	12
Ανεμιστήρας	15
Πριν την πρώτη χρήση	16
Ζέσταμα του φούρνου	16
Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων	16
Ρύθμιση της βάσης εστιών	16
Ρύθμιση του φούρνου	17
Έτσι ρυθμίζετε	17
Ταχεία θέρμανση	18
Έτσι ρυθμίζετε	18
Φροντίδα και καθαρισμός	18
Συσκευή, εξωτερικά	18
Φούρνος	19
Καθαρισμός των τζαμιών	22
Καθαρισμός των υποδοχών	24

Πίνακας περιεχομένων

Στεγανοποίηση	24
Εξαρτήματα	24
Βάση εστιών	24
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	25
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου	26
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	27
Όροι εγγύησης	27
Συσκευασία και παλιά συσκευή	28
Πίνακες και συμβουλές	29
Γλυκά και βουτήματα	29
Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών	32
Κρέας, πουλερικά, ψάρια	34
Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ	37
Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ	37
Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά	38
Ξεπάγωμα	39
Ξήρανση	39
Βράσιμο για συντήρηση	40
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	42
Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα	43
Φαγητά δοκιμών	44

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 τη συσκευή αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία από ενήλικες και παιδιά χωρίς επιτήρηση

- όταν αυτοί δεν βρίσκονται σε καλή φυσική ή πνευματική κατάσταση
- ή όταν τους λύπει η γνώση και η εμπειρία, να χειρίζονται τη συσκευή σωστά και σίγουρα.

Μην αφήνετε ποτέ να παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.

Παιδιά



Τα παιδιά επιτρέπεται να φτιάξουν τα φαγητά μόνο, όταν έχουν κατατοπιστεί επαρκώς. Πρέπει να μπορούν να χειρίζονται τη συσκευή σωστά. Πρέπει να κατανοούν τους κινδύνους, που υποδεικνύονται στις οδηγίες χρήσης. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται κατά τη χρήση της συσκευής, για να μην παίζουν με τη συσκευή.

Ζεστός φούρνος



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

Προσοχή στα φαγητά, τα οποία παρασκευάζονται με δυνατά οиноπνευματώδη ποτά (π.χ. κονιάκ, ρούμι). Το οινόπνευμα (αλκοόλη) εξατμίζεται στις υψηλές θερμοκρασίες. Σε περίπτωση δυσμενών συνθηκών μπορούν οι ατμοί του οινόπνεύματος να αναφλεγούν μέσα στο φούρνο. Κίνδυνος εγκαυμάτων!
Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οиноπνευματώδη ποτά και ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου.

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 την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες για τις ζημιές

Ταψί, αλουμινόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του φούρνου

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

Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος 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.

Μεταφορά της κουζίνας

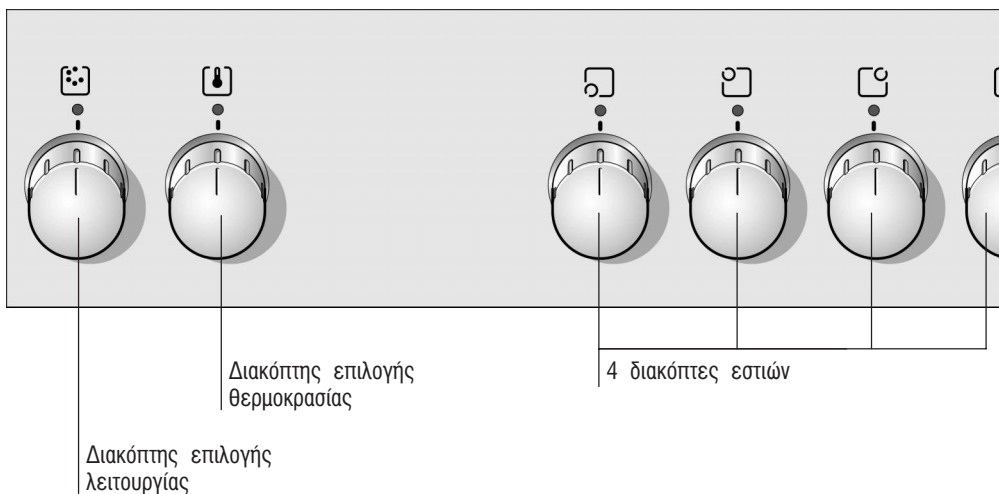
Μη μεταφέρετε ή μη σηκώνετε την κουζίνα από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της κουζίνας και μπορεί να σπάσει.

Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα

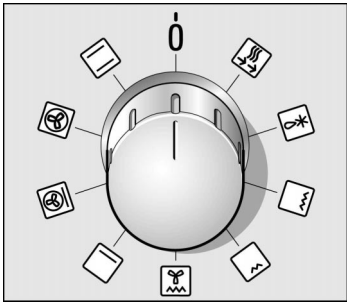
Εδώ γνωρίζετε την καινούργια σας συσκευή. Στη συνέχεια σας εξηγούμε το πεδίο χειρισμού με τους διακόπτες και τις ενδείξεις. Επιπλέον θα βρείτε πληροφορίες για τους τρόπους ψησίματος και τα συνημμένα εξαρτήματα.

Το πεδίο χειρισμού

Αποκλίσεις σε λεπτομέρειες ανάλογα με τον τύπο της συσκευής.



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας



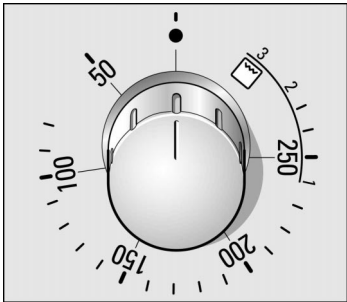
Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψήσιματος για το φούρνο.

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
	Ταχεία θέρμανση

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

Όταν ρυθμίζετε, ανάβει η ενδεικτική λυχνία πάνω από το διακόπτη επιλογής λειτουργίας. Η λάμπα μέσα στο φούρνο ανάβει.

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας



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

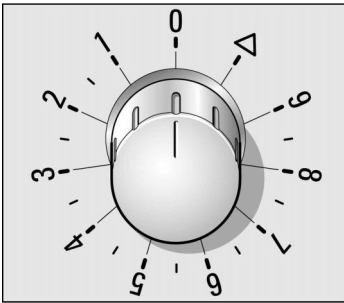
Θερμοκρασία	
50-270	Περιοχή θερμοκρασίας σε °C
Γκριλ	
1	Γκριλ, ελαφρά
2	Γκριλ, μέτρια
3	Γκριλ, δυνατά

Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ανάβει, όταν ο φούρνος θερμαίνεται. Στα διαλείμματα θέρμανσης σβήνει. Στο ψήσιμο με το γκριλ δεν ανάβει η λάμπα.

Βαθμίδες ψήσιματος στο γκριλ

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

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.

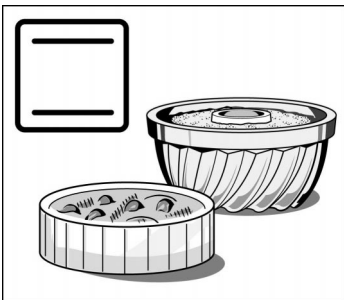
Όταν ρυθμίζετε μια εστία μαγειρέματος, ανάβει η ενδεικτική λυχνία.

Βυθιζόμενες λαβές διακοπών

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

Το διακόπτη επιλογής λειτουργίας και το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος μπορείτε να τους στρέψετε προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά, το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας μόνο προς τα δεξιά.

Τρόποι ψησίματος

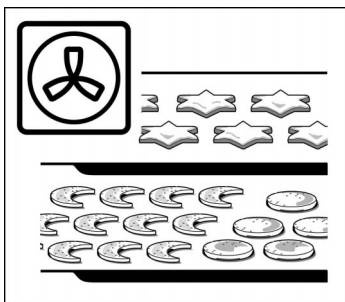


Για το φούρνο έχετε στη διάθεσή σας διάφορους τρόπους ψησίματος. Έτσι μπορείτε να επιλέξετε για κάθε φαγητό τον ιδανικό τρόπο μαγειρέματος.

Επάνω και κάτω θέρμανση

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

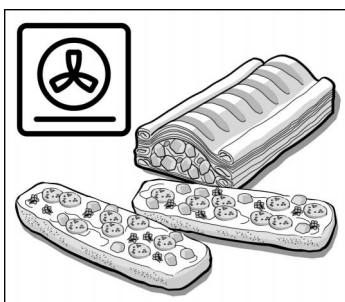
Τα κέικ σε φόρμες και τα σουφλέ πετυχαίνουν έτσι καλύτερα. Επίσης και στο ψήσιμο άπαχου κρέατος, όπως π.χ. βοδινό, μοσχαρίσιο και θηράματα, επιτυγχάνεται με την επάνω και κάτω θέρμανση ένα καλό αποτέλεσμα.



Κυκλοφορία θερμού αέρα 3D

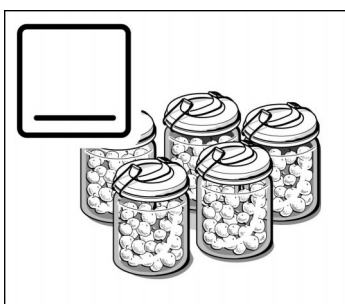
Ένας ανεμιστήρας στο πίσω τοίχωμα φροντίζει να κατανέμεται η θερμότητα που εκπέμπεται από το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα, ομοιόμορφα μέσα στο φούρνο. Με κυκλοφορία θερμού αέρα 3D μπορείτε να ψήσετε γλυκά και πίτσες σε δύο επίπεδα. Μπορείτε επίσης να ψήσετε ζύμη σφολιάτας και μπισκοτάκια ταυτόχρονα 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.



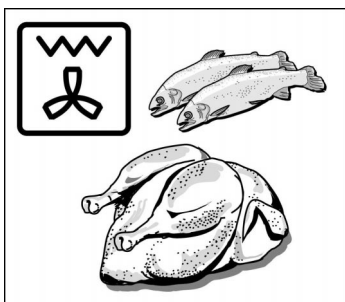
Θερμός αέρας, εντατική βαθμίδα / βαθμίδα πίτσας

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.



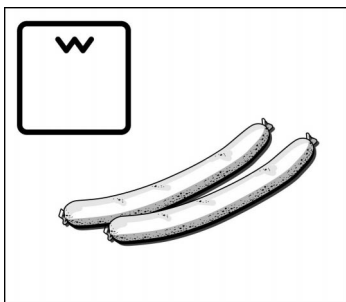
Κάτω θέρμανση

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



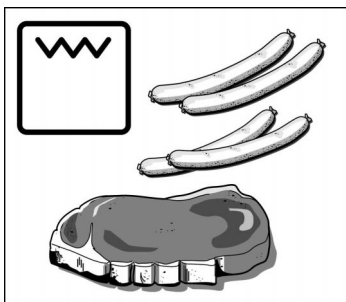
Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα

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 ροδοκόκκινα.



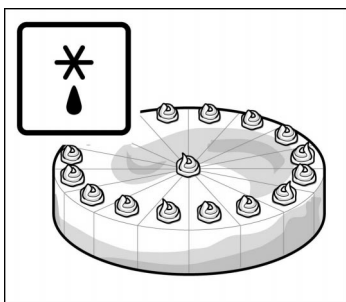
Μικρό γκριλ

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

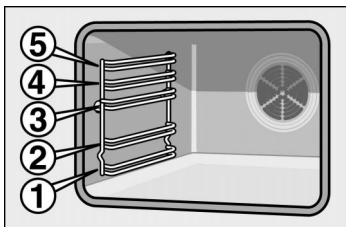
Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ. Μπορείτε να ψήσετε πολλές μερίδες μπριζόλες, λουκάνικα, ψάρια ή τοστ.



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

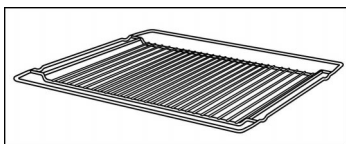


Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στο φούρνο σε 5 διαφορετικά ύψη.

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

Εξαρτήματα

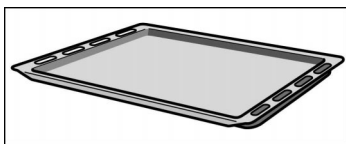
Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Δώστε παρακαλώ τον αριθμό HEZ.



Σχάρα HEZ 334000

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

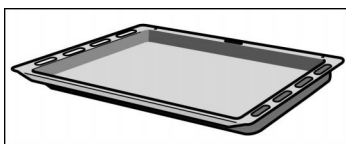
Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με το κυρτό μέρος προς τα κάτω .



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

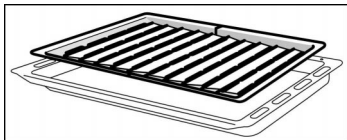
για ζουμερά γλυκά, βουτήματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λεκάνη συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα.

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

Ειδικά εξαρτήματα

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

Η διαθεσιμότητα των ειδικών εξαρτημάτων είναι από χώρα σε χώρα διαφορετική. Ανατρέξτε παρακαλώ στα έγγραφα πώλησης.

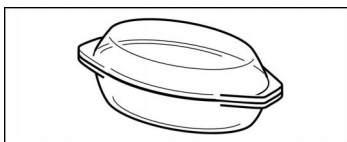


Ταψί του γκριλ HEZ 325000

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.

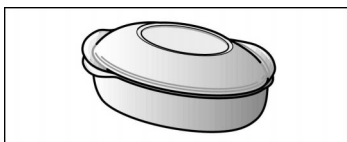
Ψήσιμο στο ταψί του γκριλ: Χρησιμοποιείτε το ίδιο ύψος τοποθέτησης, όπως και για τη σχάρα.

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

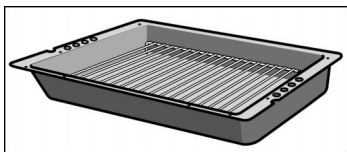
για καπαμάδες και σουφλέ, που παρασκευάζονται στο φούρνο. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το αυτόματο σύστημα προγραμμαμάτων.



Μεταλλική ψηλή φόρμα HEZ 6000

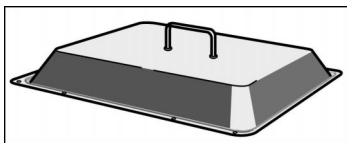
είναι προσαρμοσμένη στην οβάλ εστία της κεραμικής βάσης εστιών. Η ψηλή φόρμα είναι κατάλληλη για τους αισθητήρες μαγειρέματος, αλλά επίσης και για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων.

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



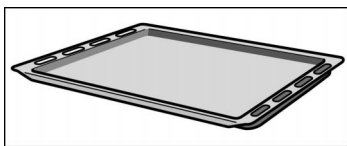
Επαγγελματικό ταψί HEZ 333000

για την προετοιμασία μεγάλων ποσοτήτων.



Καπάκι για το επαγγελματικό ταψί HEZ 333001

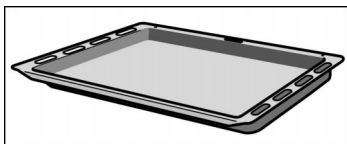
μετατρέπει το επαγγελματικό ταψί σε επαγγελματική ψηλή φόρμα.



Εμαγιέ ταψί HEZ 331010 με αντικολλητική επίστρωση

Γλυκά και μπισκοτάκια ξεκολλούν ευκολότερα από το ρηχό ταψί.

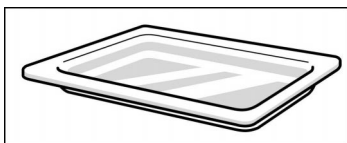
Σπρώξτε το ταψί μέχρι το τέρμα μέσα στο φούρνο με τη λοξή πλευρά προς την πόρτα του φούρνου.



Ταψί γενικής χρήσης HEZ 332010 με αντικολλητική επίστρωση

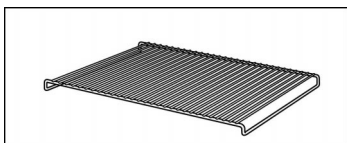
Τα ζουμερά γλυκά, τα βουτήματα, τα κατεψυγμένα φαγητά και τα μεγάλα ψητά ξεκολλούν ευκολότερα από το ταψί γενικής χρήσης.

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



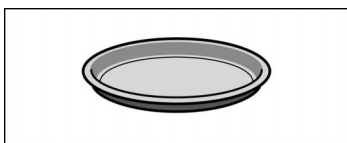
Γυάλινο ταψί HEZ 336000

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



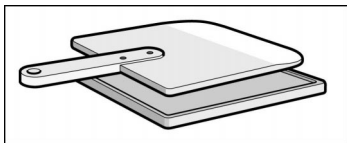
Σχάρα HEZ 324000

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

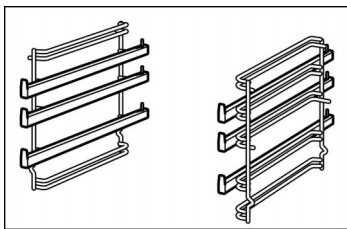
ιδανικό π.χ. για πίτσα, κατεψυγμένα προϊόντα και μεγάλα στρογγυλά γλυκά. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το ταψί πίτσας αντί το ταψιού γενικής χρήσης. Τοποθετείτε το ταψί πάνω στη σχάρα. Ακολουθείτε τα στοιχεία που δίνονται στους πίνακες.



Πλάκα ψησίματος HEZ 327000

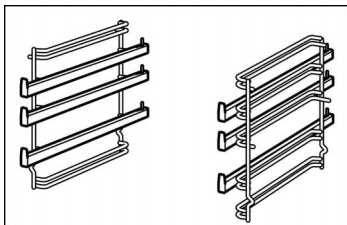
Η πλάκα ψησίματος είναι εξαιρετικά κατάλληλη για την παρασκευή από ψωμί, ψωμάκια και πίτσα που φτιάχνετε οι ίδιοι και πρέπει να έχουν έναν τραγανό πάτο.

Η πλάκα ψησίματος πρέπει να προθερμαίνεται πάντοτε στη συνιστούμενη θερμοκρασία.



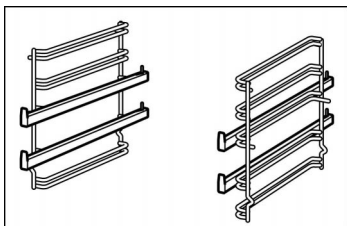
3-πλό τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου HEZ 338300

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



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.

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".

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 .
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.

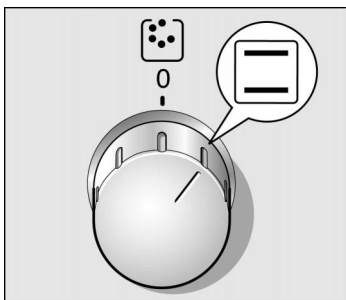
Ρύθμιση του φούρνου

Το φούρνο τον ρυθμίζετε πολύ απλά με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας και με το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας.

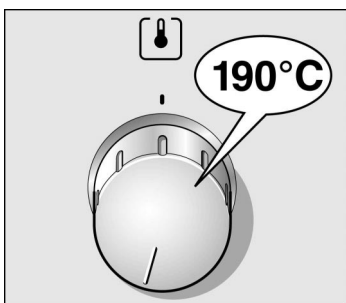
Στο κεφάλαιο "Πίνακες και συμβουλές" θα βρείτε για πολλά φαγητά τον κατάλληλο τρόπο ψησίματος και την κατάλληλη θερμοκρασία.

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.

Ταχεία θέρμανση

Με αυτόν τον τρόπο θερμαίνεται 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. Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ανάβει.

Η ταχεία θέρμανση τελείωσε

Η ενδεικτική λυχνία σβήνει.

Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο και ρυθμίστε το φούρνο.

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.

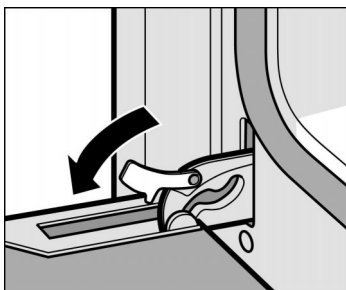
Άναμμα της λάμπας του φούρνου

Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .

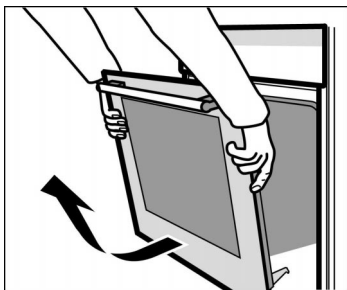
Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου



Προσέξτε κατά την αφαίρεση της πόρτας του φούρνου, να μην πιάσετε στο μεντεσέ. Κίνδυνος τραυματισμού!



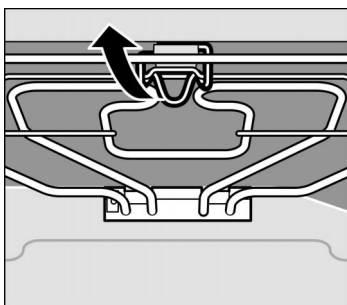
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Γυρίστε προς τα πίσω τους δύο μοχλούς ασφάλισης, αριστερά και δεξιά.



- 3.** Τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου λίγο λοξά. Πιάστε την πόρτα και με τα δύο χέρια, 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



Για να μπορείτε να καθαρίσετε καλύτερα την οροφή του φούρνου, κατεβάστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ.

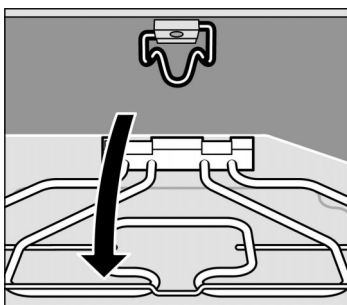
Προσοχή, ο φούρνος πρέπει να είναι κρύος. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

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.



Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες μέσα στο φούρνο

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

Εάν οι ρυπάνσεις εξακολουθούν να φαίνονται και μετά από επανειλημμένη λειτουργία, προχωρήστε ως εξής: Καθαρίστε πρώτα τις εμαγιέ επιφάνειες στο φούρνο. Ρυθμίστε μετά Κυκλοφορία θερμού αέρα 3D  ή Επάνω/Κάτω θέρμανση .

Θερμάνετε τον άδειο φούρνο περίπου για 2 ώρες στη μέγιστη θερμοκρασία.

Η κεραμική επίστρωση αναγεννιέται.

Τα καφετιά ή τα λευκά υπολείμματα μπορείτε μετά να τα απομακρύνετε με νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι.

Μια ελαφριά απόχρωση της επίστρωσης δεν επηρεάζει καθόλου τον αυτοκαθαρισμό.

Σημαντικές υποδείξεις

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τραχιά υλικά καθαρισμού. Γρατσουνίζουν ή καταστρέφουν την πορώδη επίστρωση.

Μην καθαρίζετε ποτέ το πίσω τοίχωμα με απορρυπαντικό φούρνου.

Εάν χυθεί αθέλητα απορρυπαντικό φούρνου πάνω στο πίσω τοίχωμα, απομακρύνετε το αμέσως μ' ένα σφουγγάρι και αρκετό νερό.

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.

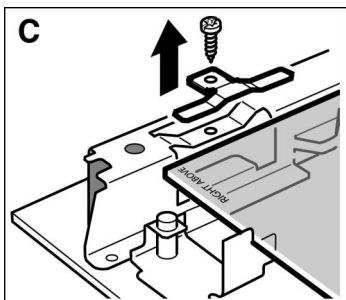
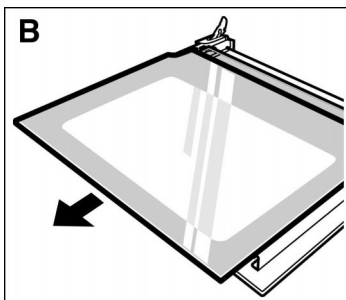
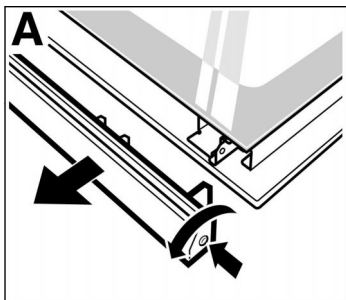
Καθαρίστε καλύτερα το γυάλινο κάλυμμα με υγρό καθαρισμού πιάτων.

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

Καθαρισμός του γυάλινου καλύμματος της λάμπας του φούρνου

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 τη στερέωση αριστερά και δεξιά. (Εικ. A)

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

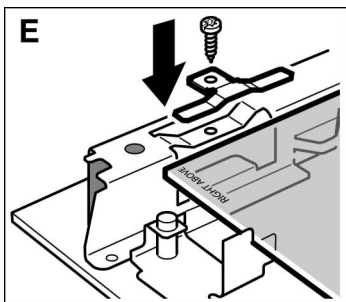
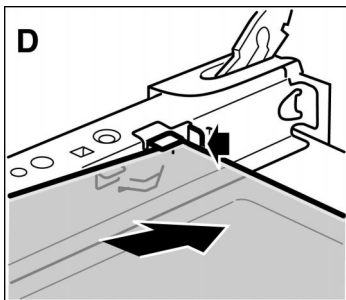
4. Ξεβιδώστε τα κλιπ δεξιά και αριστερά και αφαιρέστε τα. (Εικ. C) Αφαιρέστε το τζάμι.

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

Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος και καμία ξύστρα γυαλιού. Το γυαλί μπορεί να υποστεί ζημιά.

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:

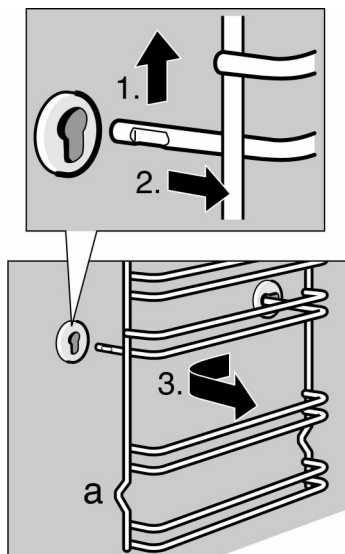
1. Σηκώστε μπροστά την υποδοχή προς τα επάνω
2. και ελευθερώστε την.
3. Μετά τραβήξτε όλην την υποδοχή προς τα εμπρός και αφαιρέστε την.

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.

Βάση εστιών

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

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 είναι εντάξει η ασφάλεια για την ηλεκτρική κουζίνα.
	Διακοπή ρεύματος	Ελέγξτε, αν ανάβει η λάμπα του δωματίου.

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. 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.

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 

Όροι εγγύησης

1. Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λανικής πώλησης ή τιμολόγιο). Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.
2. Η εταιρεία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λ.π.), εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την

ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές επιδράσεις κ.τ.λ. Στην περίπτωση που η εταιρεία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξαμήνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητα της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν τα ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρείας. Οποιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.

3. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στη συσκευή.

4. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο της εγγύησης.

5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.

7. Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνον στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

Συσκευασία και παλιά συσκευή

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος



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

Αυτή η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία καθορίζει τα πλαίσια για την 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

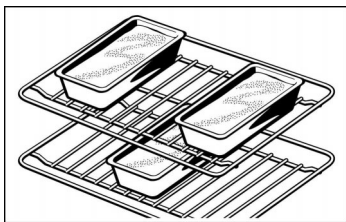
Όταν ψήνετε γλυκά πάνω σε ένα επίπεδο, χρησιμοποιείτε την επάνω/κάτω θέρμανση . Έτσι πετυχαίνουν τα γλυκά καλύτερα.

Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο. Στις ανοιχτόχρωμες φόρμες ψησίματος με λεπτά μεταλλικά τοίχωμα ή στις γυάλινες φόρμες αυξάνουν οι χρόνοι 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
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 κρύνει.

Γλυκά ταψιού		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμο-κρασία °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 βουτήματα		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 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 επιστροφή: Ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε μετά από πάνω την επιστροφή. 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		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 μπούτι 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 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		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 μπουτία γαλοπούλας	από 800 γρ.	Σχάρα	2		180-200	90-110

Ψάρι

Ο πίνακας ισχύει για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Ψάρι	Βάρος	Μαγειρικ ό 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		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		150-170	50-60

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, Γκριλ	Χρονική διάρκεια λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τوست	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*	Τηγανιτές 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 άφρογα 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 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, 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

Ποια τρόφιμα αφορά;

Η ακρυλαμίδα δημιουργείται πριν απ' όλα στα προϊόντα δημητριακών και πατάτας, που παρασκευάζονται με πολύ υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ. πατατάκια, τηγανητές πατάτες, τοστ, ψωμάκια, ψωμί, λεπτά αρτοσκευάσματα (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδα	
Γενικά	Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος. Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε. Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδα.
Ψήσιμο	Με επάνω/κάτω θέρμανση το πολύ 200 °C, με θερμό αέρα 3D ή θερμό αέρα το πολύ 180 °C.
Μπισκοτάκια	Με επάνω/κάτω θέρμανση το πολύ 190 °C, με θερμό αέρα 3D ή θερμό αέρα το πολύ 170 °C. Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνουν την παραγωγή της ακρυλαμίδης.
Τηγανητές πατάτες φούρνου	Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο ταψί. Ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες.

Φαγητά δοκιμών

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.					

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 horizontal blue or grey lines spaced evenly apart, typical of notebook paper. The lines extend across the entire width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical lines, text, or other markings on the page.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a template for handwriting practice or general note-taking. The margins are consistent on all sides.

[illegible]