

**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 ύψη τοποθέτησης. 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 πίνακας περιεχομένων σας βοηθά, να βρείτε γρήγορα αυτό που ψάχνετε.

Και τώρα καλή όρεξη.

## **Οδηγίες χρήσης**

---

**HBX 33R50**

**eI**

**9000 505 946**

# Πίνακας περιεχομένων

|                                                                            |           |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Υποδείξεις ασφαλείας</b> .....                                          | <b>4</b>  |
| Πριν την τοποθέτηση .....                                                  | 4         |
| Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια .....                                  | 4         |
| Αιτίες των ζημιών .....                                                    | 6         |
| <b>Ο νέος σας φούρνος</b> .....                                            | <b>7</b>  |
| Διακόπτης επιλογής λειτουργίας .....                                       | 8         |
| Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας .....                                      | 9         |
| Πλήκτρα και ένδειξη .....                                                  | 9         |
| Χώρος μαγειρέματος .....                                                   | 9         |
| Εξαρτήματα .....                                                           | 10        |
| <b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....                                          | <b>11</b> |
| Ζέσταμα του φούρνου .....                                                  | 11        |
| Καθαρισμός των εξαρτημάτων .....                                           | 11        |
| <b>Ρύθμιση του φούρνου</b> .....                                           | <b>12</b> |
| Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία .....                                     | 12        |
| Ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα ....                          | 12        |
| Ο φούρνος πρέπει να ενεργοποιηθεί και να<br>απενεργοποιηθεί αυτόματα ..... | 13        |
| Ταχεία θέρμανση .....                                                      | 14        |
| <b>Ώρα</b> .....                                                           | <b>15</b> |
| Έτσι ρυθμίζετε .....                                                       | 15        |
| <b>Ρολόι συναγερμού</b> .....                                              | <b>15</b> |
| Έτσι ρυθμίζετε .....                                                       | 15        |
| <b>Φροντίδα και καθαρισμός</b> .....                                       | <b>16</b> |
| Υλικά καθαρισμού .....                                                     | 16        |
| Αλλαγή των λαμπών του φούρνου αριστερά ή δεξιά .                           | 20        |
| <b>Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης</b> .....                       | <b>21</b> |

# Πίνακας περιεχομένων

|                                                                            |           |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών .....</b>                        | <b>22</b> |
| Όροι εγγύησης .....                                                        | 23        |
| <b>Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον ...</b>                    | <b>24</b> |
| Εξοικονόμηση ενέργειας .....                                               | 24        |
| Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες<br>προστασίας του περιβάλλοντος .....     | 24        |
| <b>Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας<br/>εργαστήριο μαγειρικής .....</b> | <b>25</b> |
| Γλυκά και βουτήματα .....                                                  | 25        |
| Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών .....                                       | 28        |
| Κρέας, πουλερικά, ψάρι .....                                               | 30        |
| Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και<br>το ψήσιμο στο γκριλ .....        | 34        |
| Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ .....                                               | 34        |
| Προμαγειρεμένα φαγητά .....                                                | 35        |
| Ειδικά φαγητά .....                                                        | 36        |
| Ξεπάγωμα .....                                                             | 36        |
| <b>Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα .....</b>                                         | <b>37</b> |
| <b>Φαγητά δοκιμών .....</b>                                                | <b>38</b> |

---

# Υποδείξεις ασφαλείας

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

---

## **Πριν την τοποθέτηση**

### **Ζημιές μεταφοράς**

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

### **Ηλεκτρική σύνδεση**

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

---

## **Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια**

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 δε βρίσκονται σε καλή φυσική ή πνευματική κατάσταση ή
- όταν τους λύπει η γνώση και η εμπειρία.

Μην αφήνετε ποτέ να παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.

### **Ζεστός χώρος μαγειρέματος**

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μην ακουμπήσετε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος και τα θερμαντικά στοιχεία. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αφαιρέστε το φις από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Μη μαγκώνετε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών στη ζεστή πόρτα της συσκευής.

Η μόνωση των καλωδίων μπορεί να λιώσει.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται καυτοί υδρατμοί.

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οينوπνευματώδη ποτών. Οι ατμοί του οينوπνεύματος μπορούν να αναφλεχτούν μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οينوπνευματώδη ποτά και ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

## **Καυτά εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη**

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μην απομακρύνετε ποτέ χωρίς πιάστρες τα καυτά εξαρτήματα ή τα μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

## **Ακατάλληλες επισκευές**

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Εάν η συσκευή έχει βλάβη, αφαιρέστε το φις από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## Αιτίες των ζημιών

**Εξαρτήματα,  
αλουμινόχαρτο,  
λαδόχαρτο ή μαγειρικό  
σκεύος στον πάτο του  
χώρου μαγειρέματος**

Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία πάνω από 50 °C.

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

**Νερό στο ζεστό χώρο  
μαγειρέματος**

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται υδρατμοί. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.

**Υγρά τρόφιμα**

Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Το εμαγιέ καταστρέφεται.

**Χυμός φρούτων**

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. Εάν είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.

**Κρύωμα με ανοιχτή  
πόρτα φούρνου**

Αφήστε το χώρο μαγειρέματος να κρυώσει μόνο, όταν είναι κλειστός. Ακόμα και όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.

**Πολύ λερωμένη τσιμούχα  
στεγανοποίησης του  
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 πάντοτε καθαρή.

**Η πόρτα του φούρνου  
ως κάθισμα ή ως  
επιφάνεια εναπόθεσης**

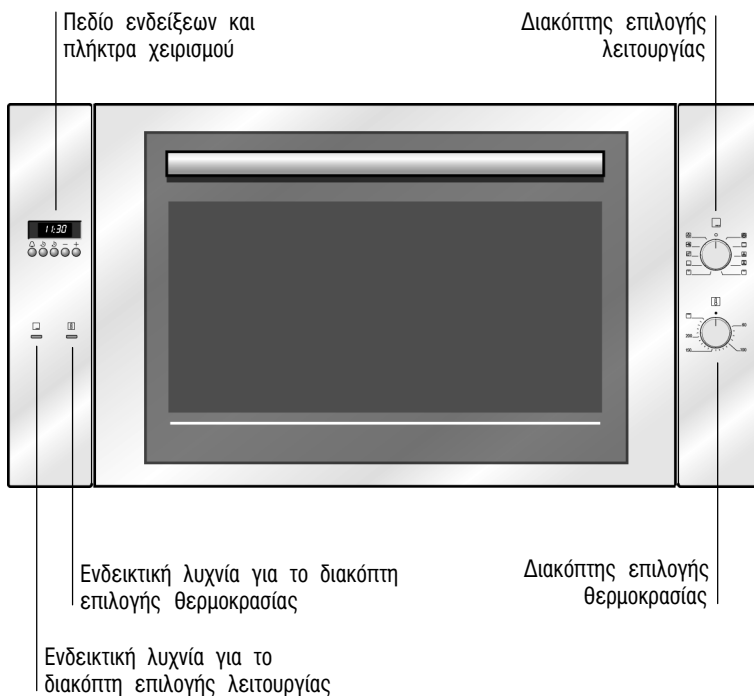
Μην ανεβαίνετε ή μην κάθεστε πάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα του φούρνου.

**Μεταφορά της συσκευής**

Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

# Ο νέος σας φούρνος

Εδώ γνωρίζετε τον καινούργιο σας φούρνο. Σας εξηγούμε το πεδίο χειρισμού και τα ξεχωριστά στοιχεία χειρισμού. Εδώ θα βρείτε πληροφορίες για το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.



## Λαβές διακοπών

Οι λαβές των διακοπών είναι βυθιζόμενες. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε στη θέση μηδέν πάνω στη λαβή του διακόπτη.

# Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος.

| Θέση                                                                                                         | Χρήση                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Θέση μηδέν                   | Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.                                                                                                                                                                               |
|  Θερμός αέρας 3D*             | Για γλυκά και βουτήματα σε ένα έως δύο επίπεδα. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.                               |
|  Επάνω/Κάτω θέρμανση          | Για γλυκά, σουφλέ και άπαχα κομμάτια κρέας. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.                                                                                                                   |
|  Βαθμίδα πίτσας               | Γρήγορη παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων χωρίς προθέρμανση, π.χ. πίτσα, τηγανητές πατάτες ή στρούντελ. Το κάτω θερμαντικό σώμα και το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα στο πίσω τοίχωμα θερμαίνουν.                 |
|  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ | Ψήσιμο από κρέας, πουλερικά και ολόκληρο ψάρι. Το θερμαντικό σώμα του γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται εναλλάξ σε λειτουργία και εκτός λειτουργίας. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον καυτό αέρα γύρω από το φαγητό. |
|  Γκριλ, μεγάλο                | Ψήσιμο στο γκριλ από μπριζόλες, λουκάνικα, τοστ και κομμάτια ψαριού. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.                                                                     |
|  Γκριλ, μικρό                 | Ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων από μπριζόλες, λουκάνικα, τοστ και κομμάτια ψαριού. Το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ θερμαίνεται.                                                             |
|  Κάτω θέρμανση              | Βράσιμο για συντήρηση και ολοκλήρωση του ψησίματος ή του ροδοκοκκίνισματος. Η θερμότητα έρχεται από κάτω.                                                                                                        |
|  Ξεπάγωμα                   | Ξεπάγωμα από π.χ. κρέας, πουλερικά, ψωμί και γλυκά. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον ζεστό αέρα γύρω από το φαγητό.                                                                                                 |
|  Ταχεία θέρμανση            | Γρήγορη προθέρμανση του φούρνου χωρίς εξαρτήματα.                                                                                                                                                                |
|  Λάμπα φούρνου              | Άναμμα της λάμπας του φούρνου.                                                                                                                                                                                   |

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

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

# Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

| Θέση   | Σημασία                     |
|--------|-----------------------------|
| ●      | Θέση μηδέν                  |
| 60-250 | Περιοχή θερμοκρασίας        |
|        | Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ |

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

Η ενδεικτική λυχνία ανάβει, όταν ο φούρνος θερμαίνει. Στα διαλείμματα θέρμανσης σβήνει.

# Πλήκτρα και ένδειξη

| Πλήκτρο          | Χρήση                                                  |
|------------------|--------------------------------------------------------|
| Ρολόι συναγερμού | Με αυτό ρυθμίζετε το ρολόι συναγερμού.                 |
| Διάρκεια         | Με αυτό ρυθμίζετε τη διάρκεια λειτουργίας του φούρνου. |
| Χρόνος λήξης     | Με αυτό ρυθμίζετε τη λήξη λειτουργίας του φούρνου.     |
| - Πλην           | Ελάττωση των τιμών ρύθμισης.                           |
| + Συν            | Αύξηση των τιμών ρύθμισης.                             |

# Χώρος μαγειρέματος

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

## Λάμπα φούρνου

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ανάβει η λάμπα του φούρνου στο χώρο μαγειρέματος. Με τη θέση στο διακόπτη επιλογής λειτουργίας μπορείτε να ανάψετε τη λάμπα χωρίς να ενεργοποιήσετε τη θέρμανση.

## Ανεμιστήρας ψύξης

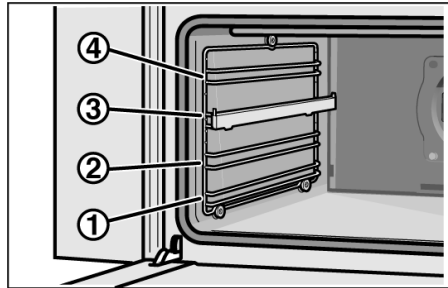
Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα. Προσοχή! Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά ο φούρνος υπερθερμαίνεται.

Για να κρυώσει μετά τη λειτουργία γρηγορότερα ο χώρος μαγειρέματος, λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης ακόμα για λίγο χρόνο.

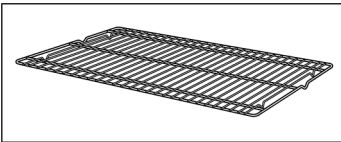
## Εξαρτήματα

Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στο φούρνο σε 4 διαφορετικά ύψη.

Με τη ράγα εξόδου στο ύψος 3 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.

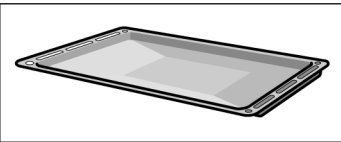


Όταν τα εξαρτήματα ζεσταθούν πάρα πολύ, μπορούν να παραμορφωθούν. Μόλις κρυώσουν ξανά, εξαφανίζεται η παραμόρφωση, η οποία δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία.



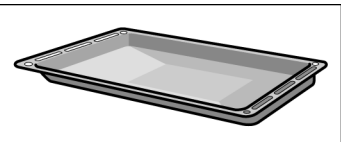
### Σχάρα

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



### Εμαγιέ ταψί

για γλυκά και μπισκοτάκια.



### Ταψί γενικής χρήσης

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

---

# 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 το σύμβολο A και τρία μηδενικά.

Ρυθμίστε την ώρα.

1. Πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο "Διάρκεια"  και το πλήκτρο "Λήξη" .  
Στην ένδειξη εμφανίζεται 0.00.
2. Ρυθμίστε την ώρα με το πλήκτρο "+".

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

**Εάν στην ένδειξη αναβοσβήνουν το σύμβολο A και τρία μηδενικά**

---

## Ζέσταμα του φούρνου

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον άδειο και κλειστό φούρνο. Η ιδανική διάρκεια γι' αυτό είναι μια ώρα στο Θερμό αέρα 3D  με 240 °C.

Προσέχετε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

1. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο Θερμό αέρα 3D .
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε στους 240 °C.

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

---

## Καθαρισμός των εξαρτημάτων

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

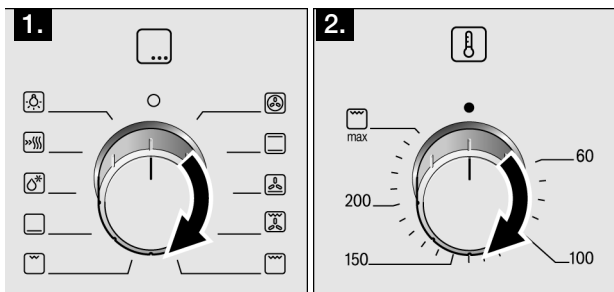
# Ρύθμιση του φούρνου

Έχετε διάφορες δυνατότητες να ρυθμίσετε το φούρνο σας. Εδώ σας εξηγούμε, πως ρυθμίζετε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Για το φαγητό σας μπορείτε να ρυθμίσετε στο φούρνο τη χρονική διάρκεια και το χρόνο λήξης. Βλέπε επίσης στο κεφάλαιο *Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου*.

## Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.



Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνει.

## Απενεργοποίηση του φούρνου

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

## Αλλαγές των ρυθμίσεων

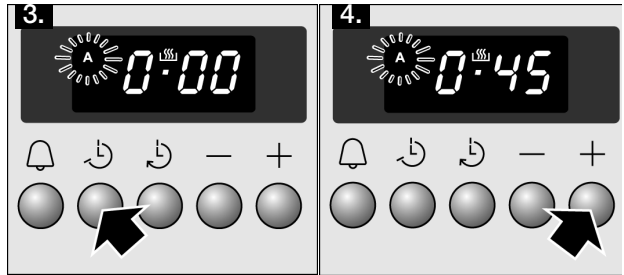
Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ με τον εκάστοτε διακόπτη επιλογής.

## Ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

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

Παράδειγμα: Διάρκεια 45 λεπτά

3. Πατήστε το πλήκτρο "Διάρκεια"  $\text{⏰}$ .  
Το σύμβολο A αναβοσβήνει.
4. Ρυθμίστε με το πλήκτρο "+" τη χρονική διάρκεια.



Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά ο φούρνος.  
Η ώρα εμφανίζεται ξανά. Το σύμβολο A ανάβει στην ένδειξη.

### Η χρονική διάρκεια τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος απενεργοποιείται.  
Πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο "Διάρκεια"  $\text{⏰}$  και το πλήκτρο "Λήξη"  $\text{⏸}$ . Το σήμα και το σύμβολο A σβήνουν.  
Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

### Αλλαγή της ρύθμισης

Πατήστε το πλήκτρο "Διάρκεια"  $\text{⏰}$ . Αλλάξτε με το πλήκτρο "+" ή το πλήκτρο "-" τη χρονική διάρκεια.

### Διακοπή της ρύθμισης

Πατήστε το πλήκτρο "Διάρκεια"  $\text{⏰}$ . Πατήστε το πλήκτρο "-", μέχρι να περάσει η ένδειξη στο μηδέν. Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

## Ο φούρνος πρέπει να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα

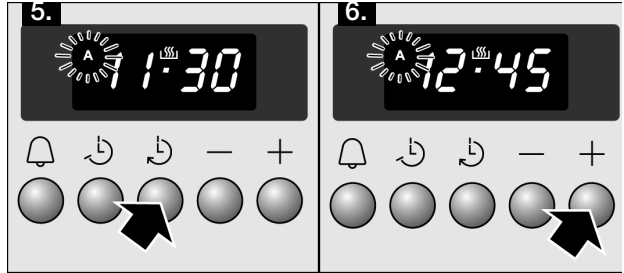
Προσέξτε παρακαλώ, ότι τα τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα δεν επιτρέπεται να παραμείνουν για πολύ μέσα στο φούρνο.

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

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

5. Πατήστε το πλήκτρο "Λήξη"  $\text{⏸}$ .  
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.

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος απενεργοποιείται.

Πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο "Διάρκεια"  και το πλήκτρο "Λήξη" . Το σήμα και το σύμβολο A σβήνουν.

Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Όσο αναβοσβήνει το σύμβολο A, μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση. Όταν το σύμβολο ανάβει, η ρύθμιση έχει εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

## Η χρονική διάρκεια τελειώσε

### Υπόδειξη

## Ταχεία θέρμανση

Με την ταχεία θέρμανση φθάνει ο φούρνος σας τη ρυθμισμένη θερμοκρασία ιδιαίτερα γρήγορα.

Χρησιμοποιείτε την ταχεία θέρμανση στις ρυθμισμένες θερμοκρασίες πάνω από 100 °C.

Για να έχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος, τοποθετήστε το φαγητό σας στο χώρο μαγειρέματος, αφού πρώτα ολοκληρωθεί η ταχεία θέρμανση.

1. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά ο φούρνος να θερμαίνει. Η ενδεικτική λυχνία  ανάβει.

Η ενδεικτική λυχνία  σβήνει. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στο φούρνο και ρυθμίστε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος.

## Η ταχεία θέρμανση τελειώσε

## Διακοπή της ταχείας θέρμανσης

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

---

# Ώρα

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

---

## Έτσι ρυθμίζετε

1. Πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο "Διάρκεια"  και το πλήκτρο "Λήξη" .  
Στην ένδειξη φαίνεται 0.00 η ώρα.
2. Ρυθμίστε την ώρα με το πλήκτρο "+".

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

**Αλλαγή π.χ. από  
καλοκαιρινή σε χειμερινή  
ώρα**

Πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο "Διάρκεια"  και το πλήκτρο "Λήξη"  και αλλάξετε με το πλήκτρο "+" ή το πλήκτρο "-".

---

# Ρολόι συναγερμού

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

---

## Έτσι ρυθμίζετε

1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι συναγερμού" .  
Το σύμβολο  αναβοσβήνει.
2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο "+" το χρόνο του ρολογιού συναγερμού.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά το ρολόι συναγερμού. Το σύμβολο  ανάβει στην ένδειξη.

**Ο χρόνος τελείωσε**

Ένα σήμα ηχεί. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι συναγερμού" . Το σήμα σβήνει. Στην ένδειξη φαίνεται 0.00. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εμφανίζεται ξανά η ώρα.

## **Αλλαγή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού Σβήσιμο της ρύθμισης**

### **Το ρολόι συναγερμού και η χρονική διάρκεια τρέχουν συγχρόνως**

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

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

Τα σύμβολα ανάβουν. Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού τρέχει χωρίς να φαίνεται στην ένδειξη. Εξακριβωση της υπόλοιπης χρονικής διάρκειας ⏰, του χρόνου λήξης ⏰, του ρολογιού συναγερμού ⏰ ή της ώρας: Πατήστε το αντίστοιχο πλήκτρο. Η εξακριβωμένη τιμή, εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην ένδειξη.

---

## **Φροντίδα και καθαρισμός**

### **Υποδείξεις**

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί ο φούρνος σας για πολύ χρόνο την ωραία του εμφάνιση και τη λειτουργικότητά του. Εδώ σας εξηγούμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά το φούρνο σας.

Μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά του φούρνου δημιουργούνται από τα διάφορα υλικά, όπως γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.

Οι σκίες στο τζάμι της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανakλάσεις του φωτός της λάμπας του φούρνου.

Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία.

Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελείως εμαγιέ. Για αυτό μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.

---

## **Υλικά καθαρισμού**

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υγρό καθαρισμού, προσέξτε τα στοιχεία που αναφέρονται στον πίνακα.

Μη χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος,
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά,
- σκληρά σύρματα τριψίματος ή σφουγγάρια καθαρισμού,

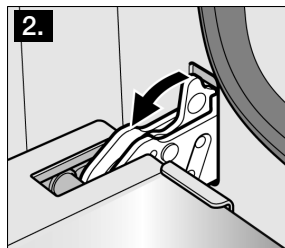
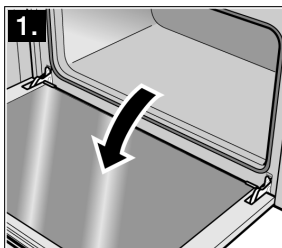
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

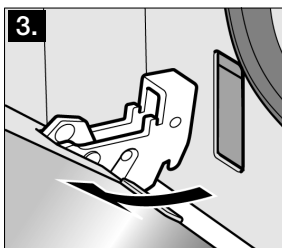
| Περιοχή                                                     | Υλικά καθαρισμού                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Μπροστινή πλευρά του φούρνου                                | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων:<br>Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.<br>Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Ανοξείδωτος χάλυβας                                         | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων:<br>Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση.<br>Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε ειδικά υλικά συντήρησης ανοξείδωτου χάλυβα, τα οποία είναι κατάλληλα για ζεστές επιφάνειες. Απλώστε πολύ λεπτά το υλικό συντήρησης μ' ένα μαλακό πανί. |
| Τζάμια πόρτας                                               | Υγρό καθαρισμού τζαμιών:<br>Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί.<br>Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Χώρος μαγειρέματος                                          | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνερο:<br>Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.<br><br>Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα ή απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε αυτά τα υλικά καθαρισμού μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος.                                                                                                                                                                                                                                            |
| Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου                      | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων:<br>Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Τσιμούχα στεγανοποίησης<br>Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση! | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων:<br>Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην τρίβετε.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Υποδοχές                                                    | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων:<br>Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Εξαρτήματα                                                  | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων:<br>Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

## Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Γυρίστε προς τα πίσω τους δύο μοχλούς ασφάλισης, αριστερά και δεξιά.  
Όταν οι μοχλοί ασφάλισης είναι ανεβασμένοι, προσέξτε να μην κλείσετε την πόρτα του φούρνου. Οι μεντεσέδες μπορεί να λυγίσουν και να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.

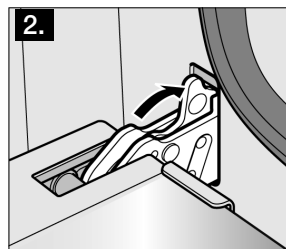
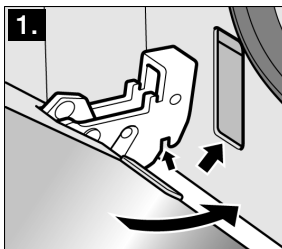


3. Τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου λίγο λοξά. Πιάστε την πόρτα και με τα δύο χέρια, αριστερά και δεξιά. Κλείστε την πόρτα λίγο ακόμα και τραβήξτε την έξω.



## Ανάρτηση της πόρτας του φούρνου

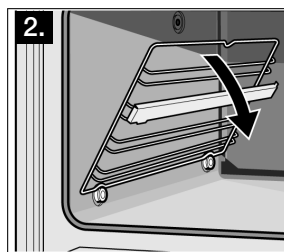
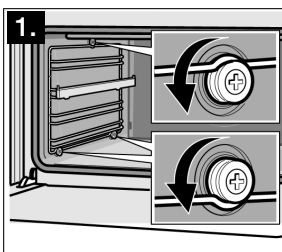
1. Κατά την ανάρτηση της πόρτας του φούρνου προσέξτε, η εγκοπή κάτω στους μεντεσέδες να ασφαλίσει μέσα στη σχισμή.
2. Τοποθετήστε τους δύο μοχλούς ασφάλισης, αριστερά και δεξιά, ξανά προς τα κάτω και κλείστε την πόρτα του φούρνου.



## Καθαρισμός των υποδοχών

Για τον καθαρισμό μπορείτε να τραβήξετε έξω τις υποδοχές.

1. Λύστε πρώτα τις δύο βίδες κάτω και μετά τη βίδα επάνω.
2. Αναδιπλώστε επάνω τις υποδοχές και αφαιρέστε τις.



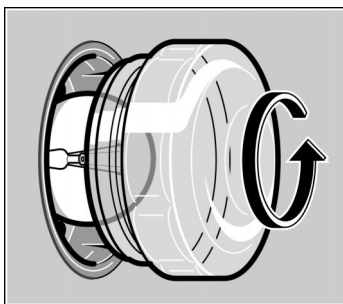
Καθαρίστε τις υποδοχές με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι, ή με μια βούρτσα.

## Αλλαγή των λαμπών του φούρνου αριστερά ή δεξιά

Όταν καεί μια λάμπα του φούρνου, πρέπει να αλλαχτεί. Ανταλλακτικές λάμπες, ανθεκτικές στη θερμοκρασία, μπορείτε να προμηθευτείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα.

Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.

1. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
2. Τοποθετήστε μια 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 ανεβάστε ξανά την ασφάλεια.

# 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.                                                      |
| Η απενεργοποίηση του φούρνου δεν είναι δυνατή.                       | Το ηλεκτρονικό σύστημα παρουσιάζει βλάβη.               | Απενεργοποιήστε (κατεβάστε) την ασφάλεια. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. |
| Η ένδειξη της ώρας αναβοσβήνει.                                      | Διακοπή ρεύματος                                        | Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.                                                                |
| Ο φούρνος δεν θερμαίνει.                                             | Η ασφάλεια είναι χαλασμένη.                             | Ελέγξτε ή αντικαταστήστε την ασφάλεια.                                                        |
|                                                                      | Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας δεν είναι ρυθμισμένος. | Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.                                                    |
| Το γυαλί της πόρτας έσπασε.                                          |                                                         | Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.               |
| Χυμός φρούτων ή λεκέδες από ασπράδι αυγού πάνω σε εμαγιέ επιφάνειες. | Χυμώδη γλυκά ή χυμός κρέατος.                           | Αβλαβής αλλοίωση του χρώματος του εμαγιέ, δεν αποκαθίσταται.                                  |

**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.

# 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 σας. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε δεξιά, πλάγια στην πόρτα του φούρνου. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

|         |          |
|---------|----------|
| 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 λιανικής 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.

# Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον

Εδώ θα βρείτε συμβουλές, πως μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά το ψήσιμο στο φούρνο και πως πρέπει να αποσύρετε σωστά τη συσκευή σας.

## Εξοικονόμηση ενέργειας

Προθερμάνετε το φούρνο μόνο, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στους πίνακες των οδηγιών χρήσης.

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

Ανοίγете όσο γίνεται λιγότερο την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ή του ψησίματος.

Περισσότερα γλυκά τα ψήνετε καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο φούρνος είναι ακόμα ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό. Μπορείτε να τοποθετήσετε επίσης και 2 μακρόστενες φόρμες τη μία δίπλα στην άλλη.

Σε ψήσιμο μεγάλης διάρκειας μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φούρνο 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος και να εκμεταλλευτείτε έτσι την υπόλοιπη θερμότητα για την ολοκλήρωση του ψησίματος.

## Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος



Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές παλιές συσκευές (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΚ.

---

# Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Σας δείχνουμε, ποιος τρόπος ψησίματος και ποια θερμοκρασία είναι καταλληλότερος για το φαγητό σας. Θα βρείτε στοιχεία για τα κατάλληλα εξαρτήματα και για το ύψος που πρέπει να τοποθετηθούν. Θα βρείτε συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και για την προετοιμασία.

## Υποδείξεις

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν πάντοτε για την τοποθέτηση σε κρύο και άδειο χώρο μαγειρέματος. Προθερμάνετε μόνο, όταν αναφέρεται στους πίνακες. Πριν τη χρήση απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα, τα οποία δε χρειάζεστε, από το χώρο μαγειρέματος.

Σκεπάζετε τα εξαρτήματα με λαδόχαρτο μετά την προθέρμανση.

Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.

Χρησιμοποιήστε τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα. Πρόσθετα εξαρτήματα μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα ή στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά εξαρτήματα ή μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

---

## Γλυκά και βουτήματα

### Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

Με την Επάνω/Κάτω θέρμανση  πετυχαίνει το ψήσιμο των γλυκών καλύτερα.

Όταν ψήνετε με Θερμό αέρα 3D , προσέξτε τα ακόλουθα:

γλυκά σε φόρμες, ύψος τοποθέτησης 2

γλυκά στο ταψί, ύψος τοποθέτησης 3.

### 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. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε φόρμες σιλικόνης, προσανατολιστείτε σύμφωνα με τα στοιχεία και τις συνταγές του κατασκευαστή. Οι φόρμες σιλικόνης είναι πολλές φορές μικρότερες απ' ό,τι οι κανονικές φόρμες. Οι ποσότητες της ζύμης και τα στοιχεία της συνταγής μπορούν να διαφέρουν.

## Πίνακες

Στους πίνακες θα βρείτε για τα διάφορα γλυκά και βουτήματα τον ιδανικό τρόπο ψησίματος. Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος εξαρτώνται από την ποσότητα και τη σύσταση της ζύμης. Γι' αυτόν το λόγο δίνονται στους πίνακες όρια τιμών. Προσπαθήστε πρώτα με την χαμηλότερη τιμή. Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

Οι χρόνοι ψησίματος μειώνονται κατά 5 έως 10 λεπτά, όταν προθερμάνετε.

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

| Γλυκά σε φόρμες                                  | Μαγειρικό σκεύος                             | Ύψος | Τρόπος ψησίματος                                                                    | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|
| Κέικ, απλό                                       | Φόρμα ρηχή<br>στρογγυλή/<br>μακρόστενη φόρμα | 2    |    | 150 - 170         | 50 - 60                     |
| Λεπτή φρουτόπιτα, απλή ζύμη                      | Φόρμα με σουστά/<br>φόρμα βαθιά<br>στρογγυλή | 2    |  | 170 - 190         | 50 - 60                     |
| Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά                        | Σκούρα φόρμα με<br>σουστά                    | 3    |  | 150 - 170         | 30 - 40                     |
| Τούρτα φρούτων ή τούρτα μυζήθρας με πάτο τάρτας* | Σκούρα φόρμα με<br>σουστά                    | 3    |  | 150 - 170         | 70 - 90                     |
| Αλμυρά κέικ*                                     | Σκούρα φόρμα με<br>σουστά                    | 2    |  | 170 - 190         | 60 - 70                     |

\* Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά στην απενεργοποιημένη, κλειστή συσκευή να κρυώσει.

| Γλυκά στο ταψί                            | Εξαρτήματα | Ύψος | Τρόπος ψησίματος                                                                  | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά |
|-------------------------------------------|------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|
| Απλή ζύμη με στεγνή επίστρωση             | Ταψί       | 3    |  | 150-170           | 30-40                       |
| Απλή ζύμη με ζουμερή επίστρωση (φρούτα)   | Ταψί       | 3    |  | 150-170           | 40-60                       |
| Ζύμη μαγιάς με στεγνή επίστρωση           | Ταψί       | 3    |  | 150-170           | 30-40                       |
| Ζύμη μαγιάς με ζουμερή επίστρωση (φρούτα) | Ταψί       | 3    |  | 150-170           | 40-60                       |
| Ρολό παντεσπάνι (προθέρμανση)             | Ταψί       | 3    |  | 170-190           | 15-20                       |
| Τσουρέκι πλεξούδα με 500 γρ. αλεύρι       | Ταψί       | 3    |  | 150-170           | 30-45                       |
| Πίτσα                                     | Ταψί       | 3    |  | 200-220           | 25-35                       |

| Μικρά παρασκευάσματα            | Εξαρτήματα                 | Ύψος | Τρόπος ψησίματος                                                                    | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά |
|---------------------------------|----------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|
| Μπισκοτάκια                     | Ταψί                       | 3    |    | 140-160           | 15-25                       |
|                                 | Ταψί + Ταψί γενικής χρήσης | 2+4* |    | 140-160           | 25-35                       |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ  | Ταψί                       | 3    |    | 140-160           | 20-35                       |
|                                 | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί | 2+4* |    | 140-160           | 30-45                       |
| Μπεζέδες                        | Ταψί                       | 3    |    | 80-100            | 100-150                     |
| Μπισκοτάκια με καρύδα           | Ταψί                       | 3    |   | 110-130           | 30-40                       |
| Παρασκευάσματα από ζύμη για σου | Ταψί                       | 3    |  | 210-230           | 35-45                       |
| Παρασκευάσματα ζύμης σφολιάτας  | Ταψί                       | 3    |  | 180-200           | 20-30                       |
| Παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς  | Ταψί                       | 3    |  | 190-210           | 20-30                       |

\* Τα ταψιά που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, να ψηθούν οπωσδήποτε και συγχρόνως.

Ψωμί και ψωμάκια

Στο ψήσιμο των ψωμιών προθερμάνετε το φούρνο, εφόσον δεν αναφέρεται κάτι άλλο.  
Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο.

| Ψωμί και ψωμάκια                                | Εξαρτήματα | Ύψος | Τρόπος ψησίματος                                                                  | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά |
|-------------------------------------------------|------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|
| Ψωμί με μαγιά, με 1,2 κιλά αλεύρι (προθέρμανση) | Ταψί       | 2    |  | 250/190           | 5-10/35-45                  |
| Ψωμάκια (χωρίς προθέρμανση)                     | Ταψί       | 3    |  | 200-220           | 25-30                       |
| Ψωμάκια από ζύμη μαγιάς, γλυκά                  | Ταψί       | 3    |  | 170-190           | 15-20                       |

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Θέλετε να ψήσετε γλυκό σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.      | Προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα, που αναφέρονται στους πίνακες ψησίματος.                                                                                                                                  |
| Έτσι θα διαπιστώσετε, εάν το κέικ έχει ψηθεί.               | Τρυπήστε περίπου 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος που αναφέρεται στη συνταγή, με μια οδοντογλυφίδα στο υψηλότερο σημείο του γλυκού. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το γλυκό έτοιμο. |
| Το γλυκό 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 στη συνέχεια με χυμό φρούτων ή με οιοπονευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψησίματος.                                                                                                                                                |
| Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μυζήθρας) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του είναι λασπωμένο (με λωρίδες νερού). | Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό και ψήστε λίγο παραπάνω σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Στα γλυκά με ζουμερή επίστρωση, ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε μετά από πάνω την επίστρωση. Προσέχετε παρακαλώ τις συνταγές και τους χρόνους ψησίματος.                                                           |
| Τα βουτήματα έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.                                                                          | Επιλέξτε τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερη, τότε γίνονται τα βουτήματα πιο ομοιόμορφα. Ψήστε τα ευαίσθητα παρασκευάσματα με Επάνω/Κάτω Θέρμανση  σ' ένα επίπεδο. Ακόμα και το λαδόχαρτο που προεξέχει μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε το λαδόχαρτο πάντοτε ανάλογα με το ταψί. |
| Το γλυκό των φρούτων δεν έχει πάρει πολύ χρώμα από κάτω.                                                                 | Τοποθετήστε την επόμενη φορά το γλυκό ένα επίπεδο πιο κάτω.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Ο χυμός των φρούτων ξεχειλίζει.                                                                                          | Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά, εάν υπάρχει, το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Τα μικρά παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.                                              | Γύρω από κάθε κομμάτι πρέπει να υπάρχει μια απόσταση από 2 cm περίπου. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.                                                                                                                                                                                      |
| Έχετε ψήσει σε περισσότερα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα βουτήματα είναι πιο σκούρα από τα βουτήματα στο κάτω ταψί.         | Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα πάντοτε το Θερμό αέρα 3D  . Τα ταψιά που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, να ψηθούν οπωσδήποτε και συγχρόνως.                                                                                                      |
| Κατά το ψήσιμο ζουμερών γλυκών εμφανίζεται υγρασία.                                                                      | Κατά το ψήσιμο μπορεί να δημιουργηθεί υδρατμός. Αυτός ο υδρατμός διαφεύγει από την πόρτα. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στο πεδίο χειρισμού ή στις επιφάνειες των γειτονικών ντουλαπιών και να δημιουργήσει υγρασία. Αυτό οφείλεται σε φυσικούς λόγους.                                                                                                                       |

# Κρέας, πουλερικά, ψάρι

## Υποδείξεις για το μαγειρικό σκεύος

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

Καταλληλότερο είναι το μαγειρικό σκεύος από γυαλί. Το καπάκι θα πρέπει να ταιριάζει στην ψηλή φόρμα και να κλείνει καλά.

Εάν χρησιμοποιήσετε ψηλές φόρμες εμαγιέ, προσθέστε λίγο περισσότερο υγρό.

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

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε στη μέση της σχάρας.

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| σκεύος χωρίς καπάκι = | ανοιχτό |
| σκεύος με καπάκι =    | κλειστό |

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

## Υποδείξεις για το ψήσιμο

Προσθέστε στο άπαχο κρέας λίγο υγρό. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται περίπου κατά  $\frac{1}{2}$  cm. Στον ψητό καπαμά προσθέστε αρκετό υγρό. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται κατά 1-2 cm.

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

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

## Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ

Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε με το φούρνο κλειστό.

Στο ψήσιμο στο γκριλ προθερμάνετε περίπου 10-15 λεπτά, προτού τοποθετήσετε το ψητό.

Τοποθετήστε τα κομμάτια για ψήσιμο στο γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα. Αν έχετε μόνον ένα κομμάτι, αυτό θα ψηθεί καλύτερα, εάν τοποθετηθεί στη μέση της σχάρας.

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

Μην τοποθετήσετε το ρηχό ταψί ή το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 4. Με τη μεγάλη θερμότητα παραμορφώνεται και μπορεί να δημιουργήσει ζημιά κατά την αφαίρεση από το χώρο μαγειρέματος.

Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια φαγητού του ίδιου πάχους. Αυτά ροδίζουν έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν. Αλατίστε τις μπριζόλες μετά το ψήσιμο στο γκριλ.

Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος που ψήνονται στο γκριλ μετά τα  $\frac{2}{3}$  του δεδομένου χρόνου.

Το θερμαντικό σώμα του γκριλ ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συνεχώς. Αυτό είναι κάτι το κανονικό.

Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος μετά το μισό χρόνο.

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

Τυλίξτε το ροσμπίφ μετά το μαγείρεμα σε αλουμινόχαρτο και αφήστε το μέσα στο φούρνο 10 λεπτά να ηρεμήσει.

Στο χοιρινό ψητό με πέτσα, χαράξτε την πέτσα σταυρωτά και τοποθετήστε το ψητό πρώτα με την πέτσα προς τα κάτω στο μαγειρικό σκεύος.

## Κρέας

| Κρέας                                    | Βάρος             | Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη | Ύψος | Τρόπος ψήσι-ματος                                                                 | Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψήσιματος στο γκριλ                                    | Διάρκεια μαγειρέματος σε λεπτά |
|------------------------------------------|-------------------|--------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Βοδινό κρέας</b>                      |                   |                                |      |                                                                                   |                                                                                   |                                |
| Βοδινός καπαμάς                          | 1,5 κιλά          | Κλειστό                        | 2    |  | 170-190                                                                           | 160-180                        |
| Ροσμπίφ, μέτριο*                         | 1,0 κιλό          | Ανοιχτό                        | 2    |  | 170-190                                                                           | 60-90                          |
| Μπριζόλες, 3 cm πάχος, μέτριες           |                   | Σχάρα**                        | 4    |  | 3                                                                                 | 15-20                          |
| <b>Μοσχαρίσι. κρέας</b>                  |                   |                                |      |                                                                                   |                                                                                   |                                |
| Μοσχαράκι ψητό                           | 1,5 κιλά          | Ανοιχτό                        | 2    |  | 140-170                                                                           | 120-140                        |
| <b>Χοιρινό κρέας</b>                     |                   |                                |      |                                                                                   |                                                                                   |                                |
| Ψητό χωρίς πέτσα (π.χ. σβέρκος)          | 1,5 κιλά          | Ανοιχτό                        | 2    |  | 170-200                                                                           | 100-120                        |
| Ψητό με πέτσα (π.χ. σπάλα)               | 1,5 κιλά          | Ανοιχτό                        | 2    |  | 170-200                                                                           | 110-130                        |
| <b>Αρνίσιο κρέας</b>                     |                   |                                |      |                                                                                   |                                                                                   |                                |
| Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο | 1,5 κιλά          | Ανοιχτό                        | 2    |  | 160-190                                                                           | 90-110                         |
| Ψητός κιμάς                              | από 500 γρ. κρέας | Ανοιχτό                        | 2    |  | 170-200                                                                           | 60-70                          |
| Λουκάνικα                                |                   | Σχάρα**                        | 4    |  |  | 10-15                          |

\* Γυρίστε το ροσμπίφ μετά την παρέλευση του μισού χρόνου. Μετά το μαγείρεμα τυλίξτε το σε αλουμινόχαρτο και αφήστε το μέσα στο φούρνο 10 λεπτά να ηρεμήσει.

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

## Πουλερικά

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. Έτσι συλλέγεται ο ζωμός του κρέατος που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

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

Τοποθετείτε τα ολόκληρα πουλερικά πρώτα με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω πάνω στη σχάρα. Γυρίστε τα μετά τα  $\frac{2}{3}$  του δεδομένου χρόνου.

Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος, όπως το ψητό ρολό γαλοπούλας ή το στήθος γαλοπούλας, μετά την παρέλευση του μισού δεδομένου χρόνου. Γυρίστε τα κομμάτια πουλερικών μετά τα  $\frac{2}{3}$  του χρόνου.

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

| Πουλερικά                             | Βάρος        | Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη | Ύψος | Τρόπος ψησίματος                                                                  | Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ | Διάρκεια μαγειρέματος σε λεπτά |
|---------------------------------------|--------------|--------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------|
| Κοτόπουλο, ολόκληρο, 1 έως 4 κομμάτια | από 1 κιλό   | Σχάρα                          | 2    |  | 190-210                                        | 80-90                          |
| Κότα, ολόκληρη                        | 1,6 κιλά     | Σχάρα                          | 2    |  | 190-210                                        | 90-110                         |
| Χήνα, ολόκληρη                        | 3,5 - 4 κιλά | Σχάρα                          | 2    |  | 150-170                                        | 160-180                        |
| Πάπια, ολόκληρη                       | 1,7 κιλά     | Σχάρα                          | 2    |  | 150-170                                        | 100-120                        |
| Μικρή γαλοπούλα, ολόκληρη             | 3,0 κιλά     | Σχάρα                          | 2    |  | 150-170                                        | 110-130                        |

## Ψάρι

Όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα, τοποθετείτε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1. Έτσι συλλέγεται το υγρό που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

Γυρίστε τα κομμάτια του ψαριού μετά τα  $\frac{2}{3}$  του χρόνου ψησίματος στο γκριλ.

Το ολόκληρο ψάρι δε χρειάζεται να γυρίσει. Τοποθετείτε το ολόκληρο ψάρι στη θέση κολύμβησης, με το ραχιαίο πτερύγιο προς τα επάνω, μέσα στο φούρνο. Μια κομμένη πατάτα ή ένα μικρό ανοιχτό δοχείο στην κοιλιά του ψαριού προσφέρει σταθερότητα. Στο φιλέτο ψαριού προσθέστε μερικές κουταλιές υγρό για το σοτάρισμα.

| Ψάρι                        | Βάρος    | Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη | Ύψος | Τρόπος ψησίματος                                                                    | Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ                                      | Διάρκεια σε λεπτά |
|-----------------------------|----------|--------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Ψάρι, ολόκληρο              | 1,5 κιλά | Σχάρα                          | 2    |  | 150-175                                                                             | 50-80             |
| Μπριζόλα ψαριού, 3 cm πάχος |          | Σχάρα                          | 4    |  |  | 20-25             |

## Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

Για το βάρος του ψητού δεν υπάρχουν στοιχεία στον πίνακα.

Πώς μπορείτε να διαπιστώσετε, αν είναι έτοιμο το ψητό.

Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα κάηκε σε μερικά σημεία.

Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κάηκε.

Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε.

Κατά την προσθήκη υγρού στο ψητό σχηματίζονται υδρατμοί.

Επιλέξτε τα στοιχεία που αντιστοιχούν στο αμέσως χαμηλότερο βάρος και παρατείνετε το χρόνο ψήσιματος.

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.

Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τη θερμοκρασία.

Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μικρότερο μαγειρικό σκεύος ή προσθέστε περισσότερο υγρό.

Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος και χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό.

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

## Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ

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

Ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στη σχάρα.

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

| Σουφλέ                                         | Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη | Ύψος | Τρόπος ψησίματος                                                                  | Θερμοκρασία σε °C                                                                 | Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά |
|------------------------------------------------|--------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Σουφλέ, γλυκό                                  | Φόρμα σουφλέ                   | 2    |  | 170-190                                                                           | 50-60                       |
| Παστίτσιο                                      | Φόρμα σουφλέ                   | 2    |  | 190-210                                                                           | 40-50                       |
| Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, το πολύ 4 cm ύψος | Φόρμα σουφλέ                   | 2    |  | 160-180                                                                           | 60-80                       |
|                                                | 2 φόρμες σουφλέ                | 1+3  |  | 150-170                                                                           | 60-80                       |
| Τοστ γκρατινέ, 12 κομμάτια                     | Σχάρα*                         | 3    |  |  | 7-10                        |

\* Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1.

## Προμαγειρεμένα φαγητά

Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

Όταν καλύπτετε τα εξαρτήματα με λαδόχαρτο, προσέχετε, να είναι το λαδόχαρτο κατάλληλο για αυτές τις θερμοκρασίες. Προσαρμόστε το μέγεθος του λαδόχαρτου στο μέγεθος του φαγητού.

Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος εξαρτάται πάρα πολύ από τα τρόφιμα. Καφετιά σημεία και ανομοιομορφίες μπορούν να υπάρχουν ήδη και στο ωμό προϊόν.

| Φαγητό                                 | Εξαρτήματα          | Ύψος | Τρόπος ψησίματος                                                                    | Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ | Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά |
|----------------------------------------|---------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Πίτσα, κατεψυγμένη</b>              |                     |      |                                                                                     |                                                |                             |
| Πίτσα με λεπτό πάτο                    | Ταψί γενικής χρήσης | 2    |  | 200-220                                        | 15-25                       |
| Πίτσα με χοντρό πάτο                   | Ταψί γενικής χρήσης | 2    |  | 170-190                                        | 20-30                       |
| <b>Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα</b>   |                     |      |                                                                                     |                                                |                             |
| Τηγανητές πατάτες                      | Ταψί γενικής χρήσης | 3    |  | 190-210                                        | 20-30                       |
| <b>Αρτοσκευάσματα, κατεψυγμένα</b>     |                     |      |                                                                                     |                                                |                             |
| Ψωμάκια, μπαγκέτα                      | Ταψί γενικής χρήσης | 2    |  | 180-200                                        | 10-15                       |
| <b>Αρτοσκευάσματα, προψημένα</b>       |                     |      |                                                                                     |                                                |                             |
| Προψημένα ψωμάκια ή προψημένα μπαγκέτα | Ταψί γενικής χρήσης | 2    |  | 190-210                                        | 10-15                       |

# Ειδικά φαγητά

## Φούσκωμα ζύμης μαγιάς

Παρασκευάστε τη ζύμη μαγιάς, όπως συνήθως. Βάλτε τη σ' ένα ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος από κεραμικό και σκεπάστε το. Προθερμάνετε το χώρο μαγειρέματος για 5 λεπτά. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τοποθετήστε τη ζύμη για να φουσκώσει στο χώρο μαγειρέματος.

## Προετοιμασία

| Φαγητό                | Μαγειρικό σκεύος               | Ύψος                                            | Τρόπος ψησίματος                                                                  | Θερμοκρασία σε °C                                                                                 | Διάρκεια    |
|-----------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Φούσκωμα ζύμης μαγιάς | Ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος | Τοποθετήστε το στον πάτο του χώρου μαγειρέματος |  | Προθερμάνετε στους 60 °C, απενεργοποιήστε τη συσκευή, βάλτε την ζύμη μαγιάς στο χώρο μαγειρέματος | 5 λεπτά     |
|                       |                                |                                                 |                                                                                   |                                                                                                   | 20-30 λεπτά |

# Ξεπάγωμα

Βγάλτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τη συσκευασία και τοποθετήστε τα μέσα σ' ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος επάνω στη σχάρα.

Προσέξτε παρακαλώ, τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

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

Τοποθετήστε το πουλερικό με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω πάνω σ' ένα πιάτο.

| Κατεψυγμένα τρόφιμα                                                                                                                                                              | Εξαρτήματα | Ύψος | Τρόπος ψησίματος                                                                    | Θερμοκρασία σε °C                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| π.χ. τούρτες με σαντιγί, τούρτες με κρέμα βουτύρου, τούρτες με γλάσο σοκολάτας ή άσπρο γλάσο, φρούτα, κοτόπουλα, λουκάνικα και κρέας, ψωμί και ψωμάκια, γλυκά και άλλα βουτήματα | Σχάρα      | 1    |  | Ο διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας παραμένει κλειστός |

# 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, τoστ, 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.<br>Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε.<br>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.<br>Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνει την παραγωγή της ακρυλαμίδης.                                                                    |
| Τηγανητές πατάτες φούρνου | Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο ταψί. Ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες.                                                                          |

# Φαγητά δοκιμών

Αυτοί οι πίνακες δημιουργήθηκαν για τα εργαστήρια δοκιμών, για να διευκολύνουν τον έλεγχο και τη δοκιμή των διαφορετικών συσκευών.

Σύμφωνα με το πρότυπο EN60350 και DIN44547.

## Ψήσιμο

Στο ψήσιμο σε 2 επίπεδα τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε πάνω από το ταψί.

Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ: Τα ταψιά που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, να ψηθούν οπωσδήποτε και συγχρόνως.

Μηλόπιτα σε 1 επίπεδο:  
Τοποθετήστε τις σκούρες φόρμες με σούστα τη μια δίπλα στην άλλη.

Γλυκά σε φόρμες με σούστα από τσίγκο (λευκοσίδηρος):  
Χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης αντί της σχάρας και τοποθετήστε τις φόρμες με σούστα από πάνω.

| Φαγητό                                | Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη     | Ύψος | Τρόπος ψησίματος                                                                    | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|---------------------------------------|------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ        | Ταψί                               | 3    |    | 140-160           | 20-35             |
|                                       | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί         | 2+4  |    | 140-160           | 30-45             |
| Μικρά κέικ, 24 κομμάτια               | Ταψί                               | 3    |  | 140-160           | 20-30             |
| Μικρά κέικ, 48 κομμάτια               | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί         | 2+4  |  | 140-160           | 35-45             |
| Παντεσπάνι απλό με νερό (προθέρμανση) | Φόρμα με σούστα πάνω στη σχάρα     | 2    |  | 150-170           | 30-40             |
| Γλυκό ταψιού με μαγιά                 | Ταψί                               | 3    |  | 150-170           | 40-60             |
| Μηλόπιτα                              | Σχάρα + 2 φόρμες με σούστα Ø 20 cm | 1    |  | 180-200           | 70-80             |

Ψήσιμο στο γκριλ

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

| Φαγητό                                      | Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη | Ύψος | Τρόπος ψησίματος                                                                  | Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ                                                       | Διάρκεια σε λεπτά |
|---------------------------------------------|--------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Ροδοκοκκίνισμα τοστ 10 λεπτά προθέρμανση    | Σχάρα                          | 4    |  |  | 0,5-2             |
| Μπιφτέκια, 20 κομμάτια* 5 λεπτά προθέρμανση | Σχάρα                          | 4    |  |  | 20-25             |
| * Μετά τα 2/3 του χρόνου γυρίστε το φαγητό. |                                |      |                                                                                   |                                                                                   |                   |

## This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.