



BOSCH
Invented for life



EL Οδηγίες χρήσης

Πίνακας περιεχομένων

| | |
|---|-----------|
| Συμβουλές και υποδείξεις ασφαλείας | 5 |
| Πριν τη συναρμολόγηση | 5 |
| Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια | 6 |
| Απίες των ζημιών | 7 |
| Ο νέος σας φούρνος | 9 |
| Πεδίο χειρισμού | 9 |
| Διακόπτης επιλογής λειτουργίας | 10 |
| Πλήκτρα και ένδειξη | 11 |
| Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας | 11 |
| Χώρος μαγειρέματος | 12 |
| Εξαρτήματα | 12 |
| Πριν την πρώτη χρήση | 14 |
| Ρύθμιση της ώρας | 14 |
| Ζέσταμα του φούρνου | 15 |
| Καθαρισμός των εξαρτημάτων | 15 |
| Ρύθμιση του φούρνου | 15 |
| Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία | 16 |
| Ταχεία θέρμανση | 17 |
| Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου | 18 |
| Ρολόι συναγερμού | 18 |
| Διάρκεια | 19 |
| Χρόνος λήξης | 21 |
| Ώρα | 23 |
| Ασφάλεια παιδιών | 23 |
| Τροποποίηση των βασικών ρυθμίσεων | 24 |
| Φροντίδα και καθαρισμός | 25 |
| Υλικά καθαρισμού | 26 |
| Λειτουργία φωτισμός | 27 |

Πίνακας περιεχομένων

| | |
|---|-----------|
| Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών | 28 |
| Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου | 29 |
| Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας | 31 |
| Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης | 33 |
| Πίνακας βλαβών | 33 |
| Αλλάξτε τη λυχνία του φούρνου | 34 |
| Γυάλινο κάλυμμα | 34 |
| Σέρβις τεχνικής υποστήριξης | 35 |
| Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας και για το περιβάλλον | 36 |
| Εξοικονόμηση ενέργειας | 36 |
| Διάθεση των αποβλήτων με σεβασμό προς το περιβάλλον | 36 |
| Πίνακες και προτάσεις | 37 |
| Γλυκά και ζαχαροπλαστική | 37 |
| Προτάσεις και πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο | 39 |
| Κρέας, πουλερικά, ψάρι | 40 |
| Πρακτικές συμβουλές για παραδοσιακό ψήσιμο και ψήσιμο στο γκριλ | 44 |
| Γκρατιναρισμένα, σουφλέ, φρυγανιές | 45 |
| Ειδικά φαγητά | 46 |
| Απόψυξη | 47 |
| Αποστράγγιση | 47 |
| Προπαρασκευασμένες κατεψυγμένες τροφές | 48 |
| Μαγείρεμα μαρμελάδων | 48 |
| Τυποποιημένα φαγητά | 50 |

Συμβουλές και υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο. Κρατήστε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης. Σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλο άτομο πρέπει να συνοδεύεται από το αντίστοιχο εγχειρίδιο.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης είναι έγκυρες τόσο για ανεξάρτητους φούρνους όσο και για πολλαπλών σκοπών. Για φούρνους πολλαπλών σκοπών διαβάστε τις οδηγίες χρήσης που επισυνάπτονται με την εστία για να γνωρίσετε τη λειτουργία των διακοπών του.

Πριν τη συναρμολόγηση

Βλάβες κατά τη μεταφορά

Ελέγξτε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε τη συσκευασία. Σε περίπτωση που προκλήθηκαν βλάβες κατά τη μεταφορά, μην συνδέετε τη συσκευή.

Ηλεκτρική σύνδεση

Μόνο ένας εξουσιοδοτημένος εξειδικευμένος τεχνικός μπορεί να συνδέσει τη συσκευή. Η εγγύηση ακυρώνεται σε περίπτωση που προκληθούν βλάβες από άσκοπη σύνδεση.

Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική εγκατάσταση του σπιτιού σας διαθέτει γείωση και πληροί όλους τους ισχύοντες όρους ασφαλείας. Η συναρμολόγηση και η σύνδεση της συσκευής στο ρεύμα θα πρέπει να γίνει από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

Η χρήση της συσκευής χωρίς στατική γείωση ή η εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει, αν και σε πολύ σπάνιες περιπτώσεις, σοβαρές βλάβες (τραυματισμούς και θάνατο από ηλεκτροπληξία).

Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τη μη σωστή λειτουργία και τις πιθανές ζημιές που προκλήθηκαν λόγω μη σωστής ηλεκτρικής εγκατάστασης.

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.

Η πόρτα του φούρνου

Η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμείνει κλειστή όταν ο φούρνος λειτουργεί. Για λόγους προστασίας, συνιστάται να έχετε πάντα κλειστή την πόρτα του φούρνου, ακόμη και όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

Μην κρεμιέστε, κάθσετε ή παίζετε με την πόρτα του φούρνου, ακόμη και όταν είναι κλειστή.

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 φινι 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 οινοπνευματώδη ποτών. Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεχτούν μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη 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 φιλ από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Επιπλέον ασφάλεια στην πόρτα

Κατά την παρασκευή ορισμένων φαγητών τα οποία ψήνονται πολλή ώρα και σε υψηλές θερμοκρασίες, η πόρτα του φούρνου μπορεί να υπερθερμανθεί.

Αν έχετε στο σπίτι μικρά παιδιά, μην τα αφήνετε από την επιτήρησή σας ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.

Επιπλέον, υπάρχει μηχανισμός προστασίας που εμποδίζει την άμεση επαφή με την πόρτα του φούρνου. Το επιπλέον αυτό εξάρτημα (671383) μπορείτε να το ζητήσετε από το Σέρβις Τεχνικής Υποστήριξης.

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

Μην μεταφέρετε και μην κρατάτε τη συσκευή από το χερούλι της πόρτας.

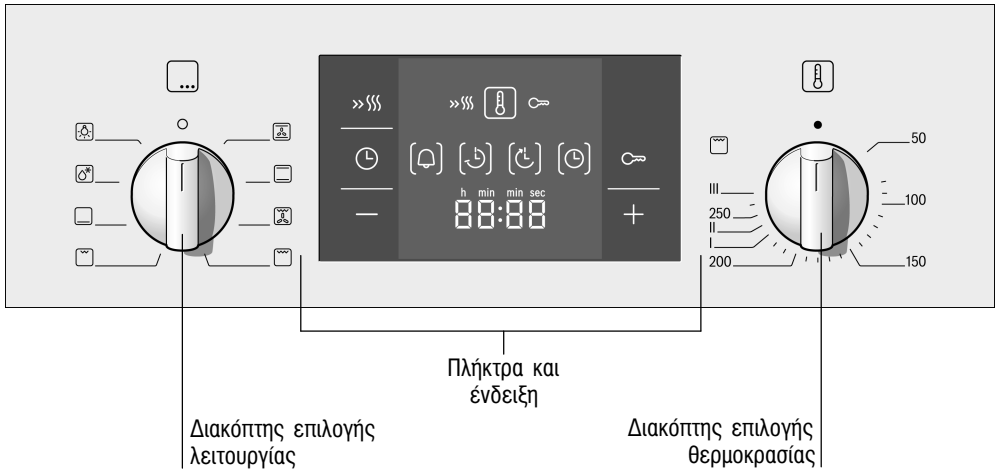
- το χερούλι δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει
- το τζάμι της πόρτας μπορεί να μετακινηθεί και να προκαλέσει απορρύθμιση μεταξύ του εμπρόσθιου τμήματος του φούρνου και στο τζάμι της πόρτας.

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.

Πεδίο χειρισμού

Εδώ βλέπετε μια επισκόπηση του πεδίου χειρισμού. Δεν εμφανίζονται ποτέ όλα τα σύμβολα ταυτόχρονα στην ένδειξη. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής ορισμένες λεπτομέρειες μπορούν να αποκλίνουν.



Λαβές διακοπών






Σε κάποιους φούρνους, οι περιστρεφόμενοι διακόπτες έχουν μηχανισμό ευαισθησίας. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε στη θέση μηδέν πάνω στη λαβή του διακόπτη.

Πλήκτρα

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

Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος.

| Θέση | Χρήση |
|--|---|
| <input type="radio"/> Θέση μηδέν | Ο φούρνος είναι σβηστός. |
|  Θερμός αέρας* | Για γλυκά και ζαχαροπλαστική. Είναι δυνατόν να μαγειρέψετε σε όλα τα επίπεδα. Μια τουρμπίνα που βρίσκεται στο πίσω τοίχωμα του φούρνου διανέμει τη θερμότητα ομοιόμορφα στο φούρνο. |
|  Επάνω/Κάτω θέρμανση | Για γλυκά, σουφλέ και άπαχα κομμάτια κρέας, π.χ. μοσχάρι ή θηράματα, σε ένα επίπεδο. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω. |
|  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. |
| <input type="checkbox"/> Γκριλ, μεγάλο | Ψήσιμο στο γκριλ από μπριζόλες, λουκάνικα, τoστ και κομμάτια ψαριού. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ. |
| <input type="checkbox"/> Γκριλ, μικρό | Ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων από μπριζόλες, λουκάνικα, τoστ και κομμάτια ψαριού. Το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ θερμαίνεται. |
| <input type="checkbox"/> Κάτω θέρμανση | Βράσιμο για συντήρηση και ολοκλήρωση του ψησίματος ή του ροδοκοκκινίσματος. 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. |
|  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.

Πλήκτρα και ένδειξη

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

| Πλήκτρο | Χρήση |
|----------------------|---|
| »»» Ταχεία θέρμανση | Ιδιαίτερα γρήγορη θέρμανση του φούρνου. |
| ⌚ Λειτουργίες χρόνου | Επιλογή του ρολογιού συναγερού ⏰, της διάρκειας ⏱, του χρόνου λήξης ⏲ και της ώρας ⏰. |
| 🔒 Ασφάλεια παιδιών | Κλειδωμα και ξεκλειδωμα του πεδίου χειρισμού. |
| - Πλην | Ελάττωση των τιμών ρύθμισης. |
| + Συν | Αύξηση των τιμών ρύθμισης. |

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

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

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

| Θέση | Σημασία |
|---|--|
| ● Θέση μηδέν | Ο φούρνος δε θερμαίνει. |
| 50-270 Περιοχή θερμοκρασίας | Η θερμοκρασία στο χώρο μαγειρέματος σε °C. |
| I, II, III Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ | Οι βαθμίδες ψησίματος για γκριλ, μικρό ☐ και γκριλ, μεγάλο ☐. I = Βαθμίδα 1, χαμηλή II = Βαθμίδα 2, μεσαία III = Βαθμίδα 3, υψηλή |

Όταν θερμαίνεται ο φούρνος, το σύμβολο ⏰ ανάβει στο πάνω ένδειξης. Σβήνει κατά τις παύσεις της θέρμανσης. Το σύμβολο δεν ανάβει με τη λειτουργία φωτισμός ⏲ ούτε με τη λειτουργία απόψυξης ⏲.




Κατά τη χρήση του γκριλ, για χρόνους μαγειρέματος πάνω από 15 λεπτά, ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στο χαμηλό γκριλ.

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

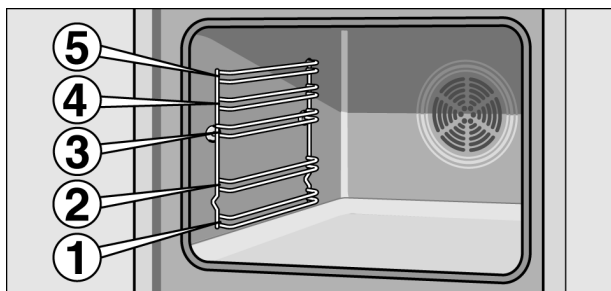
Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα. Προσοχή! Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά ο φούρνος υπερθεμαίνεται.

Για να κρύνει 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 5 διαφορετικά ύψη.

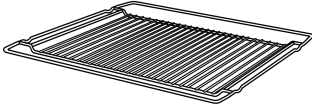
Μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα κατά τα δύο τρίτα, χωρίς να ανατραπούν. Έτσι μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα τα φαγητά.



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


Ο φούρνος σας μπορεί να διαθέτει ορισμένα από τα παρακάτω εξαρτήματα:

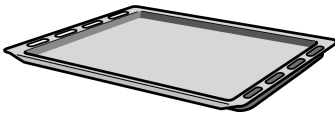
Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet). Δώστε παρακαλώ τον αριθμό HEZ.



Σχάρα

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

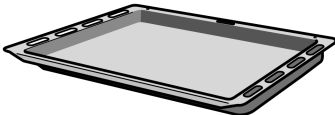
Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με το κυρτό μέρος προς τα κάτω .



Ρηχό εμαγιέ ταψί

για γλυκά και μπισκοτάκια.

Σπρώξτε το ταψί μέσα στο φούρνο με το λόξεμα προς την πόρτα του φούρνου.



Βαθύ εμαγιέ ταψί

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

Βάλτε το βαθύ εμαγιέ ταψί με την ανισόπεδη πλευρά με κατεύθυνση 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, καθώς και η δυνατότητα παραγγελίας online των ειδικών εξαρτημάτων είναι από χώρα σε χώρα διαφορετική. Ανατρέξτε παρακαλώ στα έγγραφα πώλησης.

Ρηχό εμαγιέ ταψί HEZ 361000

για γλυκά και μπισκοτάκια.

Βαθύ εμαγιέ ταψί HEZ 362000

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

Σχάρα HEZ 364000

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

Ταψί πίτσας HEZ 317000

Ιδανικό για πίτσα, κατεψυγμένα προϊόντα ή μεγάλα στρογγυλά γλυκά. Το ταψί για πίτσα μπορεί να χρησιμοποιηθεί αντί για το βαθύ εμαγιέ ταψί. Τοποθετήστε το ταψί πάνω στη σχάρα και ενεργήστε σύμφωνα με τα στοιχεία στους πίνακες.

Μεταλλική ψηλή φόρμα HEZ 6000

Η ψηλή φόρμα είναι προσαρμοσμένη στην οβάλ εστία της υαλοκεραμικής βάσης εστιών. Η ψηλή φόρμα είναι κατάλληλη για τη διάταξη των αισθητήρων μαγειρέματος αλλά επίσης και για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων ("αυτόματη μαγειρίσσα"). Η ψηλή φόρμα είναι εξωτερικά εμαγιέ και εσωτερικά έχει μια αντικολητική επιστρώση.

Κατσαρόλα πυρέξ HEZ 915001

Η γυάλινη ψηλή φόρμα είναι κατάλληλη για καπαμάδες και σουφλέ, που παρασκευάζονται στο φούρνο. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων.

3-πλό πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου HEZ 368301

Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 1, 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε εντελώς έξω τα εξαρτήματα, χωρίς να ανατραπούν.

Πριν την πρώτη χρήση

Εδώ θα πληροφορηθείτε, τι πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με το φούρνο σας.
Διαβάστε πρώτα το κεφάλαιο *Υποδείξεις ασφαλείας*.

Ρύθμιση της ώρας

Μετά τη σύνδεση ανάβει στην ένδειξη το σύμβολο ☹️ κατά τέσσερα μηδενικά. Ρυθμίστε την ώρα.

1. Πατήστε το πλήκτρο ☹️.

Στην ένδειξη εμφανίζεται 12:00 η ώρα.

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

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

Ζέσταμα του φούρνου

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον άδειο και κλειστό φούρνο. Η ιδανική διάρκεια γι' αυτό είναι μια ώρα στην Επάνω/Κάτω θέρμανση με 240 °C.

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

1. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας την Επάνω/Κάτω θέρμανση .
2. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας 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*.

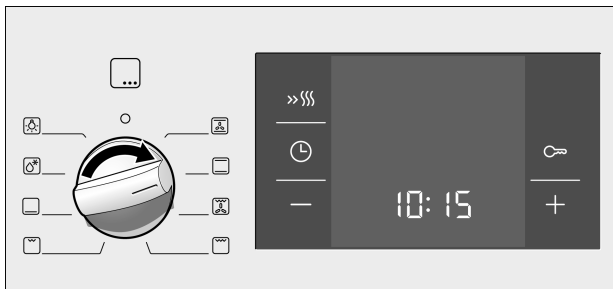
Σημείωση

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

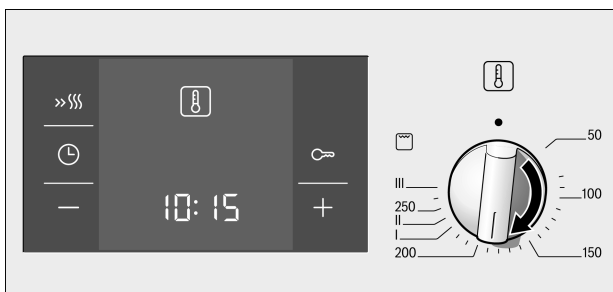
Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία

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

1. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας τον τρόπο ψησίματος.



2. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.



Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνει.

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

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




Απενεργοποίηση του φούρνου

Αλλαγές των ρυθμίσεων

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. Κατάλληλοι είναι τρόποι ψησίματος:

- Θερμός αέρας 
- Επάνω/Κάτω θέρμανση 
- Κάτω θέρμανση 

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

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε το πλήκτρο »⋈«.

Στην ένδειξη ανάβει το σύμβολο »⋈«. Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνει.

Ένα σήμα ηχεί. Το σύμβολο »⋈« στην ένδειξη σβήνει. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στο φούρνο.

Πατήστε το πλήκτρο »⋈«. Το σύμβολο »⋈« στην ένδειξη σβήνει.

Η ταχεία θέρμανση τελειώνει

Διακοπή της ταχείας θέρμανσης

Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου

Ο φούρνος σας έχει διάφορες λειτουργίες χρόνου. Με το πλήκτρο \ominus καλείτε το μενού και αλλάζετε μεταξύ των ξεχωριστών λειτουργιών. Όσο μπορείτε να ρυθμίζετε είναι αναμμένα όλα τα σύμβολα του χρόνου. Οι αγκύλες [] σας δείχνουν, σε ποια λειτουργία του χρόνου βρίσκεστε.

Μια ήδη ρυθμισμένη λειτουργία του χρόνου μπορείτε να την αλλάξετε απευθείας με το πλήκτρο $+$ ή $-$, όταν το σύμβολο του χρόνου βρίσκεται στις αγκύλες.

Ρολόι συναγερμού

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι συναγερμού (χρονοδιακόπτη), όπως ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας. Αυτό λειτουργεί ανεξάρτητα από το χώρο μαγειρέματος. Το ρολόι συναγερμού έχει ένα δικό του σήμα. Έτσι ακούτε, εάν έχει λήξει το ρολόι συναγερμού ή η διάρκεια.

1. Πατήστε το πλήκτρο \ominus μια φορά.

Στην ένδειξη ανάβουν τα σύμβολα του χρόνου, οι αγκύλες βρίσκονται γύρω από το \square .

2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο $+$ ή $-$ το χρόνο του ρολογιού συναγερμού.

Προτεινόμενη τιμή πλήκτρου $+$ = 10 λεπτά

Προτεινόμενη τιμή πλήκτρου $-$ = 5 λεπτά

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται ο ρυθμισμένος χρόνος στη μνήμη της συσκευής. Το ρολόι συναγερμού ξεκινά. Στην ένδειξη ανάβει το σύμβολο \square και ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού τρέχει φανερά. Τα άλλα σύμβολα του χρόνου σβήνουν.

Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Στην ένδειξη φαίνεται 00:00. Απενεργοποιήστε με το πλήκτρο \ominus το ρολόι συναγερμού.


Αλλαγή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού






Αλλάξτε με το πλήκτρο $+$ ή $-$ το χρόνο του ρολογιού συναγερμού. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής.

Ακύρωση του ρολογιού συναγερμού

Επαναφέρετε με το πλήκτρο $-$ το χρόνο του ρολογιού συναγερμού ξανά στο 00:00. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής. Το ρολόι συναγερμού είναι απενεργοποιημένο.

Εξακρίβωση των ρυθμίσεων του χρόνου



Εάν είναι ρυθμισμένες περισσότερες ρυθμίσεις του χρόνου, ανάβουν τα αντίστοιχα σύμβολα στην ένδειξη. Το ρολόι συναγερμού τρέχει σε πρώτο πλάνο. Το σύμβολο  βρίσκεται στις αγκύλες και ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού τρέχει φανερά.

Για να εξακριβώσετε το ρολόι συναγερμού , τη διάρκεια , το χρόνο λήξης  ή την ώρα , πατήστε το πλήκτρο  τόσες φορές, μέχρι να βρισκονται οι αγκύλες γύρω από το εκάστοτε σύμβολο. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην ένδειξη.

Διάρκεια

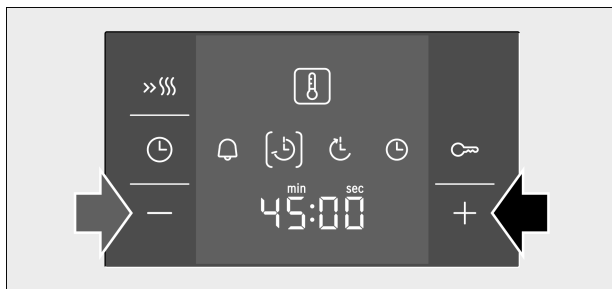
Μπορείτε να ρυθμίσετε στο φούρνο τη διάρκεια μαγειρέματος του φαγητού σας. Όταν λήξει η χρονική διάρκεια, απενεργοποιείται αυτόματα ο φούρνος. Έτσι δεν χρειάζεται να διακόψετε άλλες εργασίες, για να απενεργοποιήσετε το φούρνο. Δε γίνεται καμία αθέλητη υπέρβαση του χρόνου μαγειρέματος.

Παράδειγμα στην εικόνα: Χρονική διάρκεια 45 λεπτά.

1. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας τον τρόπο ψησίματος.
2. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.
3. Πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές. Στην ένδειξη φαίνεται 00:00. Τα σύμβολα του χρόνου ανάβουν, οι αγκύλες βρίσκονται γύρω από το .



4. Ρυθμίστε με το πλήκτρο **+** ή **-** τη χρονική διάρκεια.
Προτεινόμενη τιμή πλήκτρου **+** = 30 λεπτά
Προτεινόμενη τιμή πλήκτρου **-** = 10 λεπτά



Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά ο φούρνος. Στην ένδειξη τρέχει φανερά η χρονική διάρκεια και το σύμβολο [-] ανάβει. Τα άλλα σύμβολα του χρόνου σβήνουν.

Η διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος σταματά να θερμαίνει. Στην ένδειξη φαίνεται 00:00.

Πατήστε το πλήκτρο **⏸**. Με το πλήκτρο **+** ή **-** μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά μια χρονική διάρκεια. Ή πατήστε το πλήκτρο **⏸** δύο φορές και γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

Αλλαγή της διάρκειας

Αλλάξτε με το πλήκτρο **+** ή **-** τη χρονική διάρκεια. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής.

Εάν το ρολόι συναγερμού είναι ρυθμισμένο, πατήστε προηγουμένως το πλήκτρο **⏸**.

Σβήσιμο της διάρκειας

Επαναφέρετε με το πλήκτρο **-** τη χρονική διάρκεια ξανά στο 00:00. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής.

Η χρονική διάρκεια σβήστηκε.

Εάν το ρολόι συναγερμού είναι ρυθμισμένο, πατήστε προηγουμένως το πλήκτρο **⏸**.

Εξακρίβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

Εάν είναι ρυθμισμένες περισσότερες λειτουργίες του χρόνου, ανάβουν τα αντίστοιχα σύμβολα στην ένδειξη. Το σύμβολο της λειτουργίας του χρόνου σε πρώτο πλάνο, βρίσκεται σε αγκύλες.



Για να εξακριβώσετε το ρολόι συναγερμού **⏸**, τη διάρκεια **[-]**, το χρόνο λήξης **[⌚]** ή την ώρα **[⏸]**, πατήστε το πλήκτρο **⏸** τόσες φορές, μέχρι να βρισκονται οι αγκύλες γύρω από το εκάστοτε σύμβολο. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην ένδειξη.


Χρόνος λήξης

Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο, που θέλετε να είναι το φαγητό σας έτοιμο. Ο φούρνος ξεκινάει αυτόματα και είναι έτοιμος την επιθυμητή χρονική στιγμή. Μπορείτε π.χ. να βάλετε το φαγητό το πρωί μέσα στο χώρο μαγειρέματος και να ρυθμίσετε έτσι, ώστε να είναι το μεσημέρι έτοιμο.

Προσέχετε, να μην παραμείνουν για πολύ τα τρόφιμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος και αλλοιωθούν.

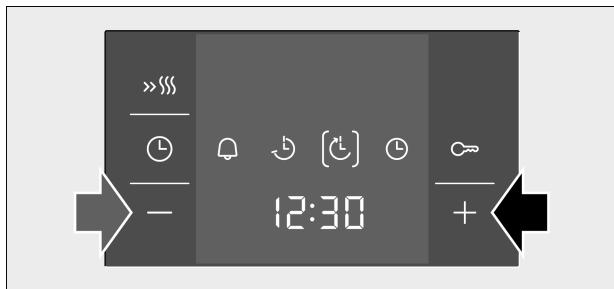
Παράδειγμα στην εικόνα: Η ώρα είναι 10:30, η χρονική διάρκεια είναι 45 λεπτά και ο φούρνος πρέπει να είναι έτοιμος στις 12:30.

1. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.
2. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.
3. Πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές.
4. Ρυθμίστε με το πλήκτρο **+** ή **-** τη χρονική διάρκεια.
5. Πατήστε το πλήκτρο .

Οι αγκύλες βρίσκονται γύρω από το . Εμφανίζεται η ώρα, που το φαγητό θα είναι έτοιμο.



6. Με το πλήκτρο **+** ή **-** ρυθμίστε το χρόνο λήξης για αργότερα.



Μετά από μερικά δευτερόλεπτα αναλαμβάνει ο φούρνος τις ρυθμίσεις και περνάει στη θέση αναμονής. Στην ένδειξη φαίνεται η ώρα, που το φαγητό θα είναι έτοιμο, και το σύμβολο ⌚ βρίσκεται σε αγκύλες. Τα σύμβολα ⏪ και ⏩ σβήνουν. Όταν ξεκινήσει ο φούρνος, τρέχει φανερά η χρονική διάρκεια και το σύμβολο ⏪ βρίσκεται σε αγκύλες. Το σύμβολο ⌚ σβήνει.

Η διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος σταματά να θερμαίνει. Στην ένδειξη φαίνεται 00:00. Πατήστε το πλήκτρο ⏪ . Με το πλήκτρο $+$ ή $-$ μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά μια χρονική διάρκεια. Ή πατήστε το πλήκτρο ⏪ δύο φορές και γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

Αλλαγή του χρόνου λήξης

Αλλάξτε με το πλήκτρο $+$ ή $-$ το χρόνο λήξης. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής. Εάν το ρολόι συναγερμού είναι ρυθμισμένο, πατήστε προηγουμένως το πλήκτρο ⏪ δύο φορές. Μην αλλάξετε το χρόνο λήξης, όταν η χρονική διάρκεια ήδη τρέχει. Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος δεν θα ήταν πλέον το ίδιο.

Διαγραφή του χρόνου λήξης

Επαναφέρετε με το πλήκτρο $-$ το χρόνο λήξης ξανά στην τρέχουσα ώρα. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής. Ο φούρνος ξεκινά. Εάν το ρολόι συναγερμού είναι ρυθμισμένο, πατήστε προηγουμένως το πλήκτρο ⏪ δύο φορές.

Εξακρίβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

Εάν είναι ρυθμισμένες περισσότερες λειτουργίες του χρόνου, ανάβουν τα αντίστοιχα σύμβολα στην ένδειξη. Το σύμβολο της λειτουργίας του χρόνου σε πρώτο πλάνο, βρίσκεται σε αγκύλες.

Για να εξακριβώσετε το ρολόι συναγερμού ⌚ , τη διάρκεια ⏪ , το χρόνο λήξης ⌚ ή την ώρα ⏪ , πατήστε το πλήκτρο ⏪ τόσες φορές, μέχρι να βρίσκονται οι αγκύλες γύρω από το εκάστοτε σύμβολο. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην ένδειξη.

Ώρα

Μετά τη σύνδεση ή μετά από μια διακοπή ρεύματος ανάβει στην ένδειξη το σύμβολο \ominus και τέσσερα μηδενικά. Ρυθμίστε την ώρα.

1. Πατήστε το πλήκτρο \ominus .

Στην ένδειξη εμφανίζεται 12:00 η ώρα.

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

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

Αλλαγή της ώρας

Δεν επιτρέπεται να είναι ρυθμισμένη καμία άλλη λειτουργία χρόνου.

1. Πατήστε το πλήκτρο \ominus τέσσερις φορές.

Στην ένδειξη ανάβουν τα σύμβολα του χρόνου, οι αγκύλες βρίσκονται γύρω από το \ominus .

2. Αλλάξτε με το πλήκτρο **+** ή **-** την ώρα.

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

Σβήσιμο της ώρας

Μπορείτε να σβήσετε την ώρα. Βλέπε επίσης στο κεφάλαιο *Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων*.

Ασφάλεια παιδιών

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

Ο φούρνος δεν αντιδρά σε καμία ρύθμιση. Μπορείτε να ρυθμίσετε το ρολόι συναγερμού και την ώρα επίσης και σε περίπτωση ενεργοποιημένης ασφάλειας παιδιών.

Εάν ο τρόπος ψησίματος και η θερμοκρασία ή η βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ έχουν ρυθμιστεί, τότε η ασφάλεια παιδιών διακόπτει τη θέρμανση.

Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Δεν επιτρέπεται να έχει ρυθμιστεί καμία διάρκεια ή χρόνος λήξης.

Πατήστε το πλήκτρο ∞ περίπου για τέσσερα δευτερόλεπτα.

Στην ένδειξη εμφανίζεται το σύμβολο ∞ .

Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Πατήστε το πλήκτρο ∞ περίπου για τέσσερα δευτερόλεπτα.

Στην ένδειξη σβήνει το σύμβολο ∞ .

Η ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένη.

Τροποποίηση των βασικών ρυθμίσεων

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

| Βασική ρύθμιση | Επιλέξτε 1 | Επιλέξτε 2 | Επιλέξτε 3 |
|---|-------------------------------|-----------------------|------------------|
| c1 Ένδειξη της ώρας | Μόνιμη εμφάνιση της ένδειξης* | Απόκρυψη της ένδειξης | – |
| c2 Διάρκεια του σήματος μετά την ολοκλήρωση του χρόνου μαγειρέματος ή της διάρκειας του υπενθυμιστή χρόνου | περίπου 10 δευτ. | περίπου 2 λεπτά* | περίπου 5 λεπτά |
| c3 Χρόνος αναμονής μέχρι την εφαρμογή της ρύθμισης | περίπου 2 δευτ. | περίπου 5 δευτ.* | περίπου 10 δευτ. |

* Ρύθμιση εργοστασίου

Δεν μπορεί να έχει προγραμματιστεί καμία άλλη λειτουργία του χρόνου.

- 1.** Πάτημα του πλήκτρου \ominus για περίπου 4 δευτερόλεπτα.
Στο πάνελ ένδειξης παρουσιάζεται η βασική ρύθμιση επί του παρόντος, π.χ. c1 για το Επιλέξτε 1.
- 2.** Τροποποίηση της βασικής ρύθμισης με τα πλήκτρα $+$ ή $-$.
- 3.** Επιβεβαίωση με το πλήκτρο \ominus .
Στο πάνελ ένδειξης παρουσιάζεται η ακόλουθη βασική ρύθμιση. Πέρασμα όλων των επιπέδων με το πλήκτρο \ominus και τροποποίηση της ρύθμισης με τα πλήκτρα $+$ ή $-$.

4. Πάτημα του πλήκτρου \ominus για περίπου 4 δευτερόλεπτα ώστε να ολοκληρώσει.

Όλες οι βασικές ρυθμίσεις έχουν εφαρμοστεί.

Οι βασικές ρυθμίσεις μπορούν να αλλάξουν σε οποιαδήποτε στιγμή.

Εάν γίνει αποσύνδεση της συσκευής από το ηλεκτρικό δίκτυο ή διακοπεί η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, δεν αποθηκεύονται οι ρυθμίσεις που πραγματοποιήθηκαν. Ο φούρνος επιστρέφει στις ρυθμίσεις εργοστασίου.

Σημείωση

Φροντίδα και καθαρισμός

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.

Υποδείξεις

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

Οι σκιές στο τζάμι της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανακλάσεις 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:
Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.
Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.

Ανοξειδωτος χάλυβας

Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων:
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. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε ειδικά υλικά συντήρησης ανοξειδωτου χάλυβα, τα οποία είναι κατάλληλα για ζεστές επιφάνειες. Απλώστε πολύ λεπτά το υλικό συντήρησης μ' ένα μαλακό πανί.

Τζάμια πόρτας

Υγρό καθαρισμού τζαμιών:
Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί.
Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.

Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου

Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων:
Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.

Τσιμούχα στεγανοποίησης
Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση!

Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων:
Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην τρίβετε.

Υποδοχές

Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων:
Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.

Εξαρτήματα

Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων:
Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.

Καθαρίστε τις καταλυτικές επιφάνειες του φούρνου

Σε κάποιους φούρνους, το πίσω τοίχωμα στο εσωτερικό του φούρνου, τα πλαϊνά τοιχώματα ή η οροφή μπορεί να είναι επικαλυμμένα με κεραμικό υλικό υψηλής ποσοστό πόρωσης. Αυτή η επικάλυψη απορροφά τους λεκέδες που προκαλούνται από το ψήσιμο στο φούρνο και τους διαλύει ενώ ο φούρνος λειτουργεί. Όσο μεγαλύτερη είναι η θερμοκρασία και περισσότερο χρόνο λειτουργεί ο φούρνος, τόσο καλύτερο είναι το αποτέλεσμα.

Μια ελαφριά απόχρωση της επίστρωσης δεν επηρεάζει καθόλου τον αυτοκαθαρισμό.

Σημαντικές υποδείξεις

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικό φούρνου για την κεραμική επίστρωση.

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

Καθαρισμός του πάτου του χώρου μαγειρέματος, της οροφής και των πλευρικών τοιχωμάτων


Χρησιμοποιείτε ένα πανί καθαρισμού και ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνερο.

Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε ένα σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα ή απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε αυτά τα υλικά καθαρισμού μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα σύρμα τριψίματος ή απορρυπαντικό φούρνου για τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες.

Λειτουργία φωτισμός

Συνδέστε τη λυχνία του φούρνου

Για να διευκολύνετε την καθαριότητα του φούρνου είναι δυνατόν να συνδέσετε τη λυχνία στο εσωτερικό του φούρνου.

Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας μέχρι τη θέση .

Η λυχνία συνδέεται. Ο διακόπτης της θερμοκρασίας πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένος.

Αποσυνδέστε τη λυχνία του φούρνου

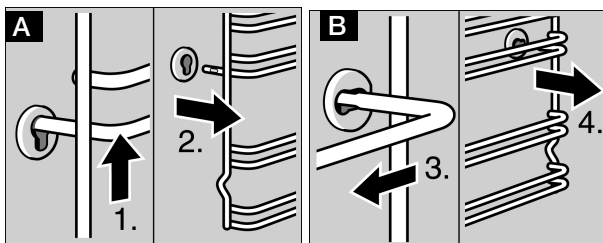
Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας μέχρι τη θέση ο.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών

Αφαίρεση των υποδοχών

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

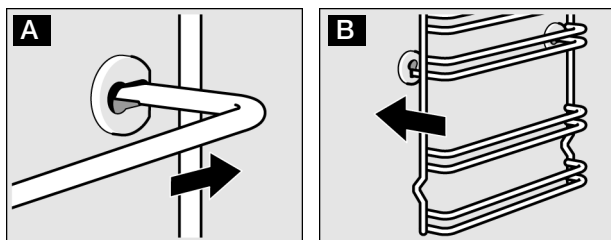
1. Σηκώστε μπροστά τις υποδοχές προς τα επάνω
2. και ελευθερώστε τις. (Εικ. Α)
3. Μετά τραβήξτε ολόκληρη την υποδοχή προς τα μπροστά.
4. και αφαιρέστε την. (Εικ. Β)



Καθαρίστε τους οδηγούς με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι. Σε περίπτωση σκληρής ρύπανσης χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

Τοποθέτηση των υποδοχών

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

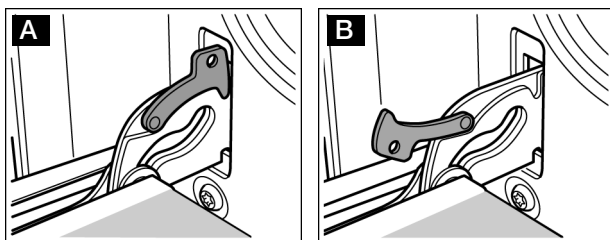


Οι υποδοχές ταιριάζουν δεξιά και αριστερά. Η προεξοχή πρέπει να βρίσκεται πάντοτε κάτω.

Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου

Για τον καθαρισμό και την αφαίρεση των τζαμιών της πόρτας μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου.

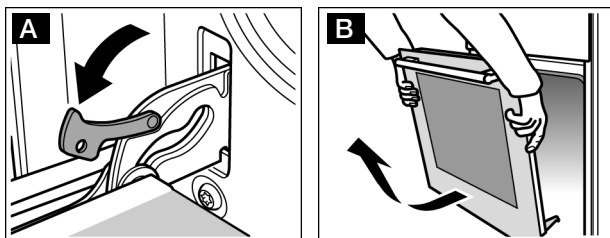
Οι μεντεσέδες της πόρτας του φούρνου έχουν από έναν μοχλό φραγής. Όταν ο μοχλός φραγής είναι κλειστός (Εικ. Α), τότε η πόρτα του φούρνου είναι ασφαλισμένη. Η πόρτα δεν μπορεί να αφαιρεθεί. Όταν οι μοχλοί φραγής για την αφαίρεση της πόρτας του φούρνου είναι ανοιχτοί, τότε οι μεντεσέδες είναι ασφαλισμένοι. Οι μεντεσέδες δεν μπορούν να κλείσουν (Εικ. Β).



Κίνδυνος τραυματισμού! Όταν οι μεντεσέδες δεν είναι ασφαλισμένοι, κλείνουν με μεγάλη δύναμη. Προσέξτε, να είναι οι μοχλοί φραγής πάντοτε εντελώς κλειστοί, ή κατά την αφαίρεση της πόρτας του φούρνου εντελώς ανοιχτοί.

Αφαίρεση της πόρτας

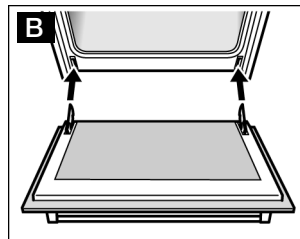
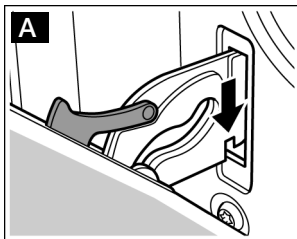
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε και τους δύο μοχλούς φραγής αριστερά και δεξιά (Εικ. Α).
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τέρμα (Εικ. Β). Πιάστε και με τα δύο σας χέρια αριστερά και δεξιά. Κλείστε την πόρτα λίγο ακόμα και τραβήξτε την έξω.



Ανάρτηση της πόρτας

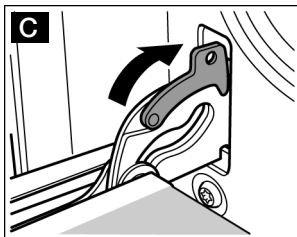
Αναρτήστε ξανά την πόρτα του φούρνου με την αντίθετη σειρά.

1. Κατά την ανάρτηση της πόρτας του φούρνου προσέξτε, να περάσουν και οι δύο μεντεσέδες ίσια μέσα στο άνοιγμα (Εικ. Α).
2. Η εγκοπή στο μεντεσέ πρέπει να ασφαλίσει και στις δύο πλευρές (Εικ. Β).



Εάν δεν συναρμολογήσετε σωστά τους μεντεσέδες, μπορεί ως συνέπεια να απορρυθμιστεί η πόρτα.

3. Κλείστε ξανά και τους δύο μοχλούς φραγής (Εικ. C).
Κλείστε την πόρτα του φούρνου.



Κίνδυνος τραυματισμού! Εάν πέσει αθέλητα η πόρτα του φούρνου ή κλείσει ένας μεντεσές, μην πιάσετε στο μεντεσέ.

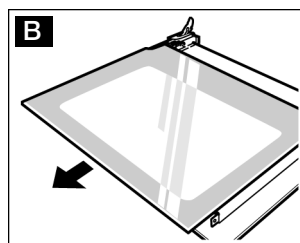
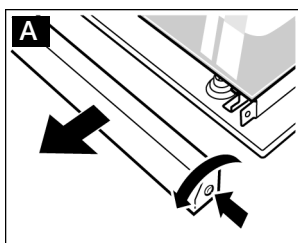
Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

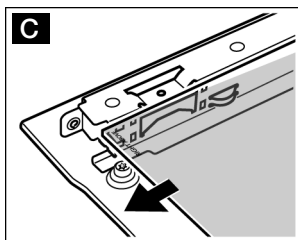
Αφαίρεση

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

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. Ξεβιδώστε γι' αυτό τις βίδες αριστερά και δεξιά (Εικ. Α).
3. Σηκώστε το επάνω τζάμι και τραβήξτε το έξω (Εικ. Β).



4. Αφαιρέστε το τζάμι. (Εικ. C).



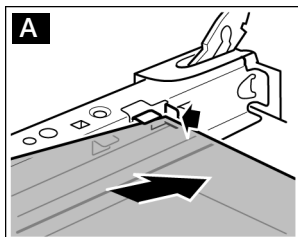
Καθαρίστε τα τζάμια με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

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

Συναρμολόγηση

Για πόρτες με δυο τζάμια ακολουθήστε το βήμα 2 έως 4.

1. Σπρώξτε μέσα το τζάμι λοξά προς τα πίσω (Εικ. Α).
2. Σπρώξτε μέσα το πάνω τζάμι λοξά προς τα πίσω.
Η λεία επιφάνεια πρέπει να βρίσκεται εξωτερικά.



3. Τοποθετήστε το κάλυμμα και βιδώστε το.
4. Αναρτήστε την πόρτα του φούρνου.

Χρησιμοποιήστε ξανά το φούρνο, αφού πρώτα τοποθετηθούν κανονικά τα τζάμια.

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Προτού καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσπαθήστε με τη βοήθεια του πίνακα να διορθώσετε οι ίδιοι τη βλάβη.

Πίνακας βλαβών

| Βλάβη | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση/Υποδείξεις |
|---|--|---|
| Ο φούρνος δε λειτουργεί. | Η ασφάλεια είναι χαλασμένη. Διακοπή ρεύματος. | Κοιτάξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια είναι εντάξει. Ελέγξτε, εάν ανάβει το φως της κουζίνας ή λειτουργούν οι άλλες κουζίνομηχανές. |
| Στην ένδειξη ανάβει \ominus και μηδενικά. | Διακοπή ρεύματος. | Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή. |
| Ο φούρνος δε θερμαίνει. | Υπάρχει σκόνη πάνω στις επαφές. | Γυρίστε τις λαβές των διακοπών αρκετές φορές δεξιά-αριστερά. |

Μηνύματα σφάλματος

Εάν εμφανιστεί στην ένδειξη ένα μήνυμα σφάλματος με **E**, πατήστε το πλήκτρο \ominus . Το μήνυμα εξαφανίζεται. Μια ρυθμισμένη λειτουργία του χρόνου σβήνεται. Εάν το μήνυμα σφάλματος δεν εξαφανιστεί ξανά, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Στο ακόλουθο μήνυμα σφάλματος μπορείτε να αντιμετωπίσετε οι ίδιοι το σφάλμα.

| Μήνυμα σφάλματος | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση/Υποδείξεις |
|------------------|--|--|
| E011 | Ένα πλήκτρο πατήθηκε για πολύ χρόνο ή είναι καλυμμένο. | Πατήστε όλα τα πλήκτρα ξεχωριστά. Ελέγξτε, εάν ένα πλήκτρο έχει μαγκωθεί, είναι καλυμμένο ή λερωμένο. |



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

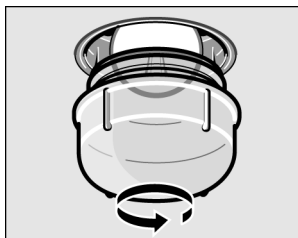
Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

Αλλάξτε τη λυχνία του φούρνου

Όταν καεί μια λάμπα του φούρνου, πρέπει να αλλάχτεί. Ανταλλακτικές λάμπες των, ανθεκτικές στη θερμοκρασία, θα βρείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.



- 1.** Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
Βεβαιωθείτε ότι έχει αποσυνδεθεί σωστά.
- 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 με μια άλλη λάμπα του ίδιου τύπου.
- 5.** Βιδώστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.
- 6.** Απομακρύνετε την πετσέτα της κουζίνας και ανεβάστε την ασφάλεια.

Γυάλινο κάλυμμα

Ένα χαλασμένο γυάλινο κάλυμμα πρέπει να αντικατασταθεί.

Κατάλληλα γυάλινα καλύμματα μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής σας.

Σέρβις τεχνικής υποστήριξης

Το Σέρβις Τεχνικής Υποστήριξης της εταιρίας μας είναι στη διάθεση του χρήστη για να εκτελέσει την επιδιόρθωση της συσκευής, να πραγματοποιήσει την αγορά εξαρτημάτων ή ανταλλακτικών ή για να κάνει οποιαδήποτε ερώτηση σχετικά με τα προϊόντας ή τις υπηρεσίες μας.

Τα στοιχεία του Σέρβις Τεχνικής Υποστήριξης της εταιρίας μας μπορείτε να τα βρείτε στα εσώκλειστα έγγραφα.

Αριθμός προϊόντος και αριθμός κατασκευής

Όταν επικοινωνήσετε με το Σέρβις Τεχνικής Υποστήριξης της εταιρίας μας, υποδείξτε το αριθμό προϊόντος (E) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής.

Η ετικέτα χαρακτηριστικών με τους αντίστοιχους αριθμούς βρίσκονται στην δεξιά πλαϊνή πλευρά της πόρτας του φούρνου.

Για να αποφύγετε τις περιττές ενοχλήσεις, συνιστάται να σημειώσετε τα στοιχεία της συσκευής σας καθώς επίσης τον τηλεφωνικό αριθμό του Σέρβις Τεχνικής Υποστήριξης στην ακόλουθη παράγραφο.

| | |
|--------------------|-------------|
| Αριθμός προϊόντος. | Αριθμός FD: |
|--------------------|-------------|

| |
|-------------------------------|
| Σέρβις Τεχνικής Υποστήριξης ☎ |
|-------------------------------|

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας και για το περιβάλλον

Σε αυτό το κεφάλαιο σας προσφέρουμε συμβουλές σχετικά με την εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του ψήσιματος στο φούρνο, καθώς επίσης ποιος είναι ο πιο κατάλληλος τρόπος για της απόρριψη της συσκευής.

Εξοικονόμηση ενέργειας

Προθερμαίνετε το φούρνο μόνο όταν υποδεικνύεται στη συνταγή ή στους πίνακες.

Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο στο φούρνο σκεύη σκούρα, λακαρισμένα ή μαύρα εμαγιέ. Απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα.

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου όσο λιγότερο γίνεται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή του ψήσιματος.

Εάν ψήνετε διάφορα γλυκά, καλύτερα να το κάνετε το ένα μετά το άλλο. Ο φούρνος θα είναι ακόμα θερμός. Κατά αυτόν τον τρόπο, μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος του δεύτερου γλυκού. Επίσης μπορείτε να βάλετε μαζί 2 τετράγωνες φόρμες.

Για μεγάλα χρονικά διαστήματα μαγειρέματος, μπορείτε να σβήσετε το φούρνο 10 λεπτά πριν ολοκληρωθεί ο χρόνος και να εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμοκρασία για να τελειώσετε με το ψήσιμο.

Διάθεση των αποβλήτων με σεβασμό προς το περιβάλλον



Πετάξτε τη συσκευασία με οικολογικό τρόπο.

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την Οδηγία Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού).

Αυτή η οδηγία ορίζει το πλαίσιο για την ανακύκλωση και επαναχρησιμοποίηση των χρησιμοποιημένων συσκευών σε όλο το ευρωπαϊκό έδαφος.

Πίνακες και προτάσεις

Εδώ μπορείτε να βρείτε μια επιλογή φαγητών και τις βέλτιστες ρυθμίσεις για την παρασκευή τους. Μπορείτε να συμβουλευτείτε τα εξαρτήματα που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και σε ποιο ύψος πρέπει να τοποθετηθούν. Επιπλέον, υπάρχουν προτάσεις για τα σκεύη και την προετοιμασία, καθώς και μια μικρή βοήθεια μήπως κάποια φορά δεν βγει κάτι καλό.

Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε μια δική σας συνταγή, μπορείτε να προσανατολιστείτε από κάποιο παρόμοιο προϊόν που υπάρχει στον πίνακα μαγειρέματος.

Γλυκά και ζαχαροπλαστική

Σκεύη για ψήσιμο στο φούρνο

Πίνακες





Τα ιδανικά σκεύη είναι τα μεταλλικά με σκούρο χρώμα. Τοποθετείτε το σκεύος πάντα στη σχάρα.

Ο ακόλουθος πίνακας μαγειρέματος δημιουργήθηκε αποκλειστικά από την τοποθέτηση των τροφίμων σε κρύο φούρνο. Καθώς έτσι εξοικονομείται ενέργεια. Εάν προθερμαίνετε το φούρνο, οι χρόνοι ψήσιματος που υποδεικνύονται μειώνονται από 5 έως 10 λεπτά.







Στους πίνακες μπορείτε να συμβουλευτείτε τον τύπο θέρμανσης που ταιριάζει καλύτερα με το είδος του γλυκού ή της ζύμης.

Η θερμοκρασία και η διάρκεια μαγειρέματος στο φούρνο εξαρτάται από την ποσότητα και τη σύσταση της ζύμης. Για αυτόν τον λόγο οι πίνακες μαγειρέματος πάντα περιγράφουν κάποια χρονικά περιθώρια. Δοκιμάστε πρώτα με την πιο χαμηλή τιμή. Με μια πιο χαμηλή θερμοκρασία επιτυγχάνεται ένα κοκκίνισμα πιο ομοιόμορφο. Σε περίπτωση ανάγκης, μπορείτε να αυξήσετε τη θερμοκρασία την επόμενη φορά.

Στην παράγραφο "Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο", σας παρέχονται επιπλέον πληροφορίες.




| Γλυκά για ετοιμασία σε φόρμες | Φόρμα πάνω στη σχάρα | Ύψος | Είδος θέρμανσης | Θερμοκρασία °C | Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά |
|-------------------------------|---|------|---|----------------|----------------------------|
| Τάρτα | Φόρμα από λευκοσίδηρο για τάρτες, Ø 31 cm | 1 |  | 220–240 | 40–50 |
| | | 2+3 |  | 190–210 | 45–55 |
| Σουφλέ | Φόρμα από λευκοσίδηρο για τάρτες, Ø 31 cm | 1 |  | 210–230 | 40–50 |
| Γλυκά* | Φόρμα από λευκοσίδηρο για γλυκά, 28 cm | 2 |  | 180–200 | 50–60 |

* Για να ψήσετε πάνω από ένα γλυκό τη φορά, τοποθετήστε διάφορες φόρμες πάνω στη σχάρα.







| Γλυκά στο ταψί του φούρνου | | Ύψος | Είδος θέρμανσης | Θερμοκρασία °C | Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά |
|----------------------------|--|------|---|----------------|----------------------------|
| Πίτσες | Ταψί φούρνου | 2 |  | 210–230 | 25–35 |
| | Ταψί αλουμινίου + επίπεδο εμαγιέ ταψί* | 2+3 |  | 180–200 | 35–45 |
| | Ταψί αλουμινίου + βαθύ εμαγιέ ταψί* | 2+4 |  | 180–200 | 35–45 |
| Ζύμη από σφολιάτα | Ταψί φούρνου | 3 |  | 170–190 | 20–30 |
| | Ταψί αλουμινίου + επίπεδο εμαγιέ ταψί* | 2+3 |  | 170–190 | 35–45 |
| | Ταψί αλουμινίου + βαθύ εμαγιέ ταψί* | 2+4 |  | 170–190 | 35–45 |

* Για το ψήσιμο σε δυο επίπεδα, πάντα να τοποθετείτε το ταψί αλουμινίου στο κάτω τμήμα και το εμαγιέ ταψί στο πάνω τμήμα.

Μπορείτε να αποκτήσετε ένα επιπλέον ταψί φούρνου από εξειδικευμένα κατάστημα ή από το σέρβις τεχνικής υποστήριξης.

| Ψωμί και ψωμάκια | | Ύψος | Είδος θέρμανσης | Θερμοκρασία °C | Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά |
|---|----------------|------|---|----------------|----------------------------|
| Ψωμί από μαγιά με 1,2 kg αλεύρι*, (προθέρμανση) | Ταψί με σμάλτο | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35–45 |
| Ψωμί από προζύμι με 1,2 kg αλεύρι*, (προθέρμανση) | Εμαγιέ ταψί | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 40–50 |
| Ψωμάκια (π.χ. σίκαλης) | Εμαγιέ Ταψί | 3 |  | 200–220 | 20–30 |

* Ποτέ μην ρίχνετε νερό κατευθείαν στο εσωτερικό του ζεστού φούρνου.

| Ζαχαροπλάστική | | Ύψος | Είδος θέρμανσης | Θερμοκρασία °C | Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά |
|--------------------|----------|------|---|----------------|----------------------------|
| Γλυκά και μπισκότα | Ταψί | 3 |  | 150–170 | 10–20 |
| | 2 ταψιά* | 2+3 |  | 140–160 | 25–35 |
| Μαρρέγκα | Ταψί | 3 |  | 80–100 | 120–150 |
| Λουκουμάδες | Ταψί | 2 |  | 190–210 | 30–40 |
| Αμυγδαλωτά | Ταψί | 3 |  | 100–120 | 30–40 |
| | 2 ταψιά* | 2+3 |  | 100–120 | 35–45 |

* Όταν ψήνετε σε δυο επίπεδα, τοποθετείτε πάντα το εμαγιέ ταψί επάνω.

Τα επιπλέον ταψιά μπορείτε να τα αποκτήσετε ως προαιρετικά εξαρτήματα από εξειδικευμένα καταστήματα .

Προτάσεις και πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο

Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε μια δική σας συνταγή.

Μπορείτε να προσανατολιστείτε από ένα παρόμοιο προϊόν που υπάρχει στον πίνακα μαγειρέματος.

Τρόπος για να ελέγξετε εάν το γλυκό από ζύμη είναι έτοιμο.

Περίπου 10 λεπτά πριν τελειώσει ο χρόνος ψησίματος σύμφωνα με τη συνταγή, τρυπήστε το γλυκό στο πιο ψηλό σημείο με ένα λεπτό ξυλαράκι. Εάν το ξυλαράκι βγει καθαρό χωρίς ζύμη επάνω, το γλυκό είναι έτοιμο.

Η τάρτα δεν φούσκωσε.

Την επόμενη φορά, βάλτε λιγότερο υγρό ή επιλέξτε μια θερμοκρασία για ψήσιμο 10 βαθμούς χαμηλότερη. Παρατηρήστε τις χρονικές περιόδους που περιγράφονται στη συνταγή για το ανακάτεμα της ζύμης.

Η τάρτα φούσκωσε καλά στο κέντρο, αλλά στις άκρες έχει λιγότερο ύψος.

Μην βουτυρώνετε τη φόρμα. Μολίς τελειώσετε με το γλυκό, βγάλτε το με προσοχή από τη φόρμα με τη βοήθεια ενός μαχαιριού.

Το γλυκό έχει κοκκινίσει αρκετά από επάνω.

Τοποθετήστε το γλυκό πιο βαθιά στο φούρνο, επιλέξτε μια θερμοκρασία για ψήσιμο πιο χαμηλή και αφήστε το να ψηθεί για περισσότερο χρόνο.


Το γλυκό βγαίνει αρκετά στεγνό.

Τρυπήστε αρκετές φορές με ένα ξυλαράκι το γλυκό που έχει πλέον ψηθεί. Ραντίστε το με λίγες σταγόνες χυμού φρούτων ή με κάποιο αλκοολούχο ποτό. Την επόμενη φορά επιλέξτε μια θερμοκρασία ψησίματος 10 βαθμούς μεγαλύτερη και μειώστε το χρόνο ψησίματος.


Το ψωμί ή το γλυκό (για παράδειγμα, τάρτα από φρέσκο τυρί) φαίνεται ωραίο εξωτερικά, αλλά από μέσα είναι λασπώδες (υγρό, με βρεγμένα σημεία).

Την επόμενη φορά, βάλτε λιγότερο υγρό και αφήστε το προϊόν για λίγο περισσότερο χρόνο στο φούρνο, σε μια χαμηλότερη θερμοκρασία. Για τα γλυκά με χυμώδη επικάλυψη, ψήστε πρώτα τη βάση. Στη συνέχεια, σκορπίστε πάνω στη βάση του γλυκού αμύγδαλα ψιλοκομμένα ή φρυγανιά τριμμένη, πριν βάλετε τη γαρνιτούρα. Παρατηρήστε τις ενδείξεις της συνταγής και τους χρόνους μαγειρέματος.

Ο ζύμη έχει κοκκινίσει ακανόνιστα.

Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία, η ζύμη θα κοκκινίσει πιο ομοιόμορφα. Ψήστε την πιο ευαίσθητη ζύμη με μεγαλύτερη θερμότητα και ένα επίπεδο  χαμηλότερο. Η λαδόκολλα που εξέχει μπορεί επίσης να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Πάντα να το κόβετε στα μέτρα του ταψιού.

Ψήθηκε σε διαφορετικά επίπεδα. Στο πάνω ταψί η ζύμη πήρε ένα χρώμα πιο σκούρο από το κάτω ταψί.

Για να ψήσετε σε διαφορετικά επίπεδα, πάντα να χρησιμοποιείτε το θερμό αέρα . Παρόλο που τοποθετούνται διάφορα ταψιά για ταυτόχρονο ψήσιμο, αυτό δε σημαίνει ότι πρέπει να είναι έτοιμα την ίδια στιγμή.

Κατά το ψήσιμο χυμώδη γλυκών βγαίνει νερό συμπύκνωσης.

Κατά το ψήσιμο μπορεί να δημιουργηθεί ατμός νερού. Ένα τμήμα αυτού του ατμού βγαίνει από το χερούλι της πόρτας του φούρνου και μπορεί να συμπυκνωθεί στο πάνελ των διακοπών ή στα εμπρόσθια μέρη στα κοντινά έπιπλα σε μορφή σταγόνων νερού. Εκκενώνεται με φυσικό τρόπο.

Κρέας, πουλερικά, ψάρι

Σκεύος

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιοδήποτε σκεύος ανθεκτικό στη ζέση.

Πάντα να τοποθετείτε τα σκεύη στο κέντρο της σχάρας.

Τα ζεστά σκεύη από γυαλί πρέπει να τα βάζετε πάνω σε μια στεγνή πετσέτα κουζίνας. Το γυαλί μπορεί να σπάσει εάν η βάση στήριξης είναι υγρή ή κρύα.

Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο

Το αποτέλεσμα του ψησίματος εξαρτάται από τον τύπο και την ποιότητα του κρέατος που ψήνετε.

Σε περίπτωση που ψήνετε άπαχο κρέας, προσθέστε 2 ή 3 κουταλιές της σούπας κάποιου υγρού. Σε περίπτωση που μαγειρεύετε σσιφάδο, προσθέστε 8 ή 10 κουταλιές της σούπας κάποιο υγρού, ανάλογα με το μέγεθος που έχει το κομμάτι κρέατος.

Τα κομμάτια του κρέατος πρέπει να τα γυρίζετε μεριά μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.

Μόλις είναι έτοιμο το ψητό αφήστε για 10 λεπτά με το φούρνο σβηστό και την πόρτα κλειστή. Κατά αυτόν τον τρόπο μπορεί να κατανεμηθεί καλύτερα ο ζωμός του κρέατος.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στο γκριλ

Ετοιμάστε τα φαγητά στο γκριλ πάντα με το φούρνο κλειστό.

Τα κομμάτια του κρέατος πρέπει να έχουν όσο γίνεται το ίδιο πάχος. Πρέπει να έχουν τουλάχιστο πάχος ανάμεσα σε 2 και 3 cm, έτσι ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα και να είναι ζουμερά. Ρίξτε τα μπαχαρικά στα φιλέτα μόνο μετά το ψήσιμο τους.

Τοποθετήστε τις φέτες κατευθείαν πάνω στη σχάρα. Σε περίπτωση που θέλετε να ετοιμάσετε μόνο ένα κομμάτι, τοποθετήστε το στο κέντρο της σχάρας. Εκεί θα βγει καλύτερο.

Βάλτε επιπλέον το ταψί στο ύψος 1. Εκεί συγκεντρώνεται ο ζωμός του κρέατος και ο φούρνος παραμένει πιο καθαρός.

Γυρίστε πλευρά τα κομμάτια μόλις περάσουν τα δυο τρίτα του σημειωμένου χρόνου.

Η αντίσταση του γκριλ συνδέεται και αποσυνδέεται αυτόματα. Κάτι τέτοιο είναι φυσιολογικό. Η συχνότητα που συμβαίνει αυτό εξαρτάται από την ισχύ που έχει επιλεγθεί.

Κρέας

Ο πίνακας μαγειρέματος που ακολουθεί έχει υπολογιστεί αποκλειστικά για την τοποθέτηση των τροφίμων σε κρύο φούρνο. Οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα είναι μόνο ενδεικτικοί και μπορούν να διαφέρουν ανάλογα με την ποιότητα και το είδος του κρέατος.

| Κρέας | Βάρος | Σκεύος | Ύψος | Είδος θέρμανσης | Θερμοκρασία °C, γκριλ | Διάρκεια, σε λεπτά |
|---|---------------|----------|------|-----------------|-----------------------|--------------------|
| Στιφάδο από μοσχάρι (π.χ. παιδάκια) | 1 kg | κλειστό | 2 | | 220–240 | 90 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 210–230 | 110 |
| | 2 kg | | 2 | | 200–220 | 130 |
| Κόντρα φιλέτο μοσχαρίσιο | 1 kg | ανοιχτό | 2 | | 210–230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 200–220 | 80 |
| | 2 kg | | 2 | | 190–210 | 90 |
| Ροσμπίφ λίγο ψημένο* | 1 kg | ανοιχτό | 1 | | 210–230 | 40 |
| Φιλέτα, καλά ψημένα | | Σχάρα*** | 5 | | 3 | 20 |
| Φιλέτα, λίγο ψημένα | | Σχάρα*** | 5 | | 3 | 15 |
| Χοιρινό χωρίς πέτσα από λαρδί (π.χ. λαιμός) | 1 kg | ανοιχτό | 1 | | 190–210 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180–200 | 140 |
| | 2 kg | | 1 | | 170–190 | 160 |
| Χοιρινό με πέτσα από λαρδί** (π.χ. πλάτη, πόδι) | 1 kg | ανοιχτό | 1 | | 180–200 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 170–190 | 150 |
| | 2 kg | | 1 | | 160–180 | 180 |
| Παιδάκια από καπνιστό χοιρινό, με κόκαλο | 1 kg | κλειστό | 2 | | 210–230 | 70 |
| Ψητό από κιμά | 750 g | ανοιχτό | 1 | | 170–190 | 70 |
| Λουκάνικα | περίπου 750 g | Σχάρα*** | 4 | | 3 | 15 |
| Ψητό από μοσχάρι | 1 kg | ανοιχτό | 2 | | 190–210 | 100 |
| | 2 kg | | 2 | | 170–190 | 120 |
| Πόδι από αρνί χωρίς κόκαλο | 1,5 kg | ανοιχτό | 1 | | 150–170 | 110 |

* Γυρίστε πλευρά στο ροσμπίφ στο μισό του χρόνου. Όταν τελειώσει το ψήσιμο, τυλίξτε το σε αλουμινοχαρτό και αφήστε στο φούρνο για 10 λεπτά.

** Χαράξτε σε διάφορα σημεία τη πέτσα του χοιρινού. Σε περίπτωση που θα γυρίσετε πλευρά το κρέας, τοποθετήστε το πρώτα με την πέτσα προς τα κάτω στο σκεύος.

***Βάλτε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 1.

Πουλερικά

Ο πίνακας μαγειρέματος που ακολουθεί έχει υπολογιστεί αποκλειστικά για την τοποθέτηση των τροφίμων με το φούρνο κρύο.








Οι ενδείξεις βάρους στον πίνακα αναφέρονται σε πουλερικά χωρίς γέμιση και έτοιμα για ψήσιμο.

Εάν τα ψήνετε στο γκριλ κατευθείαν πάνω στη σχάρα, τοποθετήστε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 1.

Κατά το μαγείρεμα της πάπιας ή χήνας, τρυπήστε πολλές φορές το δέρμα των πουλερικών κάτω από τις φτερούγες; κατά αυτόν τον τρόπο μπορεί να φύγει πολύ καλά το λίπος.





Γυρίστε το κομμάτι του πουλερικού ολόκληρο μόλις περάσουν τα δυο τρίτα του χρόνου μαγειρέματος.

Το κρέας του πουλερικού ψήνεται νόστιμα και τραγανά εάν, μόλις τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, το αλείψετε με βούτυρο, αλατόνερο ή με χυμό πορτοκαλιού.

| Πουλερικά | Βάρος | Σκεύος | Ύψος | Είδος θέρμανσης | Θερμοκ-ρ ασία °C | Διάρκεια, σε λεπτά |
|--|--------------------|--------|------|---|------------------|--------------------|
| Μερίδες κοτόπουλου, από 1 έως 4 κομμάτια | 400 g κάθε κομμάτι | Σχάρα | 2 |  | 200–220 | 40–50 |
| Κοτόπουλο τεμαχισμένο | 250 g κάθε κομμάτι | Σχάρα | 2 |  | 200–220 | 30–40 |
| Κοτόπουλο, ολόκληρο από 1 έως 4 τεμάχια | 1 kg κάθε τεμάχιο | Σχάρα | 2 |  | 190–210 | 50–80 |
| Πάπια | 1,7 kg | Σχάρα | 2 |  | 180–200 | 90–100 |
| Χήνα | 3 kg | Σχάρα | 2 |  | 170–190 | 110–130 |
| Γαλοπουλάκι | 3 kg | Σχάρα | 2 |  | 180–200 | 80–100 |
| 2 μπούτια γαλοπούλας | 800 g κάθε κομμάτι | Σχάρα | 2 |  | 190–210 | 90–110 |

Ψάρι

Ο πίνακας μαγειρέματος που ακολουθεί έχει υπολογιστεί αποκλειστικά για την τοποθέτηση των τροφίμων με το φούρνο κρύο.

| Ψάρι | Βάρος | Σκεύος | Ύψος | Είδος θέρμανσης | Θερμοκρασία °C, βαθμίδα του γκριλ | Διάρκεια, λεπτά |
|---------------------|--------------------------|--------|------|---|-----------------------------------|-----------------|
| Ψητό ψάρι στο γκριλ | 300 g | Σχάρα* | 3 |  | 2 | 20–25 |
| | 1 kg | | 2 |  | 180–200 | 45–50 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 170–190 | 50–60 |
| Φιλέτα ψαριού | 300 g κάθε κομμάτι | Σχάρα* | 4 |  | 2 | 20–25 |

* Βάλτε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 1.

Πρακτικές συμβουλές για παραδοσιακό ψήσιμο και ψήσιμο στο γκριλ

Δεν υπάρχουν αναφορές στον πίνακα με τις ενδεικτικές τιμές σχετικά με το βάρος του ψητού που θέλετε να μαγειρέψετε.

Με ποιο τρόπο μπορείτε να ελέγξετε εάν το ψητό είναι έτοιμο;

Το ψητό είναι αρκετά σκούρο και η πέτσα είναι καμένη σε διάφορα σημεία.

Το ψητό φαίνεται να έχει ψηθεί καλά, αλλά η σάλτσα έχει καεί.

Το ψητό φαίνεται να έχει ψηθεί καλά, αλλά η σάλτσα δεν έχει χρώμα και μοιάζει νερούλη.

Προγραμματίστε το βάρος πλησιέστερο στο κατώτερο και παρατείνετε τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος.

Χρησιμοποιείστε ένα θερμόμετρο για κρέας (διαθέσιμο σε εξειδικευμένα καταστήματα) ή πραγματοποιείστε τη “δοκιμή με το κουτάλι”. Πιέστε το ψητό με το κουτάλι. Εάν το κρέας είναι συμπαγή ενάντια στην πίεση που ασκείται, είναι έτοιμο. Εάν δεν είναι συμπαγή, πρέπει να παραμείνει λίγο παραπάνω στο φούρνο.

Βεβαιωθείτε ότι το ύψος και η θερμοκρασία που επιλέξατε είναι σωστά.

Την επόμενη φορά, χρησιμοποιείστε ένας μικρότερο σκεύος ή προσθέστε περισσότερο υγρό.








Την επόμενη φορά, χρησιμοποιείστε ένας μεγαλύτερο σκεύος ή προσθέστε λιγότερο υγρό.

Όταν ψήνεται η σάλτσα βγαίνει ατμός από νερό.

Ένα σημαντικό τμήμα αυτού του ατμού εκκενώνεται μέσω της εξόδου αχνών, και μπορεί να συμπυκνωθεί στο πάνελ των διακοπών πιο κρύο ή στα εμπρόσθια μέρη στα κοντινά έπιπλα σε μορφή σταγόνων νερού. Αυτό οφείλεται σε φυσικά αίτια.

Γκρατιναρισμένα, σουφλέ, φρυγανιές

Ο πίνακας μαγειρέματος που ακολουθεί έχει υπολογιστεί αποκλειστικά για την τοποθέτηση των τροφίμων σε κρύο φούρνο.

| Φαγητό | Σκεύος | Ύψος | Είδος θέρμανσης | Θερμοκρασία °C, βαθμίδα του γκριλ | Διάρκεια, λεπτά |
|---|---------------------------------------|------|---|-----------------------------------|-----------------|
| Γλυκά σουφλέ (π.χ. σουφλέ από φρέσκο τυρί με φρούτα) | Φόρμα για σουφλέ | 2 |  | 180–200 | 40–50 |
| Γκρατιναρισμένα με μπαχαρικά, με μαγειρεμένα συστατικά (π.χ. μακαρόνια γκρατιναρισμένα) | Φόρμα για γκρατινάρισμα ή εμαγιέ ταψί | 3 |  | 210–230 | 30–40 |
| | | 3 |  | 210–230 | 20–30 |
| Γκρατιναρισμένα με μπαχαρικά, με ωμά συστατικά (π.χ. πατάτες γκρατιναρισμένες) | Φόρμα για σουφλέ ή εμαγιέ ταψί | 2 |  | 150–170 | 50–60 |
| | | 2 |  | 150–170 | 50–60 |
| Κοκκίνισμα φρυγανιών | Σχάρα | 5 |  | 3 | 4–5 |
| Φρυγανιές γκρατιναρισμένες | Σχάρα** | 4 |  | 3 | 5–8 |

* Το γκρατινάρισμα δεν πρέπει να έχει ύψος πάνω από 2 cm.

** Πάντα να βάζετε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 1.

Ειδικά φαγητά

Με τη συσκευή σας μπορείτε να ρυθμίσετε θερμοκρασίες από 50 έως 270 °C. Έτσι σας πετυχαίνει το απαλό γιαούρτι με 50 °C τόσο καλά, όπως η αφράτη ζύμη μαγιάς.



Παρασκευή γιαουρτιού

Αναβράστε 1 λίτρο γάλα (3,5% λίπος), αφήστε το να κρυώσει στους 40 °C. Ανακατέψτε μέσα 150 γρ. γιαούρτι (θερμοκρασία ψυγείου). Βάλτε το μέσα σε κεσεδάκια ή σε μικρά βιδωτά βαζάκια και καλύψτε τα με μεμβράνη συντήρησης. Προθερμάνετε το φούρνο, όπως αναφέρεται στη συνταγή. Στη συνέχεια τοποθετήστε τα κεσεδάκια/βαζάκια πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος και παρασκευάστε το γιαούρτι, όπως αναφέρεται στη συνταγή.

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 5-10 λεπτά. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τοποθετήστε τη ζύμη για να φουσκώσει στον απενεργοποιημένο χώρο μαγειρέματος.

Προετοιμασία

| Φαγητό | Μαγειρικό σκεύος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία | Διάρκεια |
|-----------------------|--------------------------------|---|---|---------------------------|
| Γιαούρτι | Κεσεδάκια ή βιδωτά βαζάκια |  Τοποθετήστε τα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος | 50 °C προθέρμανση 50 °C | 5 λεπτά 8 ώρες |
| Φούσκωμα ζύμης μαγιάς | Ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος |  Τοποθετήστε το στον πάτο του χώρου μαγειρέματος | Προθερμάνετε στους 50 °C, απενεργοποιήστε τη συσκευή, βάλτε την ζύμη μαγιάς στο χώρο μαγειρέματος | 5-10 λεπτά 20-30 λεπτά |

Απόψυξη

Βγάλτε το τρόφιμο από τη συσκευασία του, βάλτε το σε ένα κατάλληλο σκεύος και τοποθετήστε το πάνω στη σχάρα.

Παρατηρείστε τις ενδείξεις του κατασκευαστή που υπάρχουν στη συσκευασία.

Οι χρόνοι για την απόψυξη εξαρτώνται από το είδος και την ποσότητα των τροφίμων που θέλετε να ξεπαγώσετε.

| Φαγητό | Εξαρτήματα | Ύψος | Είδος θέρμανσης | Θερμοκρασία °C |
|--|------------|------|-----------------|---|
| Κατεψυγμένα προϊόντα* π.χ. τάρτες σαντιγίς, κρέμας, με γλασέ σοκολάτας ή ζάχαρις, φρούτα, κοτόπουλο, λουκάνικα και κρέας, ψωμί, ψωμάκια, γλυκά και άλλες ζύμες | Σχάρα | 2 | | 0 διακόπτης της θερμοκρασίας παραμένει αποσυνδεδεμένος. |
| * Καλύψτε τα τρόφιμα με ένα λεπτό φύλλο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων. Τα κομμάτια των πουλερικών τοποθετούνται με το στήθος πάνω στο πιάτο. | | | | |

Αποστράγγιση

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά φρούτα και λαχανικά σε άψογη κατάσταση και πάντα να τα πλένετε πολύ καλά.

Αφήστε τα να στραγγίσουν καλά και στεγνώστε τα τελείως.

Καλύψτε το εμαγιέ ταψί και τη σχάρα με χαρτί ειδικό για ψήσιμο στο φούρνο ή με λαδόκολλα.

| Φαγητό | Ύψος | Είδος θέρμανσης | Θερμοκρασία °C | Διάρκεια, σε ώρες |
|--------------------------------|------|-----------------|----------------|-------------------|
| 600 g μήλου σε ροδέλες | 2+3 | | 80 | περίπου 5 |
| 800 g αχλάδια σε κομμάτια | 2+3 | | 80 | περίπου 8 |
| 1,5 kg δαμάσκηνα | 2+3 | | 80 | περίπου 8–10 |
| 200 g αρωματικά βότανα, καθαρά | 2+3 | | 80 | περίπου 1½ ώρα |




Σημείωση

Εάν τα φρούτα ή τα λαχανικά περιέχουν πολύ χυμό η νερό, πρέπει να τα γυρίσετε αρκετές φορές. Μόλις στεγνώσουν, βγάλτε τα αμέσως από το χαρτί.

Προπαρασκευασμένες κατεψυγμένες τροφές

Παρατηρείστε τις ενδείξεις του κατασκευαστή που υπάρχουν στη συσκευασία.

Ο πίνακας μαγειρέματος που ακολουθεί έχει υπολογιστεί αποκλειστικά για την τοποθέτηση των τροφίμων σε κρύο φούρνο.

| Φαγητό | | Ύψος | Είδος θέρμανσης | Θερμοκρασία °C | Διάρκεια, σε λεπτά |
|--------------------|---------------------|------|---|----------------|--------------------|
| Τηγανιτές πατάτες* | Σχάρα ή εμαγιέ ταψί | 3 |  | 210–230 | 25–30 |
| Πίτσα* | Σχάρα | 2 |  | 200–220 | 15–20 |
| Πίτσα–μπαγκέτα* | Σχάρα | 2 |  | 200–220 | 15–20 |

* Τοποθετήστε λαδόκολλα πάνω στο εξάρτημα. Βεβαιωθείτε ότι η λαδόκολλα είναι κατάλληλη για αυτήν τη θερμοκρασία.

Σημείωση

Το ταψί μπορεί να παραμορφωθεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος των κατεψυγμένων προϊόντων. Αυτό οφείλεται στις διαφορετικές θερμοκρασίες που υποβάλλονται τα εξαρτήματα. Η παραμόρφωση εξαφανίζεται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Μαγείρεμα μαρμελάδων

Προετοιμασία:

Χρησιμοποιείστε βάζα και λαστιχένια δαχτυλίδια σε άψογη κατάσταση. Τα βάζα πρέπει να έχουν το ίδιο μέγεθος, εάν είναι δυνατόν. Οι τιμές του πίνακα αναφέρονται σε στρογγυλά βάζα με χωρητικότητα του 1 λίτρου.

Προσοχή! Μην χρησιμοποιείτε βάζα μεγαλύτερου μεγέθους ή ύψους. Τα καπάκια μπορεί να "σκάσουν".

Χρησιμοποιείτε μόνο φρούτα και λαχανικά σε άψογη κατάσταση. Πάντα να τα πλένετε πολύ καλά.

Ρίξτε τα φρούτα ή τα λαχανικά στα βάζα. Ξανακαθαρίστε, κατά περίπτωση, τα άκρα του βάζου. Πρέπει να είναι καθαρά. Τοποθετήστε το λαστιχένιο δαχτυλίδι και το καπάκι βρεγμένα πάνω στο γεμάτο βάζο. Κλείστε τα βάζα με ένα σφιγκτήρα.

Μην βάζετε περισσότερα από έξι δοχεία στο φούρνο ταυτόχρονα.

Οι χρόνοι που αναφέρονται είναι ενδεικτικοί. Η θερμοκρασία δωματίου, ο αριθμός των βάζων και η θερμοκρασία του περιεχόμενου στο βάζο μπορεί να επηρεάσουν τις εν λόγω τιμές και μπορεί να διασπαστούν. Πριν σβήσετε το φούρνο, βεβαιωθείτε ότι το περιεχόμενο στα βάζα πραγματικά κοχλάζει.

Έτσι προγραμματίζεται

1. Τοποθετήστε το επίπεδο εμαγιέ ταψί στο ύψος 2. Τοποθετήστε τα δοχεία πάνω στο ταψί έτσι ώστε να μην ακουμπάνε μεταξύ τους.
2. Ρίξτε μισό λίτρο ζεστό νερό (περίπου 80 °C) στο επίπεδο εμαγιέ ταψί.
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
4. Τοποθετήστε το διακόπτη λειτουργίας στο .
5. Ρυθμίστε το διακόπτη σε θερμοκρασία ανάμεσα σε 170 και 180 °C.

Μαγείρεμα μαρμελάδων

Όταν αρχίσουν να εμφανίζονται φυσαλλίδες μέσα στα βάζα μέσα σε σύντομα χρονικά διαστήματα– μόλις περάσουν από 40 έως 50 λεπτά– σβήστε το διακόπτη της θερμοκρασίας. Ο διακόπτης λειτουργίας παραμένει συνδεδεμένος.

Μόλις περάσουν από 25 έως 35 λεπτά από την παραμένουσα θερμότητα του φούρνου, βγάλτε τα βάζα από το φούρνο. Εάν τα αφήσετε να κρυώσουν για μια παρατεταμένη χρονική περίοδο στο φούρνο, αυξάνετε η περίπτωση εμφάνισης μικροβίων και οξίνισης στη μαρμελάδα. Αποσυνδέστε το διακόπτη λειτουργίας.

| Φρούτα σε βάζα με χωρητικότητα 1 λίτρου | από την εμφάνιση φυσαλλίδων | Επόμενη θέρμανση |
|--|-----------------------------|------------------|
| Μήλα, φραγκοστάφυλα, φράουλες | Αποσύνδεση | περίπου 25 λεπτά |
| Κεράσια, βερίκοκα, ροδάκινα, φραγκοστάφυλα | Αποσύνδεση | περίπου 30 λεπτά |
| Πουρές μήλου, αχλαδιών, δαμάσκηνων | Αποσύνδεση | περίπου 35 λεπτά |

Μαγείρεμα λαχανικών

Μόλις αρχίσουν να ανεβαίνουν οι φυσαλίδες στο βάζο, μειώστε τη θερμοκρασία από 120 έως 140 °C με το διακόπτη θερμοκρασίας. Συμβουλευτείτε τον πίνακα τότε πρέπει να αποσυνδέσετε το διακόπτη θερμοκρασίας. Αφήστε τα λαχανικά στο φούρνο για 30–35 λεπτά περισσότερο. Κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου, ο διακόπτης λειτουργίας παραμένει συνδεδεμένος.

| Λαχανικά με κρύο ζωμό σε βάζα με χωρητικότητα του ενός λίτρου | από την εμφάνιση φυσαλίδων 120–140 °C | Επόμενη θέρμανση |
|---|---------------------------------------|------------------|
| Αγγουράκια | – | περίπου 35 λεπτά |
| Ζαχαρότευτλα κόκκινη | περίπου 35 λεπτά | περίπου 30 λεπτά |
| Λάχανο Βρυξελών | περίπου 45 λεπτά | περίπου 30 λεπτά |
| Φασόλια, γογγύλια, κόκκινο λάχανο | περίπου 60 λεπτά | περίπου 30 λεπτά |
| Αρακάς | περίπου 70 λεπτά | περίπου 30 λεπτά |

Βγάλετε τα βάζα από το φούρνο






Μόλις βγάλετε τα βάζα από το φούρνο, μην τα τοποθετείτε πάνω σε βάση κρύα ή υγρή. Τα βάζα μπορούν να σπάσουν.









Τυποποιημένα φαγητά

Σύμφωνα με τον κανόνα DIN 44547 και EN 60350

Ψήσιμο στο φούρνο

Ο πίνακας μαγειρέματος που ακολουθεί έχει υπολογιστεί αποκλειστικά για την τοποθέτηση των τροφίμων σε κρύο φούρνο.

| Φαγητό | Εξαρτήματα και συμβουλές και υποδείξεις | Ύψος | Είδος θέρμανσης | Θερμοκ-ρ ασία °C | Διάρκεια μαγειρέματος, σε λεπτά |
|-------------------|---|------|---|------------------|---------------------------------|
| Μπισκότα βουτύρου | Επίπεδο εμαγιέ ταψί | 2 |  | 160–170 | 20–30 |
| | Βαθύ εμαγιέ ταψί | 3 |  | 160–170 | 30–40 |
| | Ταψί αλουμινίου + επίπεδο εμαγιέ ταψί* | 2+3 |  | 140–160 | 20–30 |
| | Ταψί αλουμινίου + βαθύ εμαγιέ ταψί* | 2+4 |  | 140–160 | 20–30 |
| Γλυκά 20 κομμάτια | Ταψί | 3 |  | 160–180 | 20–30 |

| Φαγητό | Εξαρτήματα και συμβουλές και υποδείξεις | Ύψος | Είδος θέρμανσης | Θερμοκρασία °C | Διάρκεια μαγειρέματος, σε λεπτά |
|---|--|------|---|----------------|---------------------------------|
| Γλυκά 20 κομμάτια ανά ταψί (προθέρμανση) | Ταψί αλουμινίου + επίπεδο εμαγιέ ταψί* | 2+3 |  | 150–170 | 25–35 |
| | Ταψί αλουμινίου + βαθύ εμαγιέ ταψί* | 2+4 |  | 150–170 | 25–35 |
| Κεϊκ από νερό | Φόρμα συγκράτησης | 1 |  | 160–180 | 30–40 |
| Επίπεδο γλυκό από μαγιά | Εμαγιέ ταψί | 3 |  | 170–190 | 40–50 |
| | Ταψί αλουμινίου + επίπεδο εμαγιέ ταψί* | 2+3 |  | 150–170 | 30–45 |
| | Ταψί αλουμινίου + βαθύ εμαγιέ ταψί* | 2+4 |  | 150–170 | 30–45 |
| Γλυκό με επικάλυψη από μήλο | 2 σχάρες* + 2 φόρμες συγκράτησης από λευκοσίδηρο Ø 20 cm** | 2+3 |  | 190–210 | 70–80 |
| | Εμαγιέ ταψί + 2 φόρμες συγκράτησης από λευκοσίδηρο Ø 20 cm** | 1 |  | 200–220 | 70–80 |



* Για το ψήσιμο σε δυο επίπεδα, πάντα να τοποθετείτε το ταψί αλουμινίου στο κάτω τμήμα και το βαθύ εμαγιέ ταψί πάντα στο πάνω τμήμα.

** Τοποθετήστε τα γλυκά διαγωνίως πάνω στα εξαρτήματα.

Μπορείτε να αποκτήσετε τις σχάρες και τα ταψιά φούρνου ως προαιρετικά εξαρτήματα από εξειδικευμένα καταστήματα.

Ψήσιμο στο γκριλ

Ο πίνακας μαγειρέματος που ακολουθεί έχει υπολογιστεί αποκλειστικά για την τοποθέτηση των τροφίμων σε κρύο φούρνο.

| Φαγητό | Εξαρτήματα | Ύψος | Είδος θέρμανσης | Επίπεδο του γκριλ | Διάρκεια, λεπτά |
|--|------------|------|---|-------------------|-----------------|
| Κοκκίνισμα φρυγανιών (προθέρμανση 10 λεπτά) | Σχάρα | 5 |  | 3 | 1–2 |
| Μπιφτέκι από μοσχάρι 12 τεμάχια* | Σχάρα | 4 |  | 3 | 25–30 |

* Γυρίστε πλευρά μόλις έχει περάσει ο μισός χρόνος. Βάλτε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 1.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.bosch-appliances.com>