

HBA38B7.0



BOSCH

[el] Οδηγίες χρήσεω3



9000611875

Υποδείξεις ασφαλείας	4	Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον	21
Πριν την τοποθέτηση.....	4	Εξοικονόμηση ενέργειας.....	21
Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια.....	4	Απόουση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.....	21
Αιτίες των ζημιών.....	4	Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	21
Ο νέος σας φούρνος	5	Μαγειρικό σκεύος.....	21
Πεδίο χειρισμού.....	5	Προετοιμασία φαγητού.....	22
Πλήκτρα.....	5	Προγράμματα.....	22
Περιστροφικός διακόπτης.....	5	Επιλογή και ρύθμιση του προγράμματος.....	25
Οθόνη ενδείξεων.....	5	Ξεχωριστή ρύθμιση.....	25
Έλεγχος θερμοκρασίας.....	5	Συμβουλές για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων.....	26
Χώρος μαγειρέματος.....	6	Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	26
Εξαρτήματα.....	6	Γλυκά και βουτήματα.....	26
Πριν την πρώτη χρήση	8	Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών.....	28
Αρχικές ρυθμίσεις.....	8	Κρέας, πουλερικά, ψάρι.....	29
Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος.....	8	Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ...31	
Καθαρισμός των εξαρτημάτων.....	8	Ελαφρό μαγείρεμα.....	32
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου	9	Συμβουλές για το ελαφρό μαγείρεμα.....	32
Ενεργοποίηση.....	9	Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ.....	33
Απενεργοποίηση.....	9	Προμαγειρεμένα φαγητά.....	33
Ρύθμιση του φούρνου	9	Ειδικά φαγητά.....	34
Τρόποι ψησίματ.....	9	Ξεπάγωμα.....	34
Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας.....	10	Ξήρανση.....	34
Συμβουλές ρύθμισης.....	10	Βράσιμο συντήρησης.....	35
Ρύθμιση της ταχείας θέρμανσης.....	11	Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα	35
Λειτουργίες χρόνου	11	Φαγητά δοκιμών	36
Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου - Σύντομη εξήγηση.....	11	Ψήσιμο.....	36
Ρύθμιση ρολογιού συναγερμού.....	11	Ψήσιμο στο γκριλ.....	36
Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας.....	11		
Αλλαγή του χρόνου λήξης.....	12		
Ρύθμιση της ώρας.....	13		
Memory	13		
Αποθήκευση ρυθμίσεων στη Memory.....	13		
Εκκίνηση Memory.....	13		
Ρύθμιση Sabbath	13		
Εκκίνηση της ρύθμισης Sabbath.....	13		
Ασφάλεια παιδιών	14		
Βασικές ρυθμίσεις	14		
Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων.....	15		
Αυτόματη απενεργοποίηση	16		
Σύστημα καθαρισμού	16		
Πριν τον καθαρισμό.....	16		
Ρύθμιση της βαθμίδας καθαρισμού.....	16		
Μετά τον καθαρισμό.....	16		
Φροντίδα και καθαρισμός	17		
Υλικά καθαρισμού.....	17		
Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών.....	17		
Κατέβασμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ.....	18		
Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου.....	18		
Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας.....	18		
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	19		
Πίνακας βλαβών.....	19		
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή.....	20		
Αλλαγή της αριστερής λάμπας του φούρνου.....	20		
Γυάλινο κάλυμμα.....	20		
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	21		
Αριθμός Ε και αριθμός FD.....	21		

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): www.bosch-home.com και στο online-shop: www.bosch-eshop.com

Υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε 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 ζημιάς 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 εγκαύματος!

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

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 φιν από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα εξαρτήματα. Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά. Τοποθετείτε πάντοτε πάνω στο λαδόχαρτο ένα μαγειρικό σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος. Καλύψτε με λαδόχαρτο μόνο την απαραίτητη επιφάνεια. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τα εξαρτήματα.

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.

Καυτά εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη

Κίνδυνος εγκαύματος!

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 φιν από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο, λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος: Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον 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: Σε περίπτωση που φτιάχνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων μη γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί. 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 συσκευής: Αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Ακόμα και όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.
- Πολύ λερωμένη τοιμούχα στεγανοποίησης του φούρνου: Εάν η τοιμούχα 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 τοιμούχα 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.

Πεδίο χειρισμού

Εδώ βλέπετε μια επισκόπηση του πεδίου χειρισμού. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής ορισμένες λειτουργίες μπορούν να αποκλίνουν.



Πλήκτρα

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

Σύμβολο	Λειτουργία του πλήκτρου
	Επιλογή του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας
	Επιλογή του αυτόματου συστήματος προγραμμάτων
	Επιλογή του συστήματος καθαρισμού. Αυτό το πλήκτρο δεν είναι κατείλημμένο. Αφού πρώτα μετασκευάσετε την αυτοκαθαριζόμενη οροφή και τα πλευρικά τμήματα και στη συνέχεια ενεργοποιήσετε το σύστημα καθαρισμού στις βασικές ρυθμίσεις, μπορείτε να επιλέξετε το σύστημα καθαρισμού.
	Στην οθόνη ενδείξεων περάστε μια σειρά προς τα κάτω
	Στην οθόνη ενδείξεων περάστε μια σειρά προς τα επάνω
	Παρατεταμένο πάτημα = Επιλογή Memory Σύντομο πάτημα = Αποθήκευση Memory
	Πρόσθετη ενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης
	Άνοιγμα και κλείσιμο του μενού των λειτουργιών χρόνου
	Σβήσιμο και άναμμα της λάμπας του φούρνου
	Σύντομο πάτημα = Ανάκληση πληροφοριών Παρατεταμένο πάτημα = Άνοιγμα και κλείσιμο του μενού των βασικών ρυθμίσεων
	Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου
	Σύντομο πάτημα = Εκκίνηση/Σταμάτημα της λειτουργίας Παρατεταμένο πάτημα = Διακοπή της λειτουργίας

Περιτροφικός διακόπτης

Με τον περιστροφικό διακόπτη μπορείτε να αλλάξετε όλες τις προτεινόμενες τιμές και τις τιμές ρύθμισης.

Ο περιστροφικός διακόπτης είναι βυθιζόμενος. Για ασφάλεια και απασφάλιση πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη.

Οθόνη ενδείξεων

Η οθόνη ενδείξεων είναι χωρισμένη σε διάφορες περιοχές:

- Επικεφαλίδα, εμφανίζεται μόνο πριν την εκκίνηση
- Περιοχή ρυθμίσεων
- Γραμμή κατάστασης, εμφανίζεται μετά την εκκίνηση

Επικεφαλίδα

Στην επάνω σειρά εμφανίζεται η επιλεγμένη λειτουργία, π.χ. τρόποι ψησίματος, προγράμματα, λειτουργίες χρόνου κτλ.. Δίπλα δεξιά, τα βέλη δείχνουν σε ποια κατεύθυνση μπορείτε να πλοηγηθείτε με τα πλήκτρα και . Μετά την εκκίνηση σβήνει η επικεφαλίδα.

Περιοχή ρυθμίσεων

Στην περιοχή ρυθμίσεων εμφανίζονται προτεινόμενες τιμές, τις οποίες μπορείτε να αλλάξετε. Με τα πλήκτρα πλοήγησης και περνάτε από μία σειρά στην άλλη. Η σειρά, στην οποία βρίσκεστε αυτή τη στιγμή, χαρακτηρίζεται με αγκύλες αριστερά και δεξιά. Την τιμή στην αγκύλη μπορείτε να την αλλάξετε με τον περιστροφικό διακόπτη.

Γραμμή κατάστασης

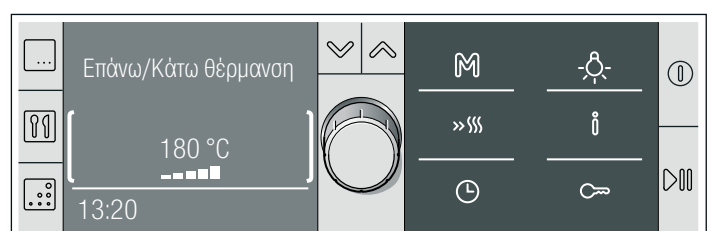
Η γραμμή κατάστασης βρίσκεται στο κάτω μέρος στην οθόνη ενδείξεων. Εμφανίζεται μετά την εκκίνηση και δείχνει την τρέχουσα ώρα, τις τρέχουσες λειτουργίες χρόνου ή την ρυθμισμένη ασφάλεια παιδιών. Πριν την εκκίνηση εμφανίζονται, όταν είναι απαραίτητο, σύντομα κείμενα υποδείξεων για τη ρύθμιση.

Έλεγχος θερμοκρασίας

Οι δοκοί του ελέγχου της θερμοκρασίας δείχνουν τις φάσεις θέρμανσης ή την υπόλοιπη θερμότητα στο χώρο μαγειρέματος.

Έλεγχος θέρμανσης

Ο έλεγχος της θέρμανσης δείχνει την άνοδο της θερμοκρασίας στο χώρο μαγειρέματος. Όταν γεμίσουν όλες οι δοκοί, έχει φθάσει η ιδανική χρονική στιγμή για να μπει το φαγητό μέσα.



Στις βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ και στις βαθμίδες καθαρισμού δεν εμφανίζονται οι δοκοί.

Κατά τη διάρκεια της θέρμανσης μπορείτε με το πλήκτρο **ⓘ** να εξακριβώσετε την τρέχουσα θερμοκρασία θέρμανσης. Λόγω της θερμικής αδράνειας μπορεί η εμφανιζόμενη θερμοκρασία να διαφέρει λίγο από την πραγματική θερμοκρασία μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Υπόλοιπη θερμότητα

Μετά την απενεργοποίηση δείχνει ο έλεγχος θερμοκρασίας την υπόλοιπη θερμότητα στο χώρο μαγειρέματος. Όταν έχουν γεμίσει όλες οι δοκοί, ο χώρος μαγειρέματος έχει μια θερμοκρασία περίπου από 300 °C. Η ένδειξη σβήνει, όταν πέσει η θερμοκρασία περίπου στους 60 °C.

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. Σε περίπτωση ρυθμισμένων θερμοκρασιών μέχρι 60 °C σβήνει η λάμπα. Έτσι είναι δυνατή μια ιδανική ακριβής ρύθμιση.

Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, ανάβει η λάμπα.

Με το πλήκτρο **☼** μπορείτε να σβήσετε και να ανάψετε τη λάμπα.

Ανεμιστήρας ψύξης

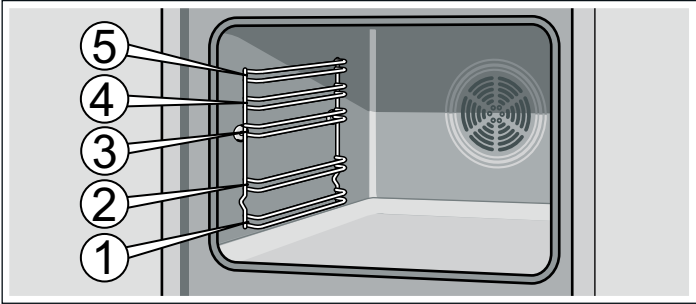
Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα. Προσοχή! Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά ο φούρνος υπερθερμαίνεται.

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

Εξαρτήματα

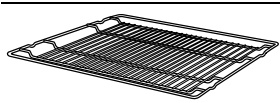
Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στο φούρνο σε 5 διαφορετικά ύψη.

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 κρυώσουν ξανά, εξαφανίζεται η παραμόρφωση, η οποία δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία.

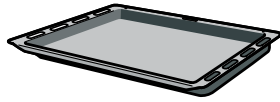
Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet). Δώστε παρακαλώ τον αριθμό HEZ.



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 .



Εμαγιέ ταψί
Για γλυκά και μπισκοτάκια.
Σπρώξτε το ταψί μέσα στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.



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.
Σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.

Ειδικά εξαρτήματα

Τα ειδικά εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Μια εκτενέστερη προσφορά εξαρτημάτων για το φούρνο σας θα βρείτε στα φυλλάδιά μας ή στο διαδίκτυο (Internet). Η διαθεσιμότητα, καθώς και η δυνατότητα παραγγελίας online των ειδικών εξαρτημάτων είναι από χώρα σε χώρα διαφορετική. Ανατρέξτε παρακαλώ στα έγγραφα πώλησης.

Δεν ταιριάζει κάθε ειδικό εξάρτημα σε κάθε συσκευή. Παρακαλώ δίνετε κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας.

Ειδικά εξαρτήματα	Αριθμός HEZ	Χρήση
Σχάρα	HEZ334000	Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.
Εμαγιέ ταψί	HEZ331000	Για γλυκά και μπισκοτάκια. Σπρώξτε το ταψί μέσα στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.
Ταψί γενικής χρήσης	HEZ332000	Για ζουμερά γλυκά, βουτήματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λεκάνη συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα. Σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.
Πρόσθετη σχάρα	HEZ324000	Για ψητά. Τοποθετείτε τη σχάρα πάντοτε στο ταψί γενικής χρήσης. Το λίπος και ο χυμός του κρέατος που στάζουν συλλέγονται.

Ειδικά εξαρτήματα	Αριθμός HEZ	Χρήση
Ταψί του γκριλ	HEZ325000	Για ψήσιμο στο γκριλ αντί της σχάρας ή ως προστασία από τα πιτσιλίσματα, για να μη λερωθεί ο φούρνος πάρα πολύ. Χρησιμοποιείτε το ταψί του γκριλ μόνο μέσα στο ταψί γενικής χρήσης. Ψήσιμο στο ταψί του γκριλ: Χρησιμοποιείτε το ταψί μόνο στα ύψη τοποθέτησης 1, 2 και 3. Ταψί του γκριλ ως προστασία από τα πιτσιλίσματα: Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης μαζί με το ταψί του γκριλ κάτω από τη σχάρα.
Γυάλινο ταψί	HEZ336000	Ένα βαθύ ταψί από γυαλί. Είναι επίσης κατάλληλο και ως σκεύος σεβρίσματος.
Ταψί πίτσας	HEZ317000	Ιδανικό για πίτσα, κατεψυγμένα προϊόντα ή μεγάλα στρογγυλά γλυκά. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το ταψί πίτσας αντί του ταψιού γενικής χρήσης. Τοποθετήστε το ταψί πάνω στη σχάρα και ενεργήστε σύμφωνα με τα στοιχεία στους πίνακες.
Πλάκα ψησίματος	HEZ327000	Η πλάκα ψησίματος είναι εξαιρετικά κατάλληλη για την παρασκευή από ψωμί, ψωμάκια και πίτσα που φτιάχνετε οι ίδιοι και πρέπει να έχουν έναν τραγανό πάτο. Η πλάκα ψησίματος πρέπει να προθερμαίνεται πάντοτε στη συνιστούμενη θερμοκρασία.
Εμαγιέ ταψί με αντικολλητική επίστρωση	HEZ331010	Τα γλυκά και τα μπισκοτάκια ξεκολλούν ευκολότερα από το ταψί. Σπρώξτε το ταψί μέσα στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.
Ταψί γενικής χρήσης με αντικολλητική επίστρωση	HEZ332010	Τα ζουμερά γλυκά, τα βουτήματα, τα κατεψυγμένα φαγητά και τα μεγάλα ψητά ξεκολλούν ευκολότερα από το ταψί γενικής χρήσης. Σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.
Επαγγελματικό ταψί με πρόσθετη σχάρα	HEZ333000	Ιδιαίτερα κατάλληλο για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων.
Καπάκι για το επαγγελματικό ταψί	HEZ333001	Το καπάκι μετατρέπει το επαγγελματικό ταψί σε επαγγελματική ψηλή φόρμα.
Γυάλινη ψηλή φόρμα	HEZ915001	Η γυάλινη ψηλή φόρμα είναι κατάλληλη για καπαμάδες και σουφλέ, που παρασκευάζονται στο φούρνο. Ιδιαίτερα κατάλληλη είναι για το αυτόματο σύστημα προγραμματών ή το αυτόματο σύστημα μαγειρέματος.
Μεταλλική ψηλή φόρμα	HEZ6000	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 προγραμματών ή αυτόματο σύστημα μαγειρέματος. Η ψηλή φόρμα είναι εξωτερικά εμαγιέ και εσωτερικά έχει μια αντικολλητική επίστρωση.
2-πλό τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου	HEZ338250	Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.
3-πλό τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου	HEZ338352	Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 1, 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.
3-πλό πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου	HEZ338356	Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 1, 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε εντελώς έξω τα εξαρτήματα, χωρίς να ανατραπούν.
Αυτοκαθαριζόμενα πλευρικά τοιχώματα		
Συσκευές με μία λάμπα φούρνου	HEZ339020	Για να καθαρίζεται αυτόματα ο χώρος μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μπορείτε να εξοπλίσετε εκ των υστέρων τα πλευρικά τοιχώματα.
Συσκευές με μία λάμπα φούρνου και αυτόματο σύστημα μαγειρέματος	HEZ339020	Για να καθαρίζεται αυτόματα ο χώρος μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μπορείτε να εξοπλίσετε εκ των υστέρων τα πλευρικά τοιχώματα.
Αυτοκαθαριζόμενη οροφή και πλευρικά τοιχώματα		
Συσκευές με μία λάμπα φούρνου και αναδιπλούμενο θερμαντικό σώμα του γκριλ	HEZ329020	Για να καθαρίζεται αυτόματα ο χώρος μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μπορείτε να εξοπλίσετε εκ των υστέρων την οροφή και τα πλευρικά τοιχώματα.
Συσκευές με δύο λάμπες φούρνου και αναδιπλούμενο θερμαντικό σώμα του γκριλ	HEZ329022	Για να καθαρίζεται αυτόματα ο χώρος μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μπορείτε να εξοπλίσετε εκ των υστέρων την οροφή και τα πλευρικά τοιχώματα.
Συσκευές με μία λάμπα φούρνου, αναδιπλούμενο θερμαντικό σώμα του γκριλ και θερμόμετρο ψησίματος	HEZ329027	Για να καθαρίζεται αυτόματα ο χώρος μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μπορείτε να εξοπλίσετε εκ των υστέρων την οροφή και τα πλευρικά τοιχώματα.
Φίλτρο ατμού	HEZ329000	Με αυτό μπορείτε να εξοπλίσετε εκ των υστέρων το φούρνο σας. Το φίλτρο ατμού φιλτράρει τα μικροσωματίδια λίπους στον αέρα απαγωγής και μειώνει τις μυρωδιές. Μόνο για συσκευές με ένα 6, 7 ή 8 ως δεύτερο ψηφίο του Αριθ. Ε. (π.χ. HBA38B750)
Σύστημα φούρνου ατμού	HEZ24D300	Για την προσεκτική παρασκευή λαχανικών και ψαριών.

Προϊόντα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Για τις οικιακές σας συσκευές μπορείτε να αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή μέσω του διαδικτύου (Internet) για ορισμένες χώρες στο e-Shop

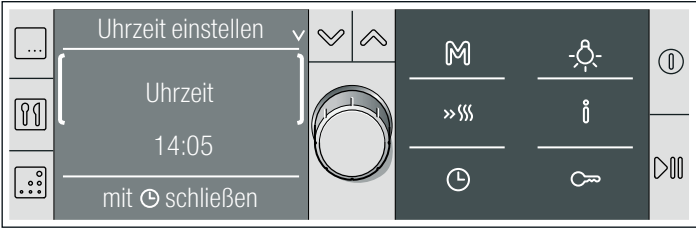
Πανιά φροντίδας για επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα	Αριθμός προϊόντος 311134	Μειώνει την κατακράτηση της ρύπανσης. Με τον εμποτισμό με ένα ειδικό λάδι πραγματοποιείται ιδανικά η φροντίδα των επιφανειών των συσκευών ανοξείδωτου χάλυβα.
Ζελέ καθαρισμού γκριλ φούρνου	Αριθμός προϊόντος 463582	Για τον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος. Το ζελέ είναι άοσμο.
Πανί καθαρισμού από μικροΐνες με κυψελωτή δομή	Αριθμός προϊόντος 460770	Ιδιαίτερα κατάλληλο για τον καθαρισμό ευαίσθητων επιφανειών, όπως π.χ. γυαλί, υαλοκεραμικό υλικό, ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο. Το πανί καθαρισμού απομακρύνει μ' ένα πέρασμα την υγρή και λιπώδη ρύπανση.
Ασφάλεια πόρτας	Αριθμός προϊόντος 612594	Για να μην μπορούν να ανοίξουν τα παιδιά την πόρτα του φούρνου. Ανάλογα με την πόρτα της συσκευής η ασφάλεια βιδώνεται διαφορετικά. Προσέξτε το συνοδευτικό φυλλάδιο, που συνοδεύει την ασφάλεια πόρτας.

Πριν την πρώτη χρήση

- Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε, όλα όσα πρέπει να κάνετε, πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά.
- Ρυθμίστε την ώρα
 - Αλλάξτε σε περίπτωση που χρειάζεται τη γλώσσα για την ένδειξη κειμένου
 - Θερμάνετε το χώρο μαγειρέματος
 - Καθαρίστε τα εξαρτήματα
 - Διαβάστε τις υποδείξεις ασφαλείας που βρίσκονται στην αρχή των οδηγιών χρήσης. Αυτές οι υποδείξεις ασφαλείας είναι πολύ σημαντικές.

Αρχικές ρυθμίσεις

Αφού συνδεθεί η καινούργια σας συσκευή, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων στην επάνω σειρά η επικεφαλίδα "Uhrzeit einstellen". Ρυθμίστε την ώρα και σε περίπτωση που χρειάζεται τη γλώσσα για την ένδειξη κειμένου. Προρρυθμισμένα είναι τα Γερμανικά.



Ρύθμιση της ώρας και αλλαγή της γλώσσας

1. Περάστε με το πλήκτρο στην προρρυθμισμένη ώρα.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.
3. Προχωρήστε με το πλήκτρο προς τα επάνω.
Οι αγκύλες βρίσκονται δεξιά και αριστερά δίπλα στην ένδειξη "Uhrzeit".
4. Περάστε με τον περιστροφικό διακόπτη στην ένδειξη "Sprache wählen".
5. Πατήστε το πλήκτρο .
Οι αγκύλες βρίσκονται αριστερά και δεξιά δίπλα στην ένδειξη "deutsch".
6. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή γλώσσα.
30 διαφορετικές γλώσσες είναι δυνατές.
7. Πατήστε το πλήκτρο .

Η ώρα και η γλώσσα έχουν εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής. Η τρέχουσα ώρα εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.

Υπόδειξη: Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη γλώσσα. Βλέπε στο κεφάλαιο *Βασικές ρυθμίσεις*.

(ηλεκτρονικό κατάστημα) τα κατάλληλα υλικά φροντίδας και καθαρισμού ή άλλα εξαρτήματα. Δώστε για αυτό τον εκάστοτε αριθμό προϊόντος.

Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον άδειο και κλειστό χώρο μαγειρέματος.
Προσέξτε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας, π.χ. κομμάτια στυροπώρ, στο χώρο μαγειρέματος.
Εξαερίστε την κουζίνα, όση ώρα ζεσταίνει ο φούρνος.
Θερμάνετε το χώρο μαγειρέματος με Επάνω/Κάτω θέρμανση και 240 °C.

1. Πατήστε το πλήκτρο .
Εμφανίζεται η οθόνη πρόσβασης με την περιγραφή των πλήκτρων.
2. Αμέσως μετά πατήστε το πλήκτρο .
Στην επάνω σειρά βρίσκεται η επικεφαλίδα "Τρόποι ψησίματ.". Στην περιοχή ρυθμίσεων προτείνεται Θερμός αέρας 3D και 160 °C. Οι αγκύλες βρίσκονται αριστερά και δεξιά δίπλα στον τρόπο ψησίματος.
3. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τον τρόπο ψησίματος στην Επάνω/Κάτω θέρμανση.
4. Περάστε με το πλήκτρο στη θερμοκρασία.
Οι αγκύλες βρίσκονται τώρα αριστερά και δεξιά δίπλα στη θερμοκρασία.
5. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε στους 240 °C.
6. Πατήστε το πλήκτρο .
7. Μετά από 60 λεπτά απενεργοποιήστε το φούρνο με το πλήκτρο .

Οι δοκοί του ελέγχου θερμοκρασίας δείχνουν την υπόλοιπη θερμότητα στο χώρο μαγειρέματος.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου

Με το πλήκτρο ① ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε το φούρνο.

Ενεργοποίηση

Πατήστε το πλήκτρο ①.

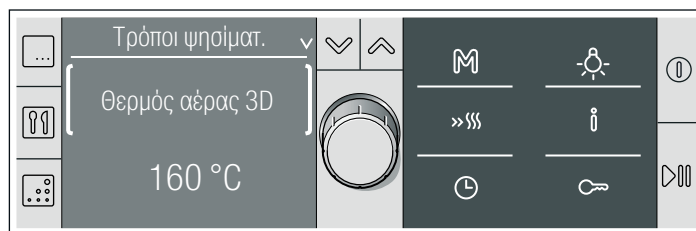
Εμφανίζεται η οθόνη πρόσβασης με την περιγραφή των πλήκτρων.



Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας:

- Πλήκτρο = Τρόποι ψησίματος
- Πλήκτρο = Προγράμματα
- Πλήκτρο = Σύστημα καθαρισμού
- Πλήκτρο = Αποθηκευμένη ρύθμιση Memory

Εάν μέσα στα επόμενα δευτερόλεπτα δεν πατήσετε κανένα πλήκτρο, τότε προτείνεται μια ρύθμιση. Αυτή είναι πάντοτε ο τρόπος ψησίματος Θερμός αέρας 3D και 160 °C.



Μπορείτε να επιλέξετε οποτεδήποτε έναν άλλο τρόπο λειτουργίας. Τον τρόπο ρύθμισης, μπορείτε να τον διαβάσετε λεπτομερώς στα ξεχωριστά κεφάλαια.

Απενεργοποίηση

Πατήστε το πλήκτρο ①. Ο φούρνος απενεργοποιείται, η ώρα εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.

Ρύθμιση του φούρνου

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε

- ποιοι τρόποι ψησίματος βρίσκονται για το φούρνο σας στη διάθεσή σας
- πως ρυθμίζετε έναν τρόπο ψησίματος και μια θερμοκρασία
- πως επιλέγετε ένα φαγητό από τις συμβουλές ρύθμισης
- και πως ρυθμίζετε την ταχεία θέρμανση.

Τρόποι ψησίματ.

Για το φούρνο έχετε στη διάθεσή σας ένα μεγάλο αριθμό τρόπων ψησίματος. Έτσι μπορείτε να επιλέξετε για κάθε φαγητό τον ιδανικό τρόπο μαγειρέματος.

Τρόπος ψησίματος και περιοχή θερμοκρασίας	Εφαρμογή
Θερμός αέρας 3D 30-275 °C	Για γλυκά και βουτήματα σε ένα έως τρία επίπεδα. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
Επάνω/Κάτω θέρμανση 30-300 °C	Για γλυκά, σουφλέ και άπαχα κομμάτια κρέας, π.χ. μοσχάρι ή θηράματα, σε ένα επίπεδο. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.
Hydro-ψήσιμο* 30-300 °C	Για παρασκευάσματα με μαγιά, π.χ. ψωμί, ψωμάκια ή τσουρέκι πλεξούδα, και για παρασκευάσματα από ζύμη για σου, π.χ. ζύμη σου α λα κρέμ ή παντεσπάνι. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω. Η υγρασία από τα τρόφιμα παραμένει ως ατμός μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
Βαθμίδα πίτσας 30-275 °C	Για τη γρήγορη παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων χωρίς προθέρμανση, π.χ. πίτσα, τηγανητές πατάτες ή στρόντελ. Η θερμότητα έρχεται από κάτω και από το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα στο πίσω τοίχωμα.

Τρόπος ψησίματος και περιοχή θερμοκρασίας	Εφαρμογή
Εντατική θέρμανση 30-300 °C	Για φαγητά με τραγανό πάτο. Η θερμότητα έρχεται από επάνω και ιδιαίτερα δυνατά από κάτω.
Κάτω θέρμανση 30-300 °C	Για το βράσιμο για συντήρηση και την ολοκλήρωση του ψησίματος ή του ροδοκοκκίνισματος. Η θερμότητα έρχεται από κάτω.
Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ 30-300 °C	Για το 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 Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ: 1 (Ελαφρά), 2 (Μέτρια), 3 (Δυνατά)	Για το ψήσιμο στο γκριλ από μπριζόλες, λουκάνικα, τσος και κομμάτια ψαριού. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
Γκριλ, μικρό Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ: 1 (Ελαφρά), 2 (Μέτρια), 3 (Δυνατά)	Για το ψήσιμο στο γκριλ από μπριζόλες, λουκάνικα, τσος και κομμάτια ψαριού, σε μικρές ποσότητες. Το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ θερμαίνεται.
Ελαφρό μαγείρεμα 70-90 °C	Για το ήπιο μαγείρεμα από τρυφερά κομμάτια κρέατος. Η θερμότητα έρχεται με χαμηλή θερμοκρασία ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.
Ξεπάγωμα 30-60 °C	Για το ξεπάγωμα από π.χ. κρέας, πουλερικά, ψωμί και γλυκά. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον ζεστό αέρα γύρω από το φαγητό.
Προθέρμανση 30-70 °C	Για την προθέρμανση μαγειρικών σκευών, π.χ. από πορσελάνη ή γυαλί.
Διατήρηση θερμότητας 60-100 °C	Για τη διατήρηση των μαγειρεμένων φαγητών ζεστών.
Συμβουλές ρύθμισης	Συμβουλές ρύθμισης για πολλά φαγητά.

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

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

Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας

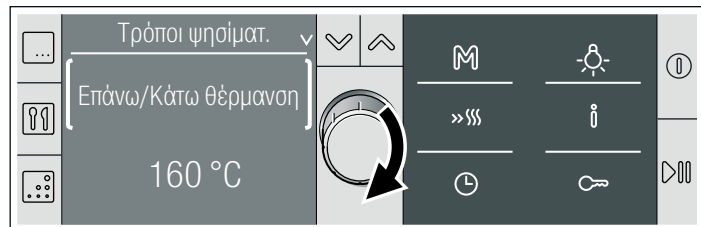
Παράδειγμα στην εικόνα: Ρύθμιση Επάνω/Κάτω θέρμανση, 185 °C.

Πατήστε το πλήκτρο . Στην οθόνη ενδείξεων προτείνεται Θερμός αέρας 3D, 160 °C.

Μπορείτε να ξεκινήσετε αυτή τη ρύθμιση αμέσως με το πλήκτρο .

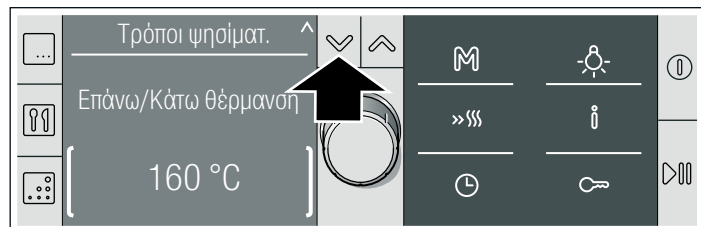
Εάν θέλετε να ρυθμίσετε έναν άλλο τρόπο ψησίματος και μια θερμοκρασία, προχωρήστε ως εξής:

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος.

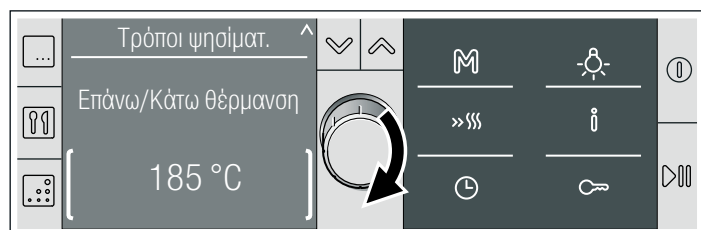


2. Περάστε με το πλήκτρο  στη θερμοκρασία.

Οι ακύλες βρίσκονται αριστερά και δεξιά δίπλα στην προτεινόμενη θερμοκρασία.

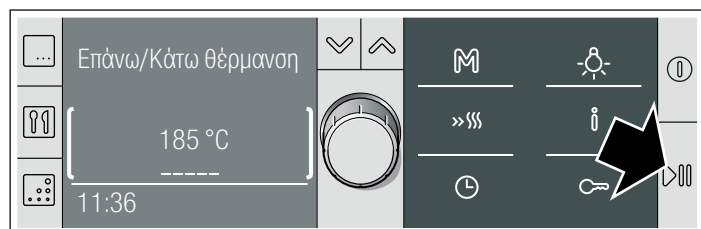


3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή θερμοκρασία.



4. Πατήστε το πλήκτρο .

Η λειτουργία ξεκινά. Στη γραμμή κατάστασης εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.



5. Όταν είναι έτοιμο το φαγητό, απενεργοποιήστε το φούρνο με το πλήκτρο  ή επιλέξτε και ρυθμίστε ξανά έναν τρόπο λειτουργίας.

Ενδιάμεσο άνοιγμα της πόρτας του φούρνου

Η λειτουργία σταματά. Μετά το κλείσιμο της πόρτας συνεχίζεται η λειτουργία.

Σταμάτημα της λειτουργίας

Πατήστε σύντομα το πλήκτρο . Ο φούρνος βρίσκεται σε κατάσταση διαλείμματος (ηρεμίας). Το σύμβολο  αναβοσβήνει. Πατήστε ξανά το πλήκτρο , η λειτουργία συνεχίζεται.

Αλλαγή της θερμοκρασίας ή της βαθμίδας ψησίματος στο γκριλ

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Διακοπή της λειτουργίας

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο , μέχρι να εμφανιστεί Θερμός αέρας 3D και 160 °C. Μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά.

Ανάκληση πληροφοριών

Πατήστε σύντομα το πλήκτρο . Για κάθε πληροφορία πατήστε ξανά σύντομα το πλήκτρο . Πριν την εκκίνηση θα πάρετε πληροφορίες για τους τρόπους ψησίματος, τα ύψη τοποθέτησης και για τα εξαρτήματα. Μετά την εκκίνηση μπορείτε να εξακριβώσετε τη θερμοκρασία θέρμανσης στο χώρο μαγειρέματος.

Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας

Βλέπε στο κεφάλαιο *Λειτουργίες χρόνου*, Ρύθμιση της διάρκειας.

Αλλαγή του χρόνου λήξης

Βλέπε στο κεφάλαιο *Λειτουργίες χρόνου*, Αλλαγή του χρόνου λήξης.

Συμβουλές ρύθμισης

Εάν επιλέξετε ένα φαγητό από τις συμβουλές ρύθμισης, οι ιδανικές τιμές ρύθμισης είναι ήδη προρρυθμισμένες. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε πολλές διαφορετικές κατηγορίες. Θα βρείτε ένα μεγάλο αριθμό φαγητών με τις δικές μας συμβουλές ρύθμισης, αρχίζοντας από γλυκά, ψωμί, πουλερικά, κρέας και θηράματα μέχρι και σουφλέ και έτοιμα φαγητά. Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία και τη διάρκεια. Ο τρόπος ψησίματος είναι ρυθμισμένος μόνιμα.

Μέσω περισσότερων επιπέδων επιλογής φτάνετε στα φαγητά. Δοκιμάστε το. Δείτε την ποικιλία των φαγητών.

Επιλογή φαγητού

1. Πατήστε το πλήκτρο .

Θερμός αέρας 3D, 160 °C εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων ως πρόταση.

2. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα αριστερά στις συμβουλές ρύθμισης.

Η πρώτη κατηγορία φαγητού εμφανίζεται.

3. Περάστε με το πλήκτρο  στην κατηγορία φαγητού και επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή κατηγορία.

Με το πλήκτρο  περάστε στο επόμενο επίπεδο. Με τον περιστροφικό διακόπτη κάντε την επόμενη επιλογή.

Στο τέλος εμφανίζεται η ρύθμιση για το επιλεγμένο φαγητό. Τη θερμοκρασία μπορείτε να την αλλάξετε, τον τρόπο ψησίματος όχι.

4. Πατήστε το πλήκτρο .

Η λειτουργία ξεκινά. Η χρονική διάρκεια εμφανίζεται στη γραμμή κατάστασης και τρέχει.

Η χρονική διάρκεια τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος δε θερμαίνει πλέον. Η γραμμή κατάστασης δείχνει 00:00:00. Μπορείτε να σβήσετε το σήμα πρόωρα με το πλήκτρο .

Αλλαγή της θερμοκρασίας ή της βαθμίδας ψησίματος στο γκριλ

Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Αλλαγή της διάρκειας

Πατήστε το πλήκτρο , περάστε με τον περιστροφικό διακόπτη στη διάρκεια. Πατήστε το πλήκτρο  και αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη διάρκεια. Πατήστε το πλήκτρο .

Ανάκληση πληροφοριών

Πατήστε το πλήκτρο .

Αλλαγή του χρόνου λήξης

Βλέπε στο κεφάλαιο *Λειτουργίες χρόνου*, Αλλαγή του χρόνου λήξης.

Ρύθμιση της ταχείας θέρμανσης

Η ταχεία θέρμανση δεν είναι κατάλληλη για όλους τους τρόπους ψησίματος.

Κατάλληλοι τρόποι ψησίματος

- Θερμός αέρας 3D
- Επάνω/Κάτω θέρμανση
- Hydro-ψήσιμο
- Βαθμίδα πίτσας
- Εντατική θέρμανση

Κατάλληλες θερμοκρασίες

Η ταχεία θέρμανση δε λειτουργεί, όταν η ρυθμισμένη θερμοκρασία βρίσκεται κάτω από 100 °C. Εάν η θερμοκρασία στο χώρο μαγειρέματος είναι ελάχιστα χαμηλότερη από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, δεν είναι αναγκαία η ταχεία θέρμανση. Η ταχεία θέρμανση δεν ενεργοποιείται.

Ρύθμιση της ταχείας θέρμανσης

Πατήστε το πλήκτρο »»» για την ταχεία θέρμανση. Το σύμβολο »»» εμφανίζεται δίπλα στη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Οι δοκοί του ελέγχου της θερμοκρασίας γεμίζουν.

Η ταχεία θέρμανση έχει τελειώσει, όταν όλοι οι δοκοί έχουν γεμίσει. Ακούτε ένα σύντομο σήμα. Το σύμβολο »»» σβήνει. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Υποδείξεις

- Εάν αλλάξετε τον τρόπο ψησίματος, διακόπτεται η ταχεία θέρμανση.
- Μια ρυθμισμένη διάρκεια τρέχει ανεξάρτητα από την ταχεία θέρμανση αμέσως μετά την εκκίνηση.
- Κατά τη διάρκεια της ταχείας θέρμανσης μπορείτε με το πλήκτρο i να εξακριβώσετε την τρέχουσα θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος.
- Για να έχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος, τοποθετήστε το φαγητό σας στο χώρο μαγειρέματος, αφού πρώτα ολοκληρωθεί η ταχεία θέρμανση.

Διακοπή της ταχείας θέρμανσης

Πατήστε το πλήκτρο »»». Το σύμβολο σβήνει.

Λειτουργίες χρόνου

Το μενού των λειτουργιών χρόνου το καλείτε με το πλήκτρο ⌚. Οι ακόλουθες λειτουργίες είναι δυνατές:

Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος:

- Ρύθμιση ρολογιού συναγερμού
- Ρύθμιση της ώρας

Όταν ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος:

- Ρύθμιση ρολογιού συναγερμού
- Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας
- Αλλαγή του χρόνου λήξης

Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου - Σύντομη εξήγηση

1. Ανοίξετε το μενού με το πλήκτρο ⌚.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή λειτουργία.
3. Αλλάξετε με το πλήκτρο ✓ τη σειρά και ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο ή τη διάρκεια.
4. Κλείστε το μενού με το πλήκτρο ⌚.

Ο τρόπος με τον οποίο ρυθμίζετε κάθε ξεχωριστή λειτουργία, περιγράφεται λεπτομερώς στη συνέχεια.

Ρύθμιση ρολογιού συναγερμού

Το ρολόι συναγερμού λειτουργεί ανεξάρτητα από το φούρνο. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε όπως ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας και να το ρυθμίσετε οποτεδήποτε.

1. Πατήστε το πλήκτρο ⌚.
 2. Πατήστε το πλήκτρο ✓ και ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο λειτουργίας για το ρολόι συναγερμού.
 3. Κλείστε με το πλήκτρο ⌚ το μενού των λειτουργιών χρόνου.
- Η οθόνη ενδείξεων αλλάζει στην προηγούμενη κατάσταση. Εμφανίζεται το σύμβολο ⌚ για το ρολόι συναγερμού και ο χρόνος που τρέχει.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Ένα σήμα ηχεί. Ο χρόνος τελείωσε. Η ένδειξη βρίσκεται στο ⌚ 00:00. Με το πλήκτρο ⌚ μπορείτε να σβήσετε πρόωρα το σήμα.

Διακοπή του χρόνου λειτουργίας

Ανοίξετε με το πλήκτρο ⌚ το μενού των λειτουργιών χρόνου. Πατήστε το πλήκτρο ✓ και γυρίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο πίσω στο 00:00. Κλείστε το μενού με το πλήκτρο ⌚.

Αλλαγή του χρόνου λειτουργίας

Ανοίξετε με το πλήκτρο ⌚ το μενού των λειτουργιών χρόνου. Πατήστε το πλήκτρο ✓ και αλλάξετε με τον περιστροφικό διακόπτη μέσα στα επόμενα δευτερόλεπτα το χρόνο λειτουργίας για το ρολόι συναγερμού. Κλείστε το μενού με το πλήκτρο ⌚.

Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας

Όταν ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια (χρόνος μαγειρέματος) για το φαγητό σας, τερματίζεται η λειτουργία αυτόματα μετά από αυτό το χρόνο. Ο φούρνος δε θερμαίνει πλέον.

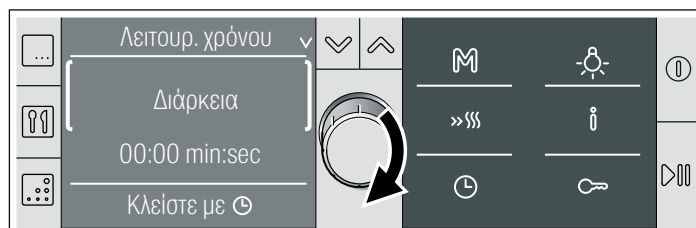
Προϋπόθεση: Ένας τρόπος ψησίματος και μια θερμοκρασία έχουν ρυθμιστεί.

Παράδειγμα στην εικόνα: Ρύθμιση Επάνω/Κάτω θέρμανση, 180 °C, διάρκεια 45 λεπτά.

1. Πατήστε το πλήκτρο ⌚.
2. Το μενού των λειτουργιών χρόνου ανοίγει.

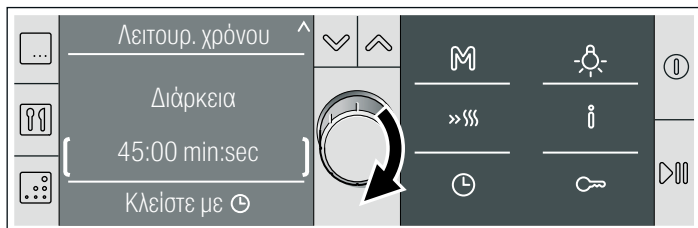


2. Περάστε με τον περιστροφικό διακόπτη στη διάρκεια.



3. Αλλάξετε με το πλήκτρο ✓ τη σειρά.

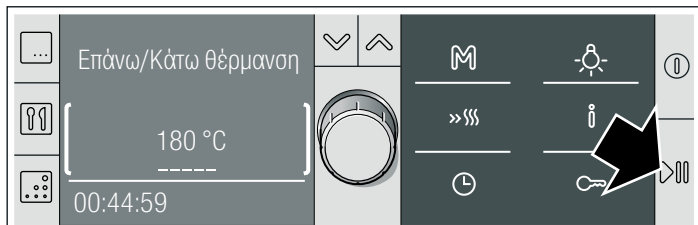
4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο μαγειρέματος.



5. Πατήστε το πλήκτρο .

Το μενού των λειτουργιών χρόνου κλείνει.

6. Εάν η λειτουργία δεν έχει ξεκινήσει ακόμα, πατήστε το πλήκτρο . Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά στη γραμμή κατάστασης.



Η χρονική διάρκεια τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος δε θερμαίνεται πλέον. Στη γραμμή κατάστασης η χρονική διάρκεια βρίσκεται στο 00:00:00. Μπορείτε να σβήσετε το σήμα πρόωρα με το πλήκτρο .

Διακοπή της διάρκειας

Ανοίξτε το μενού με το πλήκτρο . Περάστε με τον περιστροφικό διακόπτη στη διάρκεια, πατήστε το πλήκτρο  και ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια στο 00:00. Κλείστε το μενού με το πλήκτρο .

Αλλαγή της διάρκειας

Ανοίξτε το μενού με το πλήκτρο . Περάστε με τον περιστροφικό διακόπτη στη διάρκεια, πατήστε το πλήκτρο  και αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια. Κλείστε το μενού με το πλήκτρο .

Αλλαγή του χρόνου λήξης

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

Η αλλαγή του χρόνου λήξης είναι δυνατή

- σε όλους τους τρόπους ψησίματος και όλα τα φαγητά από τις συμβουλές ρύθμισης.
- σε πολλά προγράμματα
- και στο σύστημα καθαρισμού

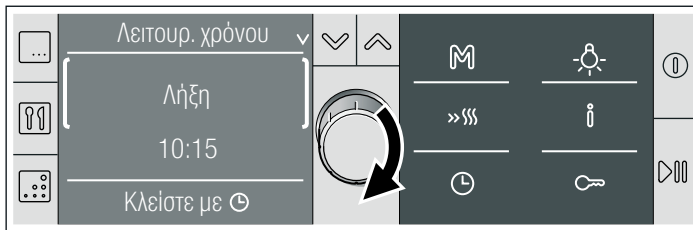
Παράδειγμα: Τοποθετείτε στις 9.30 η ώρα το φαγητό στο χώρο μαγειρέματος. Διάρκει 45 λεπτά και είναι έτοιμο στις 10.15 η ώρα. Θέλετε όμως, να είναι έτοιμο στις 12.45 η ώρα.

Αλλάξτε το χρόνο λήξης από 10.15 η ώρα στις 12.45 η ώρα. Ο φούρνος περνάει στη θέση αναμονής. Η λειτουργία ξεκινά στις 12.00 η ώρα και τελειώνει στις 12.45 η ώρα.

Αλλαγή της λήξης

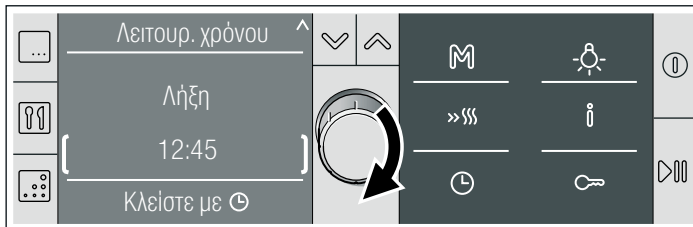
Προϋπόθεση: Η ρυθμισμένη λειτουργία δεν έχει ξεκινήσει. Μια διάρκεια πρέπει να είναι ρυθμισμένη. Το μενού των λειτουργιών χρόνου  είναι ανοιχτό.

1. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη στη "Λήξη". Στη δεύτερη σειρά εμφανίζεται η χρονική στιγμή, στην οποία λήγει η λειτουργία.



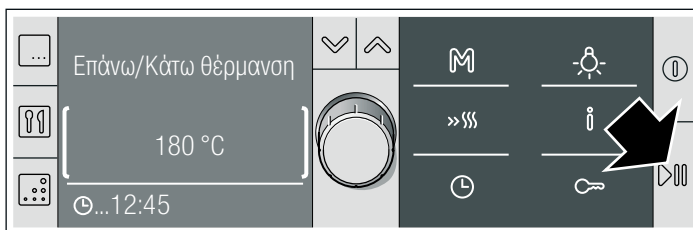
2. Πατήστε το πλήκτρο .

3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη λήξη για αργότερα.



4. Κλείστε με το πλήκτρο  το μενού των λειτουργιών χρόνου.

5. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο .



Η ρύθμιση έχει εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής. Ο φούρνος βρίσκεται στη θέση αναμονής ... Στη γραμμή κατάστασης εμφανίζεται ο χρόνος λήξης. Η λειτουργία ξεκινά τη σωστή χρονική στιγμή. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά στη γραμμή κατάστασης.

Η χρονική διάρκεια τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος δε θερμαίνεται πλέον. Στη γραμμή κατάστασης η χρονική διάρκεια βρίσκεται στο 00:00:00. Μπορείτε να σβήσετε το σήμα πρόωρα με το πλήκτρο .

Διόρθωση του χρόνου λήξης

Αυτό είναι δυνατό, όσο ο φούρνος βρίσκεται σε θέση αναμονής. Για αυτό ανοίξτε το μενού με το πλήκτρο . Περάστε με τον περιστροφικό διακόπτη στο χρόνο λήξης, πατήστε το πλήκτρο  και διορθώστε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο λήξης. Κλείστε το μενού με το πλήκτρο .

Διακοπή του χρόνου λήξης

Αυτό είναι δυνατό, όσο ο φούρνος βρίσκεται σε θέση αναμονής. Για αυτό ανοίξτε το μενού με το πλήκτρο . Περάστε με τον περιστροφικό διακόπτη στο χρόνο λήξης, πατήστε το πλήκτρο  και με τον περιστροφικό διακόπτη γυρίστε πίσω το χρόνο λήξης, μέχρι να σβήσει η ένδειξη. Κλείστε το μενού με το πλήκτρο .

Ρύθμιση της ώρας

Για να μπορείτε να ρυθμίσετε ή να αλλάξετε την ώρα, πρέπει ο φούρνος να είναι απενεργοποιημένος.

Μετά από μια διακοπή ρεύματος

Μετά από μια διακοπή ρεύματος εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η επικεφαλίδα "Ρυθμίστε την ώρα".

1. Πατήστε το πλήκτρο  και ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.

2. Πατήστε το πλήκτρο .

Η ώρα έχει εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Αλλαγή της ώρας

Παράδειγμα: Αλλαγή της ώρας από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα.

1. Πατήστε το πλήκτρο .

Το μενού των λειτουργιών χρόνου ανοίγει.

2. Περάστε με τον περιστροφικό διακόπτη στην ώρα.

3. Πατήστε το πλήκτρο  και αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.

4. Πατήστε το πλήκτρο .

Το μενού των λειτουργιών χρόνου κλείνει. Η ώρα έχει αλλάξει.

Σβήσιμο της ώρας

Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η τρέχουσα ώρα. Μπορείτε να σβήσετε την ώρα. Βλέπε γι' αυτό στο κεφάλαιο *Βασικές ρυθμίσεις*.

Memory

Με τη λειτουργία Memory (μνήμη) μπορείτε να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση για ένα φαγητό και να την ανακαλέσετε ξανά οποτεδήποτε.

Η λειτουργία Memory είναι κατάλληλη, όταν παρασκευάζετε ένα φαγητό συχνά.

Αποθήκευση ρυθμίσεων στη Memory

Δεν μπορείτε να αποθηκεύσετε το σύστημα καθαρισμού.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος, τη θερμοκρασία και ενδεχομένως μια διάρκεια για το επιθυμητό φαγητό. Μην ξεκινήσετε. Όταν θέλετε να αποθηκεύσετε ένα πρόγραμμα: Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε το βάρος. Μην ξεκινήσετε.

2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο , μέχρι να εμφανιστεί "Memory αποθηκεύτηκε".

Η αποθηκευμένη ρύθμιση εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων και μπορεί να ξεκινήσει οποτεδήποτε.

Αποθήκευση μιας άλλης ρύθμισης

Ρυθμίστε και αποθηκεύστε εκ νέου. Οι παλιές ρυθμίσεις επιγράφονται.

Εκκίνηση Memory

Τις αποθηκευμένες ρυθμίσεις για το φαγητό σας μπορείτε να τις ξεκινήσετε οποτεδήποτε.

1. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο .

Οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις εμφανίζονται. Εάν εμφανίζεται "Θέση αποθήκευσης κενή", δεν είναι αποθηκευμένη καμία ρύθμιση. Δεν μπορείτε να ξεκινήσετε τη Memory. Αποθηκεύστε πρώτα την επιθυμητή ρύθμιση, όπως περιγράφεται στην ενότητα Αποθήκευση Memory.

2. Πατήστε το πλήκτρο .

Η ρύθμιση Memory ξεκινά.

Αλλαγές των ρυθμίσεων

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό. Όταν ξεκινήσετε την επόμενη φορά τη Memory, εμφανίζεται ξανά η αρχική αποθηκευμένη ρύθμιση.

Ρύθμιση Sabbath

Με αυτή τη ρύθμιση διατηρεί ο φούρνος στην Επάνω/Κάτω θέρμανση μια θερμοκρασία μεταξύ 85 °C και 140 °C. Μπορείτε να ρυθμίσετε μια χρονική διάρκεια από 24 έως 73 ώρες.

Κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου παραμένουν τα φαγητά στο χώρο μαγειρέματος ζεστά, χωρίς να χρειάζεται να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το φούρνο.

Εκκίνηση της ρύθμισης Sabbath

Προϋπόθεση: Έχετε ενεργοποιήσει στις βασικές ρυθμίσεις "Ρύθμιση Sabbath ναί". Βλέπε στο κεφάλαιο *Βασικές ρυθμίσεις*.

1. Πατήστε το πλήκτρο .

Στην οθόνη ενδείξεων προτείνεται Θερμός αέρας 3D, 160 °C.

2. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα αριστερά στη Ρύθμιση Sabbath.

3. Περάστε με το πλήκτρο  στη θερμοκρασία και ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή θερμοκρασία.

4. Ανοίξτε με το πλήκτρο  το μενού των λειτουργιών χρόνου και περάστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη διάρκεια. Προτείνονται 27:00 ώρες.

5. Πατήστε το πλήκτρο .

6. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή διάρκεια.

7. Πατήστε το πλήκτρο .

Η ρύθμιση Sabbath ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά στη γραμμή κατάστασης.

Η χρονική διάρκεια τελειώσει

Ο φούρνος δε θερμαίνει πλέον.

Αλλαγή του χρόνου λήξης

Η αλλαγή του χρόνου λήξης για αργότερα δεν είναι δυνατή.

Διακοπή της ρύθμισης Sabbath

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο , μέχρι να εμφανιστεί Θερμός αέρας 3D, 160 °C. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Ασφάλεια παιδιών

Για να μην ενεργοποιηθούν αθέλητα τα παιδιά το φούρνο ή αλλάξουν μια ρύθμιση, έχει ο φούρνος μια ασφάλεια παιδιών.

Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών
Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "Ασφάλιση" , μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο . Αυτό διαρκεί περίπου 4 δευτερόλεπτα.
Το πεδίο χειρισμού είναι κλειδωμένο.

Ξεκλειδωμα
Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "Ασφάλιση" , μέχρι να σβήσει το σύμβολο. Μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά.
Υπόδειξη: Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φούρνο με  ή μ' ένα παρατεταμένο πάτημα του πλήκτρου , να ρυθμίσετε το ρολόι συναγερμού και να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα, ακόμα και με ενεργοποιημένη την ασφάλεια παιδιών.

Βασικές ρυθμίσεις

Η συσκευή σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις, τις οποίες μπορείτε να προσαρμόσετε οποτεδήποτε στις ανάγκες σας.

Υπόδειξη: Στον πίνακα θα βρείτε όλες τις βασικές ρυθμίσεις και τις αντίστοιχες δυνατότητες αλλαγής. Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής σας εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων μόνο οι βασικές ρυθμίσεις, που αντιστοιχούν στη συσκευή σας.

Βασική ρύθμιση	Δυνατότητες	Εξήγηση
Επιλέξτε τη γλώσσα: Ελληνικά	29 επιπλέον γλώσσες είναι δυνατές	Γλώσσα για τα κείμενα της οθόνης ενδείξεων
Διάρκεια σήματος: Μέτρια	Μέτρια = 2 λεπτά Μικρή = 10 δευτερόλεπτα Μεγάλη = 5 λεπτά	Χρόνος που ακούγεται το σήμα μετά τη λήξη μιας χρονικής διάρκειας
Ήχος πλήκτρου: Off	On Off	Σήμα επιβεβαίωσης κατά το πάτημα ενός πλήκτρου
Φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων: Ημέρα	Ημέρα Μέτρια Νύχτα	Φωτισμός της οθόνης ενδείξεων
Αντίθεση: -    +	π.χ. ζωηρότερα -    +	Αντίθεση της οθόνης ενδείξεων
Ένδειξη ώρας: On	On Off*	Ένδειξη ώρας, όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος * Η ώρα φαίνεται, όσο εμφανίζεται η υπόλοιπη θερμότητα.
Λάμπα φούρνου στη λειτουργία: On	On Off	Φωτισμός στο χώρο μαγειρέματος
Συνέχιση λειτουργίας όταν κλείσει η πόρτα: Αυτόματα	Αυτόματα Off*	Ο τρόπος συνέχισης της λειτουργίας μετά το άνοιγμα και ξανακλείσιμο της πόρτας του φούρνου. *Συνεχίστε τη λειτουργία με 
Ασφάλιση πόρτας στην ασφάλεια παιδιών: Όχι	Όχι Ναι	Ασφάλιση της πόρτας του φούρνου, όταν η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.
Ξεχωριστή ρύθμιση: -    +	π.χ. εντατικότερο αποτέλεσμα του μαγειρέματος -    +	Αλλαγή του αποτελέσματος του μαγειρέματος όλων των προγραμμάτων του αυτόματου συστήματος προγραμμάτων προς τα δεξιά = εντατικότερο προς τα αριστερά = ασθενέστερο
Ένδειξη περιγραφής πλήκτρων: On	On Off	Εμφανίζεται η οθόνη πρόσβασης μετά την ενεργοποίηση του φούρνου
Θερμός αέρας 3D Πρόταση: 160 °C	από 30 μέχρι το πολύ 275 °C	Μόνιμη αλλαγή της προτεινόμενης θερμοκρασίας για τον τρόπο ψησίματος
Επάνω/Κάτω θέρμανση Πρόταση: 160 °C	από 30 μέχρι το πολύ 300 °C	Μόνιμη αλλαγή της προτεινόμενης θερμοκρασίας για τον τρόπο ψησίματος
Hydro-ψήσιμο Πρόταση: 160 °C	από 30 μέχρι το πολύ 300 °C	Μόνιμη αλλαγή της προτεινόμενης θερμοκρασίας για τον τρόπο ψησίματος
Βαθμίδα πίτσας Πρόταση: 200 °C	από 30 μέχρι το πολύ 275 °C	Μόνιμη αλλαγή της προτεινόμενης θερμοκρασίας για τον τρόπο ψησίματος
Ενταπική θέρμανση Πρόταση: 190 °C	από 30 μέχρι το πολύ 300 °C	Μόνιμη αλλαγή της προτεινόμενης θερμοκρασίας για τον τρόπο ψησίματος

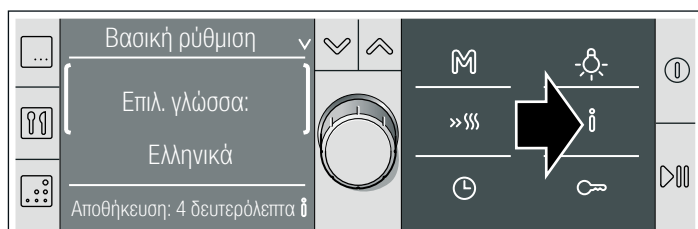
Βασική ρύθμιση	Δυνατότητες	Εξήγηση
Κάτω θέρμανση Πρόταση: 150 °C	από 30 μέχρι το πολύ 300 °C	Μόνιμη αλλαγή της προτεινόμενης θερμοκρασίας για τον τρόπο ψησίματος
Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ Πρόταση: 190 °C	από 30 μέχρι το πολύ 300 °C	Μόνιμη αλλαγή της προτεινόμενης θερμοκρασίας για τον τρόπο ψησίματος
Γκριλ, μεγάλο Πρόταση: Δυνατά	Δυνατά Μέτρια Ελαφρά	Μόνιμη αλλαγή της προτεινόμενης βαθμίδας για τον τρόπο ψησίματος
Ψήσιμο στο γκριλ με περιστρεφόμενη σουβλα Πρόταση: 250 °C	από 30 μέχρι το πολύ 300 °C	Μόνιμη αλλαγή της προτεινόμενης θερμοκρασίας για τον τρόπο ψησίματος
Γκριλ, μικρό Πρόταση: Δυνατά	Δυνατά Μέτρια Ελαφρά	Μόνιμη αλλαγή της προτεινόμενης βαθμίδας για τον τρόπο ψησίματος
Ελαφρό μαγείρεμα Πρόταση: 80 °C	από 70 μέχρι το πολύ 90 °C	Μόνιμη αλλαγή της προτεινόμενης θερμοκρασίας για τον τρόπο ψησίματος
Ξεπάγωμα Πρόταση: 30 °C	από 30 μέχρι το πολύ 60 °C	Μόνιμη αλλαγή της προτεινόμενης θερμοκρασίας για τον τρόπο ψησίματος
Προθέρμανση Πρόταση: 50 °C	από 30 μέχρι το πολύ 70 °C	Μόνιμη αλλαγή της προτεινόμενης θερμοκρασίας για τον τρόπο ψησίματος
Διατήρηση θερμότητας Πρόταση: 70 °C	από 60 μέχρι το πολύ 100 °C	Μόνιμη αλλαγή της προτεινόμενης θερμοκρασίας για τον τρόπο ψησίματος
Συνέχιση λειτουργίας ανεμιστήρα ψύξης: Μέτρια	Μικρή Μέτρια Μεγάλη Πολύ μεγάλη	Διάρκεια συνέχισης της λειτουργίας του ανεμιστήρα ψύξης
Σύστημα καθαρισμού: Όχι	Όχι Ναι	Ρύθμιση, εάν η συσκευή είναι εξοπλισμένη με αυτοκαθαριζόμενη οροφή και πλευρικά τοιχώματα = σύστημα καθαρισμού
Τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου: Όχι	Όχι Ναι	Ρύθμιση, εάν η συσκευή είναι εξοπλισμένη με τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου
Ρύθμιση Sabbath: Όχι	Όχι Ναι	Βλέπε στο κεφάλαιο Ρύθμιση Sabbath
Επαναφέρετε τις ρυθμίσεις εργοστασίου: Όχι	Όχι Ναι	Επαναφορά όλων των αλλαγών ξανά στις βασικές ρυθμίσεις

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Προϋπόθεση: Ο φούρνος πρέπει να είναι απενεργοποιημένος.

Παράδειγμα στην εικόνα: Αλλαγή της βασικής ρύθμισης Διάρκεια σήματος από μέτρια σε μικρή.

1. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  περίπου για 4 δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί η επικεφαλίδα "Βασική ρύθμιση" και η πρώτη βασική ρύθμιση "Επιλέξτε τη γλώσσα".



2. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή βασική ρύθμιση.



3. Περάστε με το πλήκτρο  στην επόμενη σειρά.

4. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη βασική ρύθμιση.



5. Μπορείτε τώρα να αλλάξετε περαιτέρω βασικές ρυθμίσεις. Γι' αυτό αλλάξτε με το πλήκτρο  τη σειρά και αλλάξτε όπως περιγράφεται στα σημεία 2 έως 4.
6. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο , μέχρι να εμφανιστεί η ώρα. Αυτό διαρκεί περίπου τέσσερα δευτερόλεπτα. Όλες οι αλλαγές αποθηκεύονται.

Διακοπή

Πατήστε το πλήκτρο . Οι αλλαγές δεν έχουν εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Αυτόματη απενεργοποίηση

Ο φούρνος σας έχει μια αυτόματη λειτουργία απενεργοποίησης. Ενεργοποιείται, όταν δεν είναι ρυθμισμένη καμία διάρκεια και οι ρυθμίσεις δεν άλλαξαν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Πότε αυτό θα συμβεί, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία και τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Απενεργοποίηση ενεργοποιημένη
Το κείμενο "Αυτόματη απενεργοποίηση" εμφανίζεται στην οθόνη

ενδείξεων. Η λειτουργία έχει διακοπεί. Για να σβήσει το κείμενο, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Υπόδειξη: Όταν είναι ρυθμισμένη μια διάρκεια, δε θερμαίνει πλέον ο φούρνος μετά τη λήξη της διάρκειας. Η αυτόματη λειτουργία απενεργοποίησης δεν είναι απαραίτητη.

Σύστημα καθαρισμού

Οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες αναγεννιούνται με το σύστημα καθαρισμού στο χώρο μαγειρέματος.

Οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες είναι επιστρωμένες με ένα πορώδες κεραμικό. Οι πιτσιλιές από το ψήσιμο αναρροφούνται απ' αυτή την επιστρωση και εξαλείφονται, κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Όταν οι επιφάνειες δεν καθαρίζονται πλέον αρκετά και δημιουργούνται σκούροι λεκέδες, αναγεννιούνται με το σύστημα καθαρισμού.

Μετεξοπλισμός αυτοκαθαριζόμενης οροφής και πλευρικών τοιχωμάτων

Το πίσω τοίχωμα στο χώρο μαγειρέματος είναι επιστρωμένο με το κεραμικό. Για να μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το σύστημα καθαρισμού, πρέπει να είναι επίσης επιστρωμένα και η οροφή και τα πλευρικά τοιχώματα. Μπορείτε να προμηθευτείτε την αυτοκαθαριζόμενη οροφή και τα πλευρικά τοιχώματα ως ειδικά εξαρτήματα στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Όταν μετασκευάσετε την αυτοκαθαριζόμενη οροφή και πλευρικά τοιχώματα, ενεργοποιήστε το σύστημα καθαρισμού στις βασικές ρυθμίσεις. Το πως γίνεται αυτό, μπορείτε να το διαβάσετε στο κεφάλαιο *Βασικές ρυθμίσεις*.

Βαθμίδες καθαρισμού

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε τρεις βαθμίδες καθαρισμού.

Βαθμίδα	Βαθμός καθαρισμού	Διάρκεια
1	Ελαφρά	περίπου 45 λεπτά
2	Μέτρια	περίπου 1 ώρα
3	Εντατικά	περίπου 1 ώρα, 15 λεπτά

Πριν τον καθαρισμό

Βγάλτε τα εξαρτήματα και τα μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

Καθαρισμός του πάτου του χώρου μαγειρέματος

Προτού ρυθμίσετε το σύστημα καθαρισμού, καθαρίστε τις μη αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες στο χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά μπορούν να δημιουργηθούν λεκέδες, οι οποίοι δεν μπορούν να απομακρυνθούν ξανά.

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.

Ρύθμιση της βαθμίδας καθαρισμού

1. Πατήστε το πλήκτρο .

Προτείνεται η βαθμίδα καθαρισμού 3. Μπορείτε να ξεκινήσετε αμέσως τον καθαρισμό.

Εάν θέλετε να αλλάξετε τη βαθμίδα καθαρισμού:

2. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή βαθμίδα καθαρισμού.

3. Ξεκινήστε με το πλήκτρο  τον καθαρισμό.

Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά στη γραμμή κατάστασης.

Μετά τη λήξη του καθαρισμού

Στη γραμμή κατάστασης φαίνεται 00:00:00. Ο φούρνος δε θερμαίνει πλέον.

Διακοπή του καθαρισμού

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο , μέχρι να εμφανιστεί Θερμός αέρας 3D, 160 °C. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Διόρθωση της βαθμίδας καθαρισμού

Μετά την εκκίνηση δεν μπορεί να αλλάξει πλέον η βαθμίδα καθαρισμού.

Ο καθαρισμός να γίνεται τη νύχτα

Για να μπορείτε την ημέρα να χρησιμοποιείτε το φούρνο, αλλάξτε τη λήξη του καθαρισμού στη νύχτα. Βλέπε στο κεφάλαιο *Λειτουργίες χρόνου*, Αλλαγή λήξης.

Μετά τον καθαρισμό

Όταν ο χώρος μαγειρέματος κρυώσει εντελώς, σκουπίστε τα υπολείμματα από τα άλατα ασβεστίου μ' ένα υγρό πανί από τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες.

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 σκίες στο τζάμι της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανάκλασεις 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 υλικό 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.
Ανοξείδωτος 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 ανοξείδωτου 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 την τσιμούχα στεγανοποίησης!	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.
Τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Μη μουλιάζετε ή μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.

Καθαρισμός αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών στο χώρο μαγειρέματος

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

Εάν οι ρυπάνσεις εξακολουθούν να φαίνονται και μετά από επανειλημμένη λειτουργία, προχωρήστε ως εξής:

1. Καθαρίστε καλά τον πάτο του χώρου μαγειρέματος, την οροφή και τα πλευρικά τοιχώματα.
2. Ρυθμίστε το Θερμό αέρα 3D .
3. Θερμάνετε τον άδειο, κλειστό φούρνο για περίπου 2 ώρες στη μέγιστη θερμοκρασία.

Η κεραμική επιστρωση αναγεννιέται. Απομακρύνετε τα καφετιά ή τα λευκά υπολείμματα με νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι, όταν ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.

Μια ελαφριά απόχρωση της επιστρώσης δεν επηρεάζει καθόλου τον αυτοκαθαρισμό.

Εάν αγοράσετε εκ των υστέρων το ειδικό εξάρτημα "Αυτοκαθαριζόμενη οροφή και πλευρικά τοιχώματα", μπορείτε να αναγεννήσετε τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες με το σύστημα καθαρισμού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο *Σύστημα καθαρισμού*.

Προσοχή!

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τραχιά υλικά καθαρισμού. Γρατσουνίζουν ή καταστρέφουν την πορώδη επιστρωση.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικό φούρνου για την κεραμική επιστρωση. Εάν χυθεί αθέλητα πάνω απορρυπαντικό φούρνου, 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 ξιδόνη.

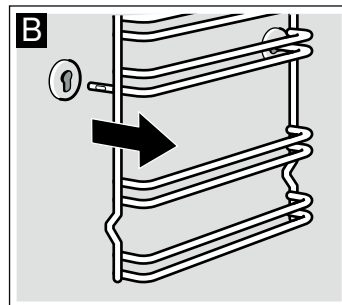
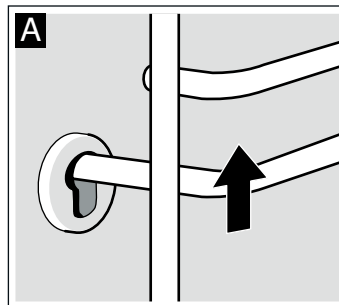
Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε ένα σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα ή απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε αυτά τα υλικά καθαρισμού μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα σύρμα τριψίματος ή απορρυπαντικό φούρνου για τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών

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

Αφαίρεση των υποδοχών

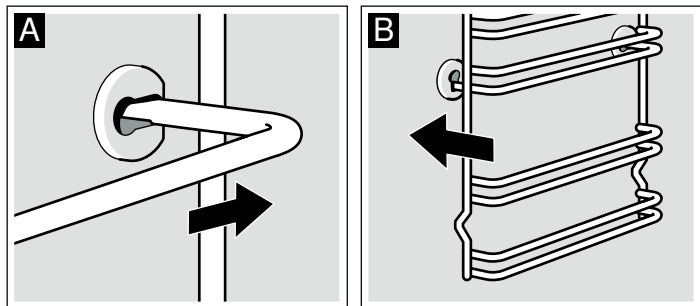
1. Σηκώστε μπροστά την υποδοχή προς τα επάνω
2. και ελευθερώστε την (Εικ. Α).
3. Μετά τραβήξτε ολόκληρη την υποδοχή προς τα μπροστά και αφαιρέστε την (Εικ. Β).



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.

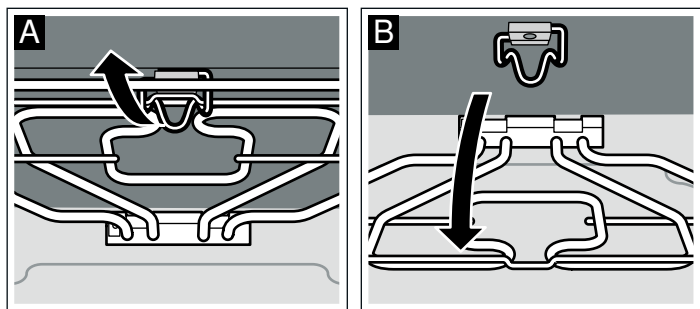
Κατέβασμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ

Για τον καθαρισμό μπορείτε να κατεβάσετε το θερμαντικό σώμα του γκριλ κάτω.

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

Ο φούρνος πρέπει να είναι κρύος.

1. Τραβήξτε το άγκιστρο συγκράτησης στο αναδιπλυνόμενο γκριλ προς τα εμπρός και πιέστε το προς τα επάνω, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο (Εικ. Α).
2. Κρατήστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ και κατεβάστε το προς τα κάτω (Εικ. Β).

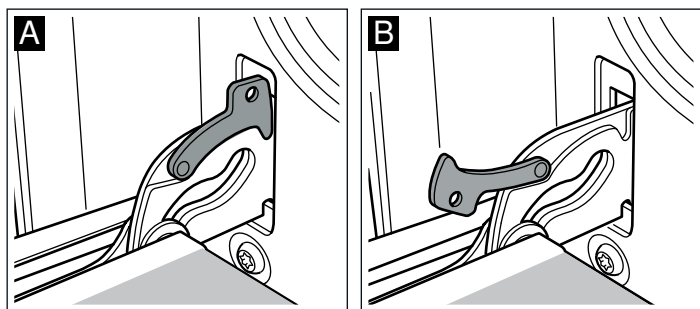


Μετά τον καθαρισμό ανεβάστε ξανά το θερμαντικό σώμα του γκριλ επάνω. Πιέστε το άγκιστρο συγκράτησης προς τα κάτω και αφήστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ να ασφαλίσει.

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 ασφάλισης. Όταν οι μοχλοί ασφάλισης είναι κλειστοί (Εικ. Α), τότε η πόρτα του φούρνου είναι ασφαλισμένη. Η πόρτα δεν μπορεί να αφαιρεθεί. Όταν οι μοχλοί ασφάλισης για την αφαίρεση της πόρτας του φούρνου είναι ανοιχτοί (Εικ. Β), τότε οι μεντεσέδες είναι ασφαλισμένοι. Οι μεντεσέδες δεν μπορούν να κλείσουν.

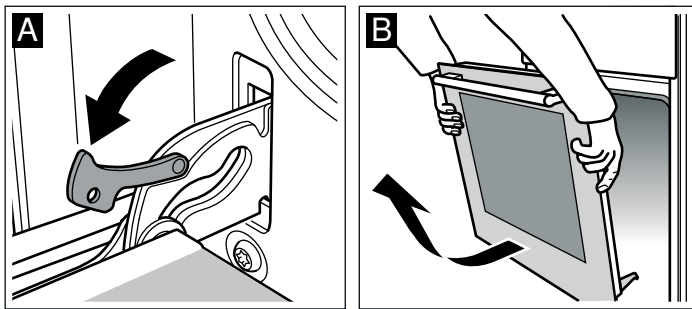


⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Αφαίρεση της πόρτας

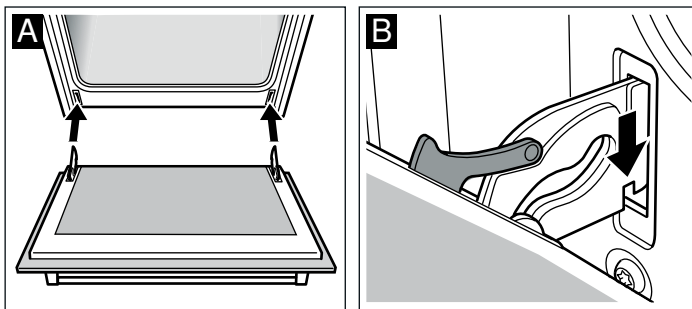
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε και τους δύο μοχλούς ασφάλισης αριστερά και δεξιά (Εικ. Α).
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τέρμα. Πιάστε την πόρτα και με τα δύο χέρια, αριστερά και δεξιά. Κλείστε την ακόμα λίγο και τραβήξτε την έξω (Εικ. Β).



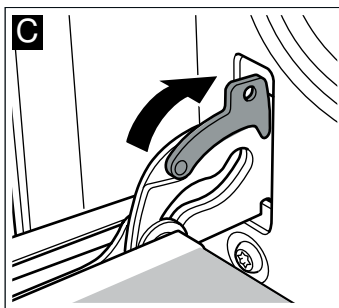
Ανάρτηση της πόρτας

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 εγκόπη στο μεντεσέ πρέπει να ασφαλίσει και στις δύο πλευρές (Εικ. Β).



3. Κλείστε ξανά τους δύο μοχλούς ασφάλισης (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.

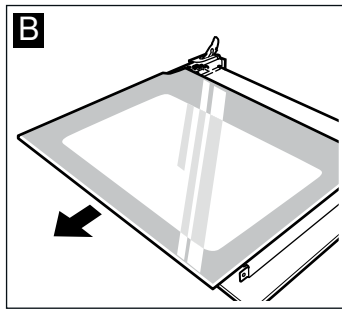
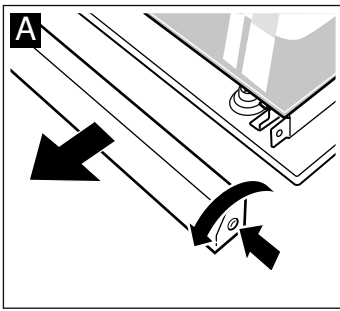
Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

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

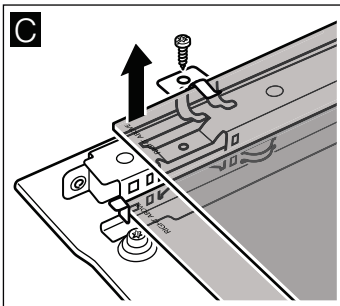
Κατά την αφαίρεση των εσωτερικών τζαμιών προσέξτε, με ποια σειρά αφαιρείτε τα τζάμια. Για να τοποθετήσετε τα τζάμια ξανά με τη σωστή σειρά, προσανατολιζείτε στον εκάστοτε αριθμό, που βρίσκεται πάνω στο τζάμι.

Αφαίρεση

1. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε τη με τη λαβή προς τα κάτω πάνω σ' ένα πανί.
2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα στο πάνω μέρος της πόρτας του φούρνου. Ξεβιδώστε γι' αυτό τις βίδες αριστερά και δεξιά (Εικ. Α).
3. Σηκώστε το επάνω τζάμι και τραβήξτε το έξω (Εικ. Β).



4. Ξεβιδώστε τους σφιγκτήρες συγκράτησης δεξιά και αριστερά και αφαιρέστε τους (Εικ. C). Αφαιρέστε το μεσαίο τζάμι.



5. Τραβήξτε έξω το κάτω τζάμι λοξά προς τα επάνω.

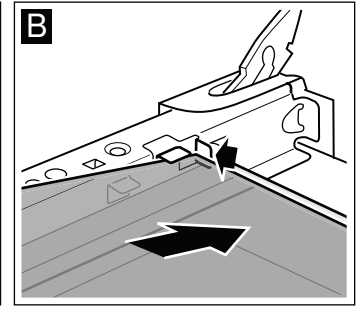
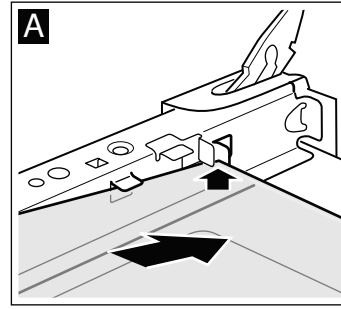
Καθαρίστε τα τζάμια με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

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

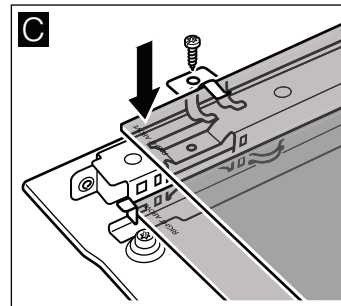
Τοποθέτηση

Κατά την τοποθέτηση προσέξτε, να βρίσκεται η επιγραφή "Right above" αριστερά κάτω και στα δύο τζάμια ανάποδα.

1. Σπρώξτε μέσα το κάτω τζάμι λοξά προς τα πίσω (Εικ. Α).
2. Σπρώξτε μέσα το μεσαίο τζάμι (Εικ. Β).



3. Τοποθετήστε τους σφιγκτήρες συγκράτησης δεξιά και αριστερά πάνω στο τζάμι, ευθυγραμμίστε τους έτσι, ώστε να βρίσκονται τα κλιπ πάνω από τις οπές βιδώματος και βιδώστε τους (Εικ. C).



4. Σπρώξτε μέσα το πάνω τζάμι λοξά προς τα πίσω. Η λεία επιφάνεια πρέπει να βρίσκεται εξωτερικά.

5. Τοποθετήστε το κάλυμμα και βιδώστε το.

6. 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, κοιτάξτε στον πίνακα. Ίσως να μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι(ες) σας τη βλάβη.

Πίνακας βλαβών

Εάν μια φορά ένα φαγητό δεν πετύχει καλά, ανατρέξτε στο κεφάλαιο *Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο*

μαγειρικής. Εκεί θα βρείτε πολλές συμβουλές και υποδείξεις για το μαγείρεμα.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υπόδειξη/Αντιμετώπιση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Κοιτάξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια είναι εντάξει.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το κείμενο "Ρυθμίστε την ώρα". Η ώρα δεν είναι η τρέχουσα.	Διακοπή του ρεύματος	Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα με τον περιστροφικό διακόπτη και πατήστε το πλήκτρο ⏸.
Ο φούρνος δε θερμαίνει ή ο επιλεγμένος τρόπος ψησίματος δε ρυθμίζεται.	Ο τρόπος ψησίματος δεν αναγνωρίστηκε.	Ρυθμίστε ακόμα μια φορά.
Ο φούρνος δε θερμαίνει. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το κείμενο "Demo".	Ο φούρνος βρίσκεται στη λειτουργία παρουσίασης.	Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών και μετά από περίπου 20 δευτερόλεπτα ανεβάστε την ξανά. Μέσα στα επόμενα 2 λεπτά κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ⏸ για τέσσερα δευτερόλεπτα, μέχρι να σβήσει το κείμενο "Demo".

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υπόδειξη/Αντιμετώπιση
Μετά το πάτημα του πλήκτρου  εμφανίζεται μια υπόδειξη για το σύστημα καθαρισμού.	Η συσκευή δεν είναι εξοπλισμένη με το σύστημα καθαρισμού.	Το πλήκτρο λειτουργεί, αφού πρώτα μετασκευάσετε την αυτοκαθαριζόμενη οροφή και τα πλευρικά τμήματα και στη συνέχεια ενεργοποιήσετε το σύστημα καθαρισμού στις βασικές ρυθμίσεις. Βλέπε στο κεφάλαιο <i>Σύστημα καθαρισμού</i> και στο κεφάλαιο <i>Βασικές ρυθμίσεις</i> .
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "Αυτόματη απενεργοποίηση".	Ενεργοποιήθηκε η λειτουργία της αυτόματης απενεργοποίησης. Ο φούρνος απενεργοποιείται.	Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο. Το κείμενο σβήνει. Μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά.

Μηνύματα σφάλματος με E

Εάν εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων ένα μήνυμα σφάλματος με E, πατήστε το πλήκτρο . Με αυτό σβήνεται το μήνυμα σφάλματος. Μπορεί να χρειάζεται, στη συνέχεια να ρυθμίσετε την ώρα από την

αρχή. Εάν εμφανιστεί ξανά το σφάλμα, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

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

Μήνυμα σφάλματος	Πιθανή αιτία	Υπόδειξη/Αντιμετώπιση
E011	Ένα πλήκτρο πατήθηκε για μεγάλο χρονικό διάστημα.	Πατήστε όλα τα πλήκτρα ξεχωριστά. Ελέγξτε, εάν τα πλήκτρα είναι καθαρά. Εάν το μήνυμα σφάλματος παραμένει, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

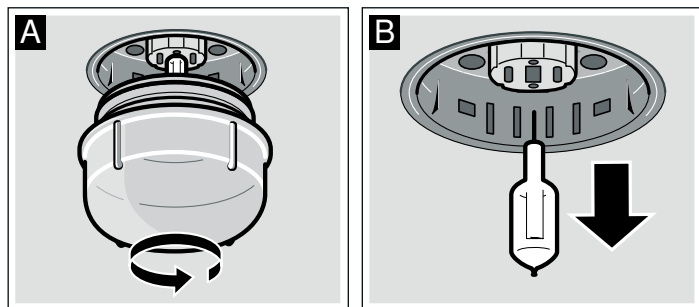
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή

Όταν καεί μια λάμπα του φούρνου, πρέπει να αλλαχτεί. Λάμπες αλογόνου 230 V, ανθεκτικές στη θερμοκρασία, των 25 W, θα βρείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Πιάνετε τη λάμπα αλογόνου μ' ένα στεγνό πανί. Έτσι αυξάνεται η διάρκεια ζωής της λάμπας. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

1. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο φούρνο, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
2. Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα προς τα αριστερά (Εικ. Α).
3. Τραβήξτε έξω τη λάμπα - μην τη γυρίσετε (Εικ. Β). Τοποθετήστε μέσα την καινούργια λάμπα, προσέχοντας τη θέση των ακίδων. Πιέστε μέσα τη λάμπα με δύναμη.



4. Βιδώστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.
5. Απομακρύνετε την πετσέτα της κουζίνας και ανεβάστε την ασφάλεια.

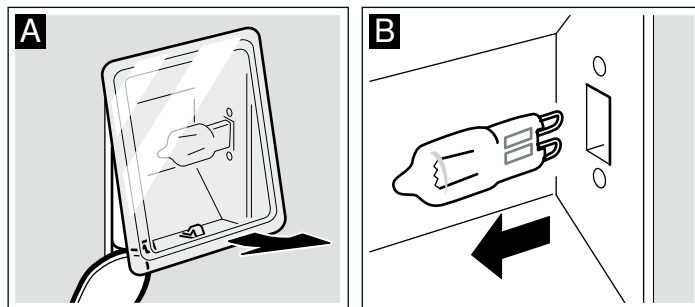
Αλλαγή της αριστερής λάμπας του φούρνου

Όταν καεί μια λάμπα του φούρνου, πρέπει να αλλαχτεί. Λάμπες αλογόνου 230 V, ανθεκτικές στη θερμοκρασία, των 25 W, θα βρείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Πιάνετε τη λάμπα αλογόνου μ' ένα στεγνό πανί. Έτσι αυξάνεται η διάρκεια ζωής της λάμπας. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.

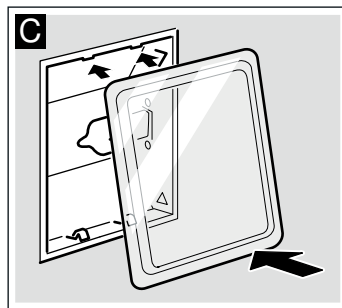
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

1. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο φούρνο, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα. Για αυτό ανοίξτε από κάτω με το χέρι το γυάλινο κάλυμμα (Εικ. Α). Εάν η αφαίρεση του γυάλινου καλύμματος είναι δύσκολη, χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι ως βοήθεια.
3. Τραβήξτε έξω τη λάμπα - μην τη γυρίσετε (Εικ. Β). Τοποθετήστε μέσα την καινούργια λάμπα, προσέχοντας τη θέση των ακίδων. Πιέστε μέσα τη λάμπα με δύναμη. Α



4. Τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα. Προσέξτε, να βρίσκεται η κοιλότητα του γυαλιού δεξιά. Τοποθετήστε το γυαλί πάνω και πιέστε το δυνατά στο κάτω μέρος (Εικ. C). Το γυαλί ασφαλίζει.



5. 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.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών της εταιρείας μας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιπτώσεων επισκέψεων του τεχνικού.

Αριθμός Ε και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλέφωνο τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. Ε) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. 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.

Αριθ. Ε

Αριθ. FD

Υπηρεσία 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.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης
GR 2104 277 701

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

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.
- Ανοίγετε 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 μεγάλους χρόνους μαγειρέματος 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 έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment-WEEE). Η οδηγία καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων πετυχαίνετε πολύ εύκολα εξαιρετικούς καπνάρδες, ζουμερά ψητά και γευστικά γιαχνί. Δε χρειάζεται να γυρίσετε ούτε να περιχύσετε το φαγητό και ο χώρος μαγειρέματος παραμένει καθαρός.

Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος εξαρτάται από την ποιότητα του κρέατος και από το μέγεθος και το είδος του μαγειρικού σκεύους. Όταν βγάξετε το έτοιμο φαγητό από το χώρο μαγειρέματος, χρησιμοποιείτε πιάστρες. Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ ζεστό. Προσοχή κατά το άνοιγμα του μαγειρικού σκεύους, εξέρχεται καυτός ατμός.

Μαγειρικό σκεύος

Το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων είναι κατάλληλο μόνο για ψήσιμο σε κλειστό μαγειρικό σκεύος, εξαίρεση αποτελεί το ψητό χοιρομέρι με κρούστα. Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με καπάκια που να κλείνουν καλά. Προσέξτε επίσης και τις υποδείξεις των κατασκευαστών των μαγειρικών σκευών.

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Συνιστούμε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη (μέχρι 300 °C) από γυαλί ή υαλοκεραμικό υλικό. Οι ψηλές φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα είναι λιγότερο κατάλληλες. Η γυαλιστερή επιφάνεια αντανάκλαει την ακτινοβολία της θερμότητας πάρα πολύ. Το φαγητό δε ροδοκοκκινίζει αρκετά και το κρέας μαγειρεύεται λιγότερο. Εάν χρησιμοποιήσετε μια ψηλή φόρμα ανοξείδωτου χάλυβα, αφαιρέστε μετά το τέλος του προγράμματος το καπάκι. Ροδοψήστε το κρέας στη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 3 ακόμα για 8 έως 10 λεπτά. Εάν χρησιμοποιήσετε μια ψηλή φόρμα από εμαγιέ χάλυβα, χυτοσίδηρο ή αλουμίνιο χυτευμένο υπό πίεση, ροδοκοκκινίζει το φαγητό πιο δυνατά. Σε αυτή την περίπτωση προσθέστε λίγο περισσότερο υγρό.

Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Ακατάλληλα είναι τα μαγειρικά σκεύη από ανοιχτόχρωμο γυαλιστερό αλουμίνιο, μη γλασαρισμένο πηλό και μαγειρικά σκεύη από συνθετικό υλικό ή με πλαστικές λαβές.

Μέγεθος του μαγειρικού σκεύους

Το κρέας πρέπει να καλύπτει τον πάτο του μαγειρικού σκεύους μέχρι τα δύο τρίτα περίπου. Έτσι πετυχαίνετε μια ωραία σάλτσα ψητού.

Η απόσταση ανάμεσα στο κρέας και το καπάκι πρέπει να είναι το λιγότερο 3 cm. Το κρέας μπορεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος να φουσκώσει.

Προετοιμασία φαγητού

Χρησιμοποιήστε φρέσκο ή καταψυγμένο κρέας. Συνιστούμε φρέσκο κρέας με θερμοκρασία ψυγείου.

Επιλέξτε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος.

Ζυγίστε το φρέσκο ή το καταψυγμένο κρέας, το πουλερικό ή το ψάρι. Ακριβείς υποδείξεις θα βρείτε στους αντίστοιχους πίνακες. Χρειάζεστε το βάρος για τη ρύθμιση.

Καρυκεύστε το κρέας. Καρυκεύστε το κατεψυγμένο κρέας ακριβώς όπως το φρέσκο κρέας.

Σε πολλά φαγητά πρέπει να προσθέσετε υγρό. Προσθέστε τόσο υγρό στο σκεύος, ώστε να καλύπτεται ο πάτος περίπου κατά ½ cm. Εάν αναφέρεται στον πίνακα "λίγο" υγρό, φτάνουν συνήθως 2-3 κουταλιές. Σε περίπτωση που η ένδειξη για το υγρό δείχνει "Ναι" μπορεί να είναι περισσότερες. Προσέξτε τις υποδείξεις μπροστά και μέσα στους πίνακες.

Προγράμματα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Πρόσθεση υγρού	Βάρος ρύθμισης
Πουλερικά			
Κοτόπουλο, φρέσκο*	0,7-2,0	Όχι	Βάρος κρέατος
Κότα, φρέσκια*	1,4-2,3	Όχι	Βάρος κρέατος
Πάπια, φρέσκια*	1,6-2,7	Όχι	Βάρος κρέατος
Χήνα, φρέσκια*	2,5-3,5	Όχι	Βάρος κρέατος
Μικρή γαλοπούλα, φρέσκια*	2,5-3,5	Όχι	Βάρος κρέατος
Στήθος γαλοπούλας, φρέσκο*	0,5-2,5	Πολύ	Βάρος κρέατος
Μπούτια, φρέσκα π.χ. μπούτια κοτόπουλου, πάπιας, χήνας, γαλοπούλας	0,3-1,5	Όχι	Βάρος από το βαρύτερο μπούτι
Μπούτια, κατεψυγμένα* π.χ. μπούτια κοτόπουλου, πάπιας, χήνας, γαλοπούλας	0,3-1,5	Όχι	Βάρος από το βαρύτερο μπούτι

Κρέας

Προσθέστε τόσο υγρό στο μαγειρικό σκεύος, όσο αναφέρεται.

Βοδινό κρέας

Στο ψητό καπαμά προσθέστε αρκετό υγρό. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης και το υγρό της μαρινάδας.

Στο βραστό βοδινό κρέας πρέπει να προστεθεί τόσο υγρό (νερό ή ζωμός), έτσι ώστε το κρέας να είναι σχεδόν καλυμμένο.

Μαγειρέψτε το ροσμπίφ με την μεριά του λίπους προς τα επάνω.

Προγράμματα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Πρόσθεση υγρού	Βάρος ρύθμισης
Βοδινό κρέας			
Ψητός καπαμάς, φρέσκος π.χ. μπριζόλα από κόντρα φιλέτο, στήθος, σπάλα, βοδινό ψητό σε σάλτσα άσπρου κρασιού	0,5-3,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Ψητός καπαμάς, κατεψυγμένος*	0,5-2,0	Ναι	Βάρος κρέατος
π.χ. μπριζόλα από κόντρα φιλέτο, στήθος, σπάλα			
Ροσμπίφ, φρέσκο, μέτριο π.χ. κυλότο	0,5-2,5	Όχι	Βάρος κρέατος
Ροσμπίφ, φρέσκο, αγγλικό π.χ. κυλότο	0,5-2,5	Όχι	Βάρος κρέατος
Ροσμπίφ, κατεψυγμένο, καλοψημένο* π.χ. κυλότο	0,5-2,0	Όχι	Βάρος κρέατος
Ψητός κιμάς*	0,3-3,0	Όχι	Συνολικό βάρος
Βραστό βοδινό κρέας, φρέσκο	0,5-2,5	Πολύ	Βάρος κρέατος

Κλείστε το μαγειρικό σκεύος μ’ ένα καπάκι. Τοποθετήστε το στο ύψος 2 πάνω στη σχάρα.

Σε μερικά φαγητά η αλλαγή του χρόνου λήξης δεν είναι δυνατή. Αυτά τα φαγητά είναι σηματοδεδμένα με ένα αστέρι *.

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε μέσα στον κρύο χώρο μαγειρέματος.

Προγράμματα

Πουλερικά

Τοποθετήστε το πουλερικό με τη μεριά του στήθους προς τα επάνω στην ψηλή φόρμα. Το γεμιστό πουλερικό δεν είναι κατάλληλο.

Σε περίπτωση που έχετε περισσότερα μπούτια πουλερικών ρυθμίστε το βάρος από το βαρύτερο μπούτι. Τα μπούτια πρέπει να έχουν περίπου το ίδιο βάρος.

Παράδειγμα: 3 μπούτια κοτόπουλου με 300 γρ., 320 γρ. και 400 γρ.. Ρυθμίστε 400 γρ..

Εάν θέλετε να μαγειρέψετε δύο κοτόπουλα, ίδιου περίπου βάρους σε μια ψηλή φόρμα, ρυθμίστε, ακριβώς όπως και στα μπούτια, το βάρος του βαρύτερου κοτόπουλου.

Στο στήθος γαλοπούλας προσθέστε αρκετό υγρό, για να παραμείνει ζουμερό.

Μοσχαρίσιο κρέας
Στο Osso buco βάλτε πολλά λαχανικά (σέλινο, ντομάτες, καρότα)

μέσα στο μαγειρικό σκεύος και μοιράστε από πάνω τις φέτες κρέατος. Προσθέστε υγρό (ζωμός) όσο χρειάζεται.

Προγράμματα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Πρόσθεση υγρού	Βάρος ρύθμισης
Μοσχαρίσιο κρέας			
Ψητό, φρέσκο, άπαχο π.χ. νουά, κομμάτι ψαχνό	0,5-3,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Ψητό, φρέσκο, με λίπος π.χ. σβέρκος, λαιμός	0,5-3,0	Λίγο	Βάρος κρέατος
Ψητό, κατεψυγμένο, άπαχο*	0,5-2,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Ψητό, κατεψυγμένο, με λίπος*	0,5-2,0	Λίγο	Βάρος κρέατος
Κότσι με κόκκαλα, φρέσκο	0,5-2,5	Ναι	Βάρος κρέατος
Osso buco π.χ. φέτες μοσχαρίσιου ποδιού με λαχανικά	0,5-3,5	Ναι	Βάρος κρέατος

Χοιρινό κρέας
Τοποθετήστε το κρέας με κόκκαλο έτσι στην ψηλή φόρμα, ώστε να βρίσκεται η μεριά του κόκκαλου κάτω.
Τοποθετήστε το ψητό με κρούστα μέσα στο μαγειρικό σκεύος με την κρούστα προς τα επάνω. Πριν το μαγείρεμα χαράξτε την πέτσα σταυρωτά, χωρίς να τραυματίσετε το κρέας.

Τοποθετήστε το ψητό χοιρομέρι με το στρώμα του λίπους προς τα επάνω μέσα στο μαγειρικό σκεύος. Ψήστε το ψητό χοιρομέρι σε ανοικτό σκεύος, ώσπου να δημιουργηθεί μια κρούστα.
Ρυθμίστε στα ψητά το βάρος κρέατος, στα ψητά ρολά και στον ψητό κιμά το συνολικό βάρος.

Προγράμματα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Πρόσθεση υγρού	Βάρος ρύθμισης
Χοιρινό κρέας			
Ψητό σβέρκου, φρέσκο, χωρίς κόκκαλα	0,5-3,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Ψητό σβέρκου, φρέσκο, με κόκκαλα	0,5-3,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Ψητό σβέρκου, κατεψυγμένο, χωρίς κόκκαλα*	0,5-2,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Ψητό σβέρκου, κατεψυγμένο, με κόκκαλα*	0,5-2,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Ψητή μπριζόλα, φρέσκια, με κόκκαλα	0,5-3,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Κυλότο ψητό, φρέσκο	0,5-2,5	Ναι	Βάρος κρέατος
Ψητό ρολό, φρέσκο	0,5-3,0	Ναι	Συνολικό βάρος
Ψητό με κρούστα φρέσκο π.χ. κοιλιά	0,5-3,0	Όχι	Βάρος κρέατος
Ψητό με κρούστα φρέσκο π.χ. σπάλα	0,5-3,0	Όχι	Βάρος κρέατος
Ψητός κιμάς*	0,3-3,0	Όχι	Συνολικό βάρος
Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκκαλο, φρέσκο	0,5-3,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Ψητό χοιρομέρι φρέσκο, παστωμένο, μαγείρεμα	1,0-4,0	Λίγο	Βάρος κρέατος
Ψητό χοιρομέρι φρέσκο, παστωμένο, δημιουργία κρούστας*	1,0-4,0	Όχι	Βάρος κρέατος

Αρνίσιο και πρόβειο κρέας
Ρυθμίστε στα ψητά και στα μπουτία το βάρος κρέατος, στον ψητό κιμά το συνολικό βάρος.

Προγράμματα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Πρόσθεση υγρού	Βάρος ρύθμισης
Αρνίσιο κρέας			
Μπουτί, φρέσκο, χωρίς κόκκαλα, καλοψημένο	0,5-2,5	Λίγο	Βάρος κρέατος
Μπουτί, φρέσκο, χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο	0,5-2,5	Όχι	Βάρος κρέατος
Μπουτί, φρέσκο, με κόκκαλα, καλοψημένο	0,5-2,5	Λίγο	Βάρος κρέατος
Μπουτί, κατεψυγμένο, χωρίς κόκκαλα, καλοψημένο*	0,5-2,0	Λίγο	Βάρος κρέατος
Μπουτί, κατεψυγμένο, χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο*	0,5-2,0	Όχι	Βάρος κρέατος
Μπουτί, κατεψυγμένο, με κόκκαλα, καλοψημένο*	0,5-2,0	Λίγο	Βάρος κρέατος
Ψητός κιμάς*	0,3-3,0	Όχι	Συνολικό βάρος

Προγράμματα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Πρόσθεση υγρού	Βάρος ρύθμισης
Πρόβειο κρέας			
Πρόβειο ψητό, φρέσκο π.χ. σπάλα	0,5-3,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Πρόβειο ψητό, κατεψυγμένο* π.χ. σπάλα	0,5-2,0	Ναι	Βάρος κρέατος

Κρέας θηραμάτων

Το κρέας θηραμάτων μπορείτε να το καλύψετε με μπέικον, το κρέας παραμένει πιο ζουμερό, δεν ροδοκοκκινίζει όμως τόσο δυνατά. Για μια πιο λεπτή γεύση μπορείτε να μαρινάρετε το κρέας θηραμάτων πριν το μαγείρεμα, όλη τη νύχτα στο ψυγείο, σε ξινόγαλο, κρασί ή ξίδι.

Εάν μαγειρέψετε περισσότερα μπούτια λαγών, ρυθμίστε το βάρος από το βαρύτερο μπούτι.

Τα κουνέλια μπορείτε να τα μαγειρέψετε επίσης κομμένα σε μερίδες. Ρυθμίστε το συνολικό βάρος.

Προγράμματα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Πρόσθεση υγρού	Βάρος ρύθμισης
Κρέας θηραμάτων			
Ψητό ελαφιού, φρέσκο π.χ. σπάλα, στήθος	0,5-3,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Ψητό ελαφιού, κατεψυγμένο* π.χ. σπάλα, στήθος	0,5-2,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Μπούτι ζαρκαδιού, φρέσκο, χωρίς κόκκαλα	0,5-3,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Μπούτι ζαρκαδιού, κατεψυγμένο*, χωρίς κόκκαλα	0,5-2,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Μπούτι λαγού, φρέσκο, με κόκκαλα	0,3-0,6	Ναι	Βάρος από το βαρύτερο μπούτι
Μπούτι λαγού, κατεψυγμένο*, με κόκκαλα	0,3-0,6	Ναι	Βάρος από το βαρύτερο μπούτι
Ψητό αγριογούρουνο, φρέσκο π.χ. σπάλα, στήθος	0,5-3,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Ψητό αγριογούρουνο, κατεψυγμένο* π.χ. σπάλα, στήθος	0,5-2,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Κουνέλι, φρέσκο	0,5-3,0	Ναι	Βάρος κρέατος

Ψάρι

Καθαρίστε το ψάρι, αλείψτε το με λεμόνι και αλατίστε το όπως συνήθως.

Για αχνιστό ψάρι: Προσθέτετε μέσα στο μαγειρικό σκεύος υγρό σε ύψος ½ cm π.χ. κρασί ή χυμό λεμονιού.

Για ψημένο ψάρι: Αλευρώστε το ψάρι και αλείψτε το με λιωμένο βούτυρο.

Το ολόκληρο ψάρι πετυχαίνει καλύτερα, όταν βρίσκεται μέσα στο μαγειρικό σκεύος στη "θέση κολύμβησης". Αυτό σημαίνει, ότι το ραχιαίο περύγιο δείχνει προς τα επάνω. Για να στέκεται το ψάρι καλά, βάλτε μια κομμένη πατάτα ή ένα μικρό ανοιχτό δοχείο στο χώρο της κοιλιάς.

Σε περίπτωση περισσότερων ψαριών ρυθμίστε το συνολικό βάρος. Τα ψάρια πρέπει να έχουν όμως περίπου το ίδιο μέγεθος ή το ίδιο βάρος. Παράδειγμα: Δύο πέστροφες με 0,6 κιλά και 0,5 κιλά. Ρυθμίστε 1,1 κιλά.

Προγράμματα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Πρόσθεση υγρού	Βάρος ρύθμισης
Ψάρι			
Πέστροφα, φρέσκια, σοτάρισμα*	0,3-1,5	Ναι	Συνολικό βάρος
Πέστροφα, φρέσκια, ψήσιμο*	0,3-1,5	Όχι	Συνολικό βάρος
Λούτσος, φρέσκος, σοτάρισμα*	0,5-2,0	Ναι	Συνολικό βάρος
Λούτσος, φρέσκος, ψήσιμο*	0,5-2,0	Όχι	Συνολικό βάρος
Μπακαλιάρος, φρέσκος, σοτάρισμα*	0,5-2,0	Ναι	Συνολικό βάρος
Μπακαλιάρος, φρέσκος, ψήσιμο*	0,5-2,0	Όχι	Συνολικό βάρος
Κυπρίνος, φρέσκος, σοτάρισμα*	0,8-2,0	Ναι	Συνολικό βάρος
Κυπρίνος, φρέσκος, ψήσιμο*	0,8-2,0	Όχι	Συνολικό βάρος

Ψητός κιμάς

Χρησιμοποιήστε φρέσκο κιμά.

Ρυθμίστε το συνολικό βάρος του ψητού κιμά.

Μπορείτε να ολοκληρώσετε τη γεύση του κιμά με κομματάκια λαχανικών ή τυρί.

Προγράμματα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Πρόσθεση υγρού	Βάρος ρύθμισης
Ψητός κιμάς			
Από φρέσκο βοδινό κρέας*	0,3-3,0	Όχι	Συνολικό βάρος
Από φρέσκο χοιρινό κρέας*	0,3-3,0	Όχι	Συνολικό βάρος
Από φρέσκο αρνίσιο κρέας*	0,3-3,0	Όχι	Συνολικό βάρος
Από φρέσκο, ανάμεικτο κρέας*	0,3-3,0	Όχι	Συνολικό βάρος

Γιαχνί

Μπορείτε να συνδυάσετε διαφορετικά είδη κρέατος και φρέσκα λαχανικά.

Κόψτε το κρέας σε μικρά κομμάτια (μπουκιές). Χρησιμοποιήστε τα κομμάτια του κοτόπουλου, χωρίς να είναι κομμένα.

Προσθέστε στο κρέας την ίδια έως τη διπλάσια ποσότητα λαχανικών. Παράδειγμα: Σε 0,5 κιλά κρέατος, προσθέστε 0,5 κιλά έως 1 κιλό φρέσκα λαχανικά.

Εάν θέλετε να ροδοκοκκινίσει το κρέας, προσθέστε το ως τελευταίο υλικό της συνταγής μέσα στην ψηλή φόρμα, πάνω στα λαχανικά. Εάν το θέλετε λιγότερο ροδοκοκκινισμένο, ανακατέψτε το κρέας κάτω από τα λαχανικά.

Στο γιαχνί με κρέας ρυθμίστε το βάρος του κρέατος. Εάν θέλετε να είναι τα λαχανικά πιο μαλακά, ρυθμίστε το συνολικό βάρος.

Κατάλληλα για ένα γιαχνί λαχανικών είναι σκληρά είδη λαχανικών, όπως π.χ. καρότα, φρέσκα φασολάκια, λάχανο, σέλινο και πατάτες. Όσο πιο μικρά είναι κομμένα τα λαχανικά, τόσο μαλακότερα γίνονται. Για να μη μαυρίσουν τα λαχανικά, σκεπάστε τα με υγρό.

Προγράμματα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Πρόσθεση υγρού	Βάρος ρύθμισης
Γιαχνί			
Με κρέας π.χ. Pichelsteiner γιαχνί	0,3-3,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Με λαχανικά π.χ. γιαχνί χορτοφάγων	0,3-3,0	Ναι	Συνολικό βάρος
Γκούλας	0,3-3,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Ρολά κρέατος	0,3-3,0	Ναι	Βάρος κρέατος

Επιλογή και ρύθμιση του προγράμματος

Παράδειγμα στην εικόνα: Πρόγραμμα για κατεψυγμένο μοσχάρκι ψητό, άπαχο, 1,3 κιλά.

1. Πατήστε το πλήκτρο .

Η πρώτη ομάδα προγραμμάτων και το πρώτο πρόγραμμα εμφανίζονται.

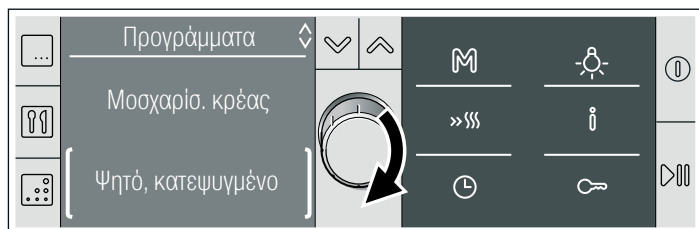


2. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την ομάδα προγραμμάτων.

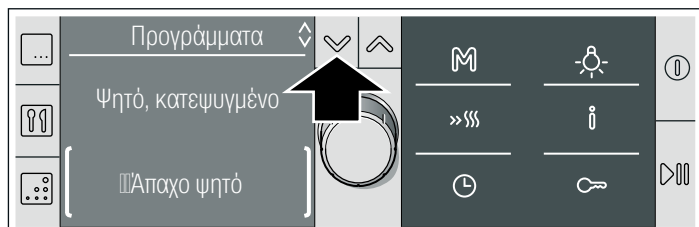


3. Αλλάξτε με το πλήκτρο τη σειρά.

4. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη το πρόγραμμα.



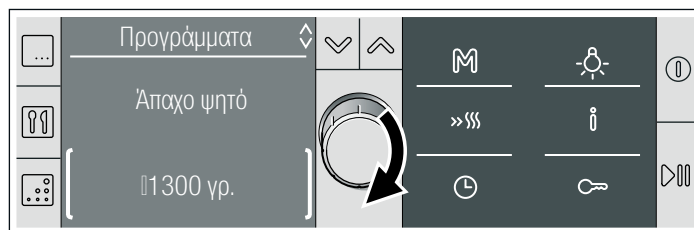
5. Σε ορισμένα προγράμματα μπορείτε να διαφοροποιήσετε ακόμα περισσότερα, π.χ. στο μοσχάρκι ψητό σε άπαχο ψητό ή ψητό με λίπος. Πατήστε το πλήκτρο και επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη.



6. Πατήστε το πλήκτρο .

Για το επιλεγμένο πρόγραμμα εμφανίζεται ένα προτεινόμενο βάρος.

7. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το βάρος του φαγητού.



8. Πατήστε το πλήκτρο .

Το πρόγραμμα ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά στη γραμμή κατάστασης.

Το πρόγραμμα τελειώνει

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος δε θερμαίνει πλέον. Μπορείτε να αβήσετε το σήμα πρόωρα με το πλήκτρο . Στη γραμμή κατάστασης φαίνεται 00:00:00 για τη διάρκεια που έχει λήξει.

Διακοπή προγράμματος

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο , μέχρι να εμφανιστεί Θερμός αέρας 3D, 160 °C. Μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά.

Ανάκληση πληροφοριών

Πριν την εκκίνηση: Πατήστε σύντομα το πλήκτρο . Για κάθε πληροφορία πατήστε ξανά το πλήκτρο .

Αλλαγή του χρόνου λήξης

Βλέπε στο κεφάλαιο *Λειτουργίες χρόνου, Αλλαγή του χρόνου λήξης*.

Ξεχωριστή ρύθμιση

Εάν το αποτέλεσμα του μαγειρέματος ενός προγράμματος δεν ανταποκρίνεται στις προσδοκίες σας, μπορείτε την επόμενη φορά να το προσαρμόσετε σύμφωνα με τις επιθυμίες σας.

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 7.

Πατήστε μετά το πλήκτρο  και μετακινήστε με τον περιστροφικό διακόπτη το φωτισμένο πεδίο.

- 0000000 +

Προς τα αριστερά = ασθενέστερο αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Προς τα δεξιά = εντατικότερο αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Η χρονική διάρκεια για το πρόγραμμα αλλάζει.

Συμβουλές για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Το βάρος των ψητών ή των πουλερικών βρίσκεται πάνω από τη δεδομένη περιοχή βάρους.	Η περιοχή βάρους είναι σκόπιμα περιορισμένη. Για πολύ μεγάλα ψητά δεν υπάρχει συχνά αρκετά μεγάλο σκεύος. Μαγειρέψτε τα μεγάλα κομμάτια με Επάνω/Κάτω θέρμανση  ή με Συνδυασμό θερμού αέρα/γκριλ  .
Το ψητό είναι καλό, αλλά η σάλτσα είναι πολύ σκούρα.	Επιλέξτε ένα μικρότερο μαγειρικό σκεύος ή χρησιμοποιήστε περισσότερο υγρό.
Το ψητό είναι καλό, αλλά η σάλτσα είναι πολύ ανοιχτόχρωμη και νερούλη.	Επιλέξτε ένα μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος ή χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό.
Το ψητό είναι από επάνω πολύ στεγνό.	Χρησιμοποιήστε ένα μαγειρικό σκεύος με καπάκι που να κλείνει καλά. Το πολύ άπαχο κρέας παραμένει ζουμερό, εάν το καλύψετε με φέτες μπέικον.
Κατά τη διάρκεια του ψησίματος μυρίζει τοίκινα, αλλά το ψητό έχει ωραία εμφάνιση.	Το καπάκι του σκεύους δεν κλείνει σωστά ή το κρέας διογκώθηκε και ανασήκωσε το καπάκι. Χρησιμοποιείτε πάντοτε ένα κατάλληλο καπάκι. Προσέχετε, να υπάρχει μεταξύ του κρέατος και του καπακιού μια απόσταση το λιγότερο 3 cm.
Θέλετε να μαγειρέψετε κατεψυγμένο κρέας.	Καρυκεύστε το κατεψυγμένο κρέας ακριβώς όπως το φρέσκο κρέας. Προσοχή: Η αλλαγή του χρόνου λήξης για αργότερα στο κατεψυγμένο κρέας δεν είναι δυνατή. Το κρέας θα ξεπάγωνε στον ενδιάμεσο χρόνο και θα χάλαγε.
Το κρέας είναι ψημένο πολύ λίγο ή ψημένο πάρα πολύ.	Αλλάξτε την επόμενη φορά τις ρυθμίσεις. Υποδείξεις γι' αυτό θα βρείτε στο κεφάλαιο Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων, ξεχωριστή ρύθμιση.

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. 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. Πριν τη χρήση απομακρύνετε τα εξαρτήματα και τα μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος, τα οποία δε χρειάζεστε.
- 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 , χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης για τα εξαρτήματα:

- Γλυκά σε φόρμες: ύψος 2
- Γλυκά στο ταψί: ύψος 3

Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα

Χρησιμοποιείτε το Θερμό αέρα 3D .

Υψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε 2 επίπεδα:

- Ταψί γενικής χρήσης: ύψος 3
- Ταψί: ύψος 1

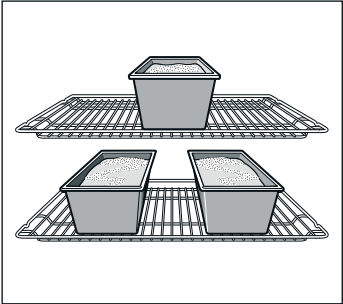
Υψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε 3 επίπεδα:

- Ταψί: ύψος 5
- Ταψί γενικής χρήσης: ύψος 3
- Ταψί: ύψος 1

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

Στους πίνακες θα βρείτε πολλές προτάσεις για τα φαγητά σας.

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



Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο. Στις ανοιχτόχρωμες φόρμες ψησίματος με λεπτά μεταλλικά τοιχώματα 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.

Υπόδειξη: Λόγω της υψηλής υγρασίας μπορεί κατά το ψήσιμο με Hydro-ψήσιμο  να σχηματιστούν υδρατμοί (συμπύκνωμα) στο εσωτερικό τζάμι του φούρνου. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου προσεκτικά, γιατί εξέρχεται καυτός ατμός.

Τρόποι ψησίματος:

-  = Θερμός αέρας 3D
-  = Επάνω/Κάτω θέρμανση

-  = Hydro-ψήσιμο
-  = Εντατική θέρμανση

Γλυκό σε φόρμες	Φόρμα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ, απλό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/ μακρόστενη φόρμα	2		160-180	50-60
	3 μακρόστενες φόρμες	3+1		140-160	60-80
Κέικ, λεπτό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/ μακρόστενη φόρμα	2		150-170	60-70
Πάτος τούρτας, απλή ζύμη	Φόρμα τάρτας φρούτων	3		160-180	20-30
Λεπτή φρουτόπιτα, απλή ζύμη	Φόρμα με σούστα/φόρμα βαθιά στρογγυλή	2		160-180	50-60
Βάση από παντεσπάνι, 2 αυγά (προθέρμανση)	Φόρμα τάρτας φρούτων	2		160-180	20-30
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά (προθέρμανση)	Φόρμα με σούστα	2		160-180	40-50
Πάτος από ζύμη τάρτας με γύρο	Φόρμα με σούστα	1		180-200	25-35
Φρουτότουρτα ή μυζηθρότουρτα, πάτος από ζύμη τάρτας*	Φόρμα με σούστα	1		170-190	70-90
Κις Ελβετίας	Ταψί πίτσας	2		220-240	30-40
Κέικ με μαγιά	Βαθιά φόρμα κέικ	2		150-170	60-70
Πίτσα, λεπτός πάτος με λίγη επίστρωση (προθέρμανση)	Ταψί πίτσας	2		280-300	10-15
Αλμυρά κέικ*	Φόρμα με σούστα	2		180-200	40-50

* Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά στον απενεργοποιημένο, κλειστό φούρνο να κρυώσει.

Τρόποι ψησίματος:

-  = Θερμός αέρας 3D
-  = Επάνω/Κάτω θέρμανση

-  = Hydro-ψήσιμο
-  = Εντατική θέρμανση

Γλυκά στο ταψί	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Απλή ζύμη με στεγνή επίστρωση	Ταψί	2		170-190	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		150-170	35-45
Απλή ζύμη με ζουμερή επίστρωση, φρούτα	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		140-160	40-50
Ζύμη μαγιάς με στεγνή επίστρωση	Ταψί	3		170-190	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		150-170	35-45
Ζύμη μαγιάς με ζουμερή επίστρωση, φρούτα	Ταψί γενικής χρήσης	3		160-180	40-50
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		150-160	50-60
Ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση	Ταψί	2		180-200	20-30
Ζύμη τάρτας με ζουμερή επίστρωση, φρούτα	Ταψί γενικής χρήσης	3		170-190	50-60
Κις Ελβετίας	Ταψί γενικής χρήσης	2		210-230	40-50
Ρολό παντεσπάνι (προθέρμανση)	Ταψί	2		170-190	15-20
Τσουρέκι πλεξούδα με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί	2		180-200	25-35
Στόλλεν με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί	3		160-180	60-70
Στόλλεν με 1 κιλό αλεύρι	Ταψί	3		140-160	90-100
Στρούντελ, γλυκό	Ταψί γενικής χρήσης	2		190-210	55-65
Πίτσα	Ταψί	2		200-220	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		180-200	40-50
Πίτα Αλοατίας (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	2		280-300	10-12

Τρόποι ψησίματος:

■  = Θερμός αέρας 3D

■  = Επάνω/Κάτω θέρμανση

■  = Hydro-ψήσιμο

Μικρά παρασκευάσματα	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μπισκοτάκια	Ταψί	3		140-160	15-25
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		130-150	25-35
	2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1		130-150	30-40
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ (προθέρμανση)	Ταψί	3		140-150	30-40
	Ταψί	3		140-150	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		140-150	30-45
	2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1		130-140	35-50
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί	2		100-120	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		100-120	35-45
	2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1		100-120	40-50
Μπεζέδες	Ταψί	3		80-100	100-150
Μάφινς	Σχάρα με ειδικό ταψί για μάφινς	3		180-200	20-25
	2 σχάρες με ειδικά ταψιά για μάφινς	3+1		160-180	25-30
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου	Ταψί	2		210-230	30-40
Παρασκευάσματα ζύμης σφολιάτας	Ταψί	3		180-200	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		180-200	25-35
	2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1		170-190	35-45
Παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς	Ταψί	3		190-210	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		160-180	25-35

Ψωμί και ψωμάκια

Στο ψήσιμο των ψωμιών προθερμάνετε το φούρνο, εφόσον δεν αναφέρεται κάτι άλλο.

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο.

Τρόποι ψησίματος:

■  = Θερμός αέρας 3D

■  = Hydro-ψήσιμο

Ψωμί και ψωμάκια	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί με μαγιά με 1,2 κιλά αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2		300	5
				200	30-40
Ψωμί με προζύμι με 1,2 κιλά αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2		300	8
				200	35-45
Ψωμί πίτα	Ταψί γενικής χρήσης	2		300	10-15
Ψωμάκια (χωρίς προθέρμανση)	Ταψί	3		200-220	20-30
Ψωμάκια από ζύμη μαγιάς, γλυκά	Ταψί	3		180-200	15-20
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		150-170	20-30

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 κάθεται.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου κατά 10 βαθμούς χαμηλότερα. Προσέξτε τους χρόνους ανάδευσης που δίνονται στη συνταγή.
Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.	Μην αλείφετε με βούτυρο τον γύρο της φόρμας με σούστα. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.
Το γλυκό παραψήθηκε από πάνω.	Τοποθετήστε το σε χαμηλότερο ύψος μέσα στον φούρνο, επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το γλυκό λίγο παραπάνω.
Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.	Κάνετε στο έτοιμο γλυκό μικρές τρύπες με μια οδοντογλυφίδα. Ραντίστε το στη συνέχεια με χυμό φρούτων ή με οινοπνευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψησίματος.

Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μυζήθρας) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του είναι λασπωμένο (με λωρίδες νερού).	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό και ψήστε λίγο παραπάνω σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Στα γλυκά με ζουμερή επίστρωση, ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε μετά από πάνω την επίστρωση. Προσέχετε 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 απαραίτητα, 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

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. Προσέξτε, να ταιριάζει το καπάκι 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.

Στοιχεία στους πίνακες:
Μαγειρικό σκεύος χωρίς καπάκι = Ανοιχτό
Μαγειρικό σκεύος με καπάκι = Κλειστό

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε στη μέση της σχάρας.

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.

Ψήσιμο στο φούρνο

Προσθέστε στο άπαχο κρέας λίγο υγρό. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται περίπου κατά ½ cm.

Στον ψητό καπαμά προσθέστε αρκετό υγρό. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται περίπου 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.

Ψήσιμο στο γκριλ

Στο ψήσιμο στο γκριλ προθερμάνετε περίπου 3 λεπτά, προτού τοποθετήσετε το ψητό στο χώρο μαγειρέματος.

Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε με το φούρνο κλειστό.

Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια φαγητού του ίδιου πάχους. Αυτά ροδίζουν έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν.

Γυρίστε τα κομμάτια κρέατος για γκριλ μετά τα ¾ του χρόνου μαγειρέματος.

Αλατίστε τις μπριζόλες μετά το ψήσιμο στο γκριλ.

Τοποθετήστε τα κομμάτια για ψήσιμο στο γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα. Αν έχετε μόνον ένα κομμάτι, αυτό θα ψηθεί καλύτερα, 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 κατά το ψήσιμο στο γκριλ στο ύψος 4 ή 5. Με τη μεγάλη θερμότητα παραμορφώνεται και μπορεί να δημιουργήσει ζημιά κατά την αφαίρεση από το χώρο μαγειρέματος.

Το θερμαντικό σώμα του γκριλ ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συνεχώς. Αυτό είναι κάτι το κανονικό. Πόσο συχνά συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα ψησίματος.

Κρέας

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.

Τρόποι ψησίματος:

-  = Επάνω/Κάτω θέρμανση
-  = Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ
-  = Γκριλ, μεγάλο

Κρέας	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Βοδινό κρέας						
Βοδινός καπαμάς	1,0 κιλό	Κλειστό	2		200-220	100
	1,5 κιλά		2		190-210	120
	2,0 κιλά		2		180-200	140

Κρέας	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Βοδινό φιλέτο, μισοψημένο	1,0 κιλό	Ανοιχτό	2		210-230	60
	1,5 κιλά		2		200-220	80
Ροσμπίφ, μέτριο	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		220-240	60
Μπριζόλες, 3 cm πάχος, μισοψημένες		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	15
Μοσχαρίσιο κρέας						
Μοσχαράκι ψητό	1,0 κιλό	Ανοιχτό	2		190-210	110
	1,5 κιλά		2		180-200	130
	2,0 κιλά		2		170-190	150
Μοσχαρίσιο κότσι	1,5 κιλά	Ανοιχτό	2		210-230	140
Χοιρινό κρέας						
Ψητό χωρίς πέτσα (π. χ. σβέρκος)	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		190-210	120
	1,5 κιλά		1		180-200	150
	2,0 κιλά		1		170-190	170
Ψητό με πέτσα (π. χ. σπάλα)	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		190-210	130
	1,5 κιλά		1		180-200	160
	2,0 κιλά		1		170-190	190
Χοιρινό φιλέτο	500 γρ.	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	3+1		230-240	30
Χοιρινό ψητό, άπαχο	1,0 κιλό	Ανοιχτό	2		200-220	120
	1,5 κιλά		2		190-210	140
	2,0 κιλά		2		180-200	160
Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκκαλο	1,0 κιλό	Κλειστό	2		210-230	70
Μπριζόλες, 2 cm πάχος		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	15
Χοιρινά μενταγιόν, 3 cm πάχος		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	10
Αρνίσιο κρέας						
Αρνίσια πλάτη με κόκκαλα	1,5 κιλά	Ανοιχτό	2		190-210	60
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο	1,5 κιλά	Ανοιχτό	1		160-180	120
Κρέας θηραμάτων						
Πλάτη ζαρκαδιού με κόκκαλα	1,5 κιλά	Ανοιχτό	2		200-220	50
Μπούτι ζαρκαδιού χωρίς κόκκαλο	1,5 κιλά	Κλειστό	2		210-230	100
Ψητό αγριογούρουνο	1,5 κιλά	Κλειστό	2		180-200	140
Ψητό ελαφιού	1,5 κιλά	Κλειστό	2		180-200	130
Κουνέλι	2,0 κιλά	Κλειστό	2		220-240	60
Κιμάς						
Ψητός κιμάς	από 500 γρ. κρέας	Ανοιχτό	1		180-200	80
Λουκάνικα						
Λουκάνικα		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	4+1		3	15

Πουλερικά

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

Τοποθετείτε τα ολόκληρα πουλερικά πρώτα με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω πάνω στη σχάρα. Γυρίστε τα μετά τα 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 2/3 του χρόνου.

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

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

Τρόποι ψησίματος:

■ □ = Επάνω/Κάτω θέρμανση

■ ☒ = Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ

■ □ = Γκριλ, μεγάλο

Πουλερικά	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Κοτόπουλο, ολόκληρο	1,2 κιλά	Σχάρα	2	☒	220-240	60-70
Κότα, ολόκληρη	1,6 κιλά	Σχάρα	2	☒	210-230	80-90
Κοτόπουλο, κομμένο στη μέση	από 500 γρ.	Σχάρα	2	☒	220-240	40-50
Κομμάτια κοτόπουλου	από 150 γρ.	Σχάρα	3	☒	210-230	30-40
Κομμάτια κοτόπουλου	από 300 γρ.	Σχάρα	3	☒	210-230	35-45
Στήθος κοτόπουλου	από 200 γρ.	Σχάρα	3	□	3	30-40
Πάπια, ολόκληρη	2,0 κιλά	Σχάρα	2	☒	190-210	100-110
Στήθος πάπιας	από 300 γρ.	Σχάρα	3	☒	240-260	30-40
Χήνα, ολόκληρη	3,5-4,0 κιλά	Σχάρα	2	☒	170-190	120-140
Μπούτια χήνας	από 400 γρ.	Σχάρα	3	☒	220-240	40-50
Μικρή γαλοπούλα, ολόκληρη	3,0 κιλά	Σχάρα	2	☒	180-200	80-100
Ψητό ρολό γαλοπούλας	1,5 κιλά	Ανοιχτό	1	☒	200-220	110-130
Στήθος γαλοπούλας	1,0 κιλό	Κλειστό	2	□	180-200	80-90
Μπούτι γαλοπούλας	1,0 κιλό	Σχάρα	2	☒	180-200	90-100

Ψάρι

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

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.

Τρόποι ψησίματος:

■ □ = Επάνω/Κάτω θέρμανση

■ ☒ = Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ

■ □ = Γκριλ, μεγάλο

Ψάρι	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ψάρι, ολόκληρο	από περίπου 300 γρ.	Σχάρα	2	□	2	20-25
	1,0 κιλό	Σχάρα	2	☒	200-220	45-55
	1,5 κιλά	Σχάρα	2	☒	190-210	60-70
	2,0 κιλά	Κλειστό	2	□	190-210	70-80
Μπριζόλα ψαριού, 3 cm πάχος		Σχάρα	3	□	2	20-25
Φιλέτο ψαριού		Κλειστό	2	□	210-230	25-30

Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

Για το βάρος του ψητού δεν υπάρχουν στοιχεία στον πίνακα.	Επιλέξτε τα στοιχεία που αντιστοιχούν στο αμέσως χαμηλότερο βάρος και παρατείνετε το χρόνο ψησίματος.
Θέλετε να διαπιστώσετε, εάν είναι έτοιμο το ψητό.	Χρησιμοποιήστε το θερμόμετρο κρέατος (πωλείται στα ειδικά καταστήματα) ή κάντε τη "δοκιμή με το κουτάλι". Πιέστε με ένα κουτάλι το ψητό. Αν αυτό δεν υποχωρεί, τότε είναι έτοιμο. Αν υποχωρεί, χρειάζεται ακόμα λίγο χρόνο.
Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα κάηκε σε μερικά σημεία.	Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τη θερμοκρασία.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κάηκε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μικρότερο μαγειρικό σκεύος ή προσθέστε περισσότερο υγρό.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος και χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό.
Κατά την προσθήκη υγρού στο ψητό σχηματίζονται υδρατμοί.	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.

Ελαφρό μαγείρεμα

Το ελαφρό μαγείρεμα, επίσης γνωστό ως μαγείρεμα χαμηλών θερμοκρασιών, είναι η ιδανική μέθοδος μαγειρέματος για όλα τα τρυφερά κομμάτια κρέατος, τα οποία πρέπει να ψηθούν ροζέ ή δεν πρέπει να παραψηθούν. Το κρέας παραμένει πολύ ζουμερό και έτσι γίνεται πολύ τρυφερό.

Το πλεονέκτημά σας: Έχετε μεγάλα περιθώρια για το σχεδιασμό του μενού, γιατί το σιγοψημένο κρέας μπορεί να διατηρηθεί ζεστό χωρίς πρόβλημα.

Υποδείξεις

- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο, άριστης ποιότητας κρέας. Απομακρύνετε προσεκτικά τα νεύρα και τα υπολείμματα του λίπους. Το λίπος δημιουργεί κατά το ελαφρό μαγείρεμα μια δυνατή δική του γεύση.
- Τα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος δε χρειάζεται να γυρίσουν.
- Μετά το ελαφρό μαγείρεμα μπορεί να κοπεί αμέσως το κρέας. Δεν είναι απαραίτητος ένας χρόνος ηρεμίας.
- Λόγω της ιδιαίτερης μεθόδου ψησίματος φαίνεται το κρέας ροζέ. Αυτό δεν σημαίνει όμως, ότι είναι ωμό ή μισοψημένο.
- Εάν θέλετε να έχετε μια σάλτσα κρέατος, μαγειρέψτε το κρέας σ' ένα κλειστό μαγειρικό σκεύος. Προσέξτε όμως, ότι οι χρόνοι μαγειρέματος μειώνονται.
- Για να ελέγξετε, εάν το κρέας έχει μαγειρευτεί, χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο ψησίματος. Μια θερμοκρασία του πυρήνα από 60°C πρέπει να διατηρείται το λιγότερο για 30 λεπτά.

Φαγητό	Βάρος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σοταρίσματος σε λεπτά	Διάρκεια ελαφρού μαγειρέματος σε ώρες
Πουλερικά						
Στήθος γαλοπούλας	1000 γρ.	2		80	6-7	4-5
Στήθος πάπιας*	300-400 γρ.	2		80	3-5	2-2½
Βοδινό κρέας						
Βοδινό ψητό (π.χ. κυλότο), 6-7 cm πάχος	περίπου 1,5 κιλά	2		80	6-7	4½-5½
Βοδινό φιλέτο, ολόκληρο	περίπου 1,5 κιλά	2		80	6-7	5-6
Ροσμπίφ, 5-6 cm πάχος	περίπου 1,5 κιλά	2		80	6-7	4-5
Μπιριζόλα από κυλότο, 3 cm πάχος		2		80	5-7	80-110 Min.
Μοσχαρίσιο κρέας						
Μοσχαράκι ψητό (π.χ. νουά), 6-7 cm πάχος	περίπου 1,5 κιλά	2		80	6-7	5-6
Φιλέτο μοσχαριού	περίπου 800 γρ.	2		80	6-7	3-3½
Χοιρινό κρέας						
Χοιρινό ψητό, άπαχο (π.χ. κυλότο), 5-6 cm πάχος	περίπου 1,5 κιλά	2		80	6-7	5-6
Χοιρινό φιλέτο, ολόκληρο	περίπου 500 γρ.	2		80	6-7	2½-3
Αρνίσιο κρέας						
Φιλέτο πλάτης αρνιού, ολόκληρο	περίπου 200 γρ.	2		80	5-6	1½-2

* Για μια τραγανή πέτσα ψήστε το στήθος της πάπιας μετά το ελαφρό μαγείρεμα σύντομα στο τηγάνι.

Συμβουλές για το ελαφρό μαγείρεμα

Το σιγοψημένο κρέας δεν είναι τόσο ζεστό όσο το κρέας που ψήνεται κανονικά.	Για να μην κρυώσει το ψημένο κρέας τόσο γρήγορα, ζεστάνετε τα πιάτα και σερβίρετε τις σάλτσες πολύ ζεστές.
Θέλετε να διατηρήσετε το σιγοψημένο κρέας ζεστό.	Μετά το ελαφρό μαγείρεμα γυρίστε τη θερμοκρασία πίσω στους 70 °C. Τα μικρά κομμάτια κρέατος μπορούν να διατηρηθούν ζεστά μέχρι και 45 λεπτά, τα μεγάλα κομμάτια μέχρι και 2 ώρες.

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Χρησιμοποιήστε ένα ρηχό σκεύος, π.χ. μια πιατέλα σερβιρίσματος από πορσελάνη ή μια γυάλινη ψηλή φόρμα χωρίς καπάκι.

Τοποθετείτε το ανοιχτό σκεύος πάντοτε πάνω στη σχάρα στο ύψος 2.

Ρύθμιση

1. Επιλέξτε τον τρόπο ψησίματος Ελαφρό μαγείρεμα  και ρυθμίστε μια θερμοκρασία μεταξύ 70 και 90 °C. Προθερμάνετε το φούρνο και ζεστάνετε παράλληλα και το σκεύος.
2. Κάψτε λίγο λίπος σε ένα τηγάνι. Σοτάρετε δυνατά το κρέας από όλες τις πλευρές, επίσης και στις άκρες και τοποθετήστε το αμέσως πάνω στο προθερμασμένο σκεύος.
3. Βάλτε το σκεύος με το κρέας ξανά μέσα στο φούρνο και μαγειρέψτε το ελαφρά. Για τα περισσότερα κομμάτια κρέατος, η ιδανική θερμοκρασία για το ελαφρό μαγείρεμα είναι οι 80 °C.

Πίνακας

Για το ελαφρό μαγείρεμα είναι κατάλληλα όλα τα τρυφερά μέρη από πουλερικά, βοδινό, μοσχαρίσιο, χοιρινό και αρνίσιο κρέας. Οι χρόνοι για το ελαφρό μαγείρεμα εξαρτώνται από το πάχος και τη θερμοκρασία του πυρήνα του κρέατος.

Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στη σχάρα.
Όταν ψήνετε χωρίς μαγειρικό σκεύος απευθείας επάνω στη σχάρα, τοποθετείτε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1. Ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.
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.

Τρόποι ψησίματος:

- = Θερμός αέρας 3D
- = Επάνω/Κάτω θέρμανση
- = Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ

Φαγητό	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Σουφλέ					
Σουφλέ, γλυκό	Φόρμα σουφλέ	2		180-200	50-60
Σουφλέ	Φόρμα σουφλέ	2		180-200	35-45
	Φορμάκια μερίδων	2		200-220	25-30
Παστίτσιο	Φόρμα σουφλέ	2		200-220	40-50
Λαζάνια	Φόρμα σουφλέ	2		180-200	40-50
Ογκρατέν					
Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, το πολύ 4 cm ύψος	1 φόρμα σουφλέ	2		160-180	60-80
	2 φόρμες σουφλέ	3+1		150-170	60-80
Τοστ					
4 κομμάτια, γκρατινέ	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	3+1		160-170	10-15
12 κομμάτια, γκρατινέ	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	3+1		160-170	15-20

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.

Τρόποι ψησίματος:

- = Θερμός αέρας 3D
- = Hydro-ψήσιμο
- / = Βαθμίδα πίτσας

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Πίτσα, κατεψυγμένη					
Πίτσα με λεπτό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	2	/	200-220	15-20
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1		180-200	20-30
Πίτσα με χοντρό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	2	/	170-190	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1		170-190	25-35
Μπαγκέτα-πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	3	/	170-190	20-30
Μικρή πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	3	/	190-210	10-20
Πίτσα, κρύα					
Πίτσα (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	1	/	180-200	10-15
Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα					
Τηγανητές πατάτες	Ταψί γενικής χρήσης	3	/	190-210	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		180-200	30-40
Κροκέτες	Ταψί γενικής χρήσης	3	/	190-210	20-25
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας, πατάτες γεμιστές	Ταψί γενικής χρήσης	3	/	200-220	15-25
Αρτοσκευάσματα, κατεψυγμένα					
Ψωμάκια, μπαγκέτα	Ταψί γενικής χρήσης	3	/	180-200	10-20
Αλμυρά κουλούρια (άψητα αλμυρά κουλούρια)	Ταψί γενικής χρήσης	3	/	200-220	10-20
Αρτοσκευάσματα, προψημένα					
Προψημένα ψωμάκια, προψημένα μπαγκέτα	Ταψί γενικής χρήσης	2		190-210	10-20
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1		160-180	20-25

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Προψημένες μικρομερίδες, κατεψυγμένες					
Φετάκια ψαριού πανέ	Ταψί γενικής χρήσης	2		220-240	10-20
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, νάγκετς κοτόπουλου	Ταψί γενικής χρήσης	3		200-220	15-25
Στρούντελ, κατεψυγμένο					
Στρούντελ	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-210	30-35

Ειδικά φαγητά

Με χαμηλές θερμοκρασίες και με το Θερμό αέρα 3D πετυχαίνετε απαλό γιαούρτι τόσο καλά, όπως η αφράτη ζύμη μαγιάς.

Αφαιρέστε πρώτα τα εξαρτήματα, τις σχάρες ανάρτησης ή τα τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου από το χώρο μαγειρέματος.

Παρασκευή γιαουρτιού

1. Αναβράστε 1 λίτρο γάλα (3,5 % λίπος) και αφήστε το να κρυώσει στους 40 °C.

2. Ανακατέψτε μέσα 150 γρ. γιαούρτι (θερμοκρασία ψυγείου).

3. Βάλτε το μέσα σε φλιτζάνια ή σε μικρά βιδωτά κεσεδάκια και καλύψτε τα με μεμβράνη συντήρησης.

4. Προθερμάντε το χώρο μαγειρέματος, όπως αναφέρεται στη συνταγή.

5. Τοποθετήστε τα φλιτζάνια ή τα κεσεδάκια πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος και παρασκευάστε το γιαούρτι, όπως αναφέρεται στη συνταγή.

Φούσκωμα ζύμης μαγιάς

1. Παρασκευάστε τη ζύμη μαγιάς, όπως συνήθως, βάλτε τη σ' ένα ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος από κεραμικό και σκεπάστε το.

2. Προθερμάντε το χώρο μαγειρέματος, όπως αναφέρεται στη συνταγή.

3. Απενεργοποιήστε το φούρνο και τοποθετήστε τη ζύμη για να φουσκώσει στο χώρο μαγειρέματος.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος		Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία	Διάρκεια
Γιαούρτι	Φλιτζάνια ή βιδωτά κεσεδάκια	Τοποθετήστε τα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος		50 °C προθέρμανση 50 °C	5 λεπτά 8 ώρες
Φούσκωμα ζύμης μαγιάς	Ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη	Τοποθετήστε τα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος		50 °C προθέρμανση Απενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε την ζύμη μαγιάς στο χώρο μαγειρέματος	5-10 λεπτά 20-30 λεπτά

Ξεπάγωμα

Ο τρόπος ψησίματος Ξεπάγωμα είναι πολύ κατάλληλος για κατεψυγμένα τρόφιμα.

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

Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

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

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

Υπόδειξη: Μέχρι τους 60 °C δεν ανάβει η λάμπα του φούρνου. Έτσι είναι δυνατή μια ιδανική ακριβής ρύθμιση.

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία
Ευαίσθητα κατεψυγμένα τρόφιμα π.χ. τούρτες με σαντιγί, τούρτες με κρέμα βουτύρου, τούρτες με γλάσο σοκολάτας ή άσπρο γλάσο, φρούτα κτλ.				
Σχάρα		1		30 °C
Λοιπά κατεψυγμένα προϊόντα κοτόπουλα, λουκάνικα και κρέας, ψωμί και ψωμάκια, γλυκά και άλλα βουτήματα				
Σχάρα		1		50 °C

Ξήρανση

Με το Θερμό αέρα 3D μπορείτε να ξηράνετε τα φρούτα εξαιρετικά.

Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα φρούτα και λαχανικά και πλύντε τα καλά.

Αφήστε τα να στραγγίσουν καλά και στεγνώστε τα.

Καλύψτε το ταψί γενικής χρήσης και τη σχάρα με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος ή λαδόχαρτο.

Γυρίζετε τα πολύ ζουμερά φρούτα ή λαχανικά πολλές φορές.

Ξεκollήστε τα έτοιμα φρούτα ή λαχανικά αμέσως μετά την ξήρανση από το χαρτί.

Φρούτα και αρωματικά φυτά	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία	Διάρκεια
600 γρ. μήλα, κομμένα σε στρογγυλές φέτες	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1		80 °C	περίπου 5 ώρες
800 γρ. αχλάδια, κομμένα σε μακρόστενες φέτες	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1		80 °C	περίπου 8 ώρες
1,5 κιλά δαμάσκηνα	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1		80 °C	περίπου 8-10 ώρες
200 γρ. φυτά καρυκευτικά, καθαρισμένα	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1		80 °C	περίπου 1½ ώρες

Βράσιμο συντήρησης

Για το βράσιμο συντήρησης πρέπει τα βάζα και τα λαστιχένια δακτυλίδια να είναι καθαρά και όχι χαλασμένα. Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατόν βάζα του ιδίου μεγέθους. Τα στοιχεία στους πίνακες ισχύουν για στρωγγυλά βάζα του ενός λίτρου.

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μεγαλύτερα ή ψηλότερα βάζα. Τα καπάκια μπορούν να σπάσουν.
Χρησιμοποιήστε μόνο πολύ καλής ποιότητας φρούτα και λαχανικά. Πλύντε τα πολύ καλά.

Οι χρόνοι που αναφέρονται στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Οι χρόνοι μπορούν να επηρεαστούν από τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, τον αριθμό των βάζων, την ποσότητα και τη θερμότητα του περιεχομένου των βάζων. Προτού αλλάξετε τη θερμοκρασία ή απενεργοποιήσετε, ελέγξτε, εάν μέσα στα βάζα σχηματίζονται φυσαλίδες.

Προετοιμασία

- 1. Γεμίστε τα βάζα, αλλά όχι πάρα πολύ.
- 2. Καθαρίστε τα χείλη των βαζών, πρέπει να είναι καθαρά.
- 3. Τοποθετήστε σε κάθε βάζο ένα βρεγμένο λαστιχένιο δακτυλίδι και ένα καπάκι.

Φρούτα σε βάζα του ενός λίτρου	Από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων	Υπόλοιπη θερμότητα
Μήλα, φραγκοστάφυλα, φράουλες	απενεργοποίηση	περίπου 25 λεπτά
Κεράσια, βερίκοκα, ροδάκινα, λαγοκέρασα	απενεργοποίηση	περίπου 30 λεπτά
Πολτός μήλων, αχλάδια, δαμάσκηνα	απενεργοποίηση	περίπου 35 λεπτά

Λαχανικά
Μόλις αρχίσουν να σχηματίζονται και να ανεβαίνουν μέσα στα βάζα φυσαλίδες, κατεβάστε τη θερμοκρασία στους 120 έως 140 °C.

Ανάλογα με το είδος των λαχανικών περίπου για 35 έως 70 λεπτά. Απενεργοποιήστε μετά από αυτό το χρόνο το φούρνο και εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα.

Λαχανικά με κρύο αφέψημα σε βάζα του ενός λίτρου	Από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων	Υπόλοιπη θερμότητα
Αγγούρια	-	περίπου 35 λεπτά
Κοκκινογούλια	περίπου 35 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Λαχανάκια Βρυξελλών	περίπου 45 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Φασόλια, γογγυλοκράμβη, κόκκινο λάχανο	περίπου 60 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Αρακάς	περίπου 70 λεπτά	περίπου 30 λεπτά

Αφαίρεση των βάζων

Απομακρύνετε τα βάζα μετά το βράσιμο για συντήρηση από το χώρο μαγειρέματος.

4. Κλείστε ερμητικά τα βάζα με τα κλιπ.

Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι βάζα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Ρύθμιση

- 1. Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 2. Τοποθετήστε τα βάζα έτσι, ώστε να μην ακουμπούν μεταξύ τους.
- 2. Χύστε μέσα στο ταψί γενικής χρήσης ½ του λίτρου καυτό νερό (περίπου 80 °C).
- 3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- 4. Ρυθμίστε την Κάτω θέρμανση .
- 5. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 170 έως 180 °C.
- 6. Ξεκινήστε τη λειτουργία.

Βράσιμο συντήρησης

Φρούτα
Μετά από περίπου 40 μέχρι 50 λεπτά, ανεβαίνουν σε σύντομα χρονικά διαστήματα φυσαλίδες. Απενεργοποιήστε το φούρνο.
Μετά από 25 έως 35 λεπτά υπόλοιπης θερμότητας, βγάλτε τα βαζάκια από το χώρο μαγειρέματος. Εάν τα αφήσετε να κρύνουν περισσότερο μέσα στο χώρο μαγειρέματος, μπορούν να δημιουργηθούν μικρόβια, που προκαλούν το ξίνισμα των βρασμένων για συντήρηση φρούτων.

Προσοχή!

Μην τοποθετείτε τα ζεστά βάζα πάνω σε κρύα ή βρεγμένη επιφάνεια εναπόθεσης. Μπορούν να ραγίσουν.

Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα

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

Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδη

Γενικά	■ Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος. ■ Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε. ■ Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδη.
Ψήσιμο	Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 200 °C. Με Θερμό αέρα 3D ή Θερμό αέρα το πολύ 180 °C.
Μπισκοτάκια	Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 190 °C. Με Θερμό αέρα 3D ή Θερμό αέρα το πολύ 170 °C. Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού 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.

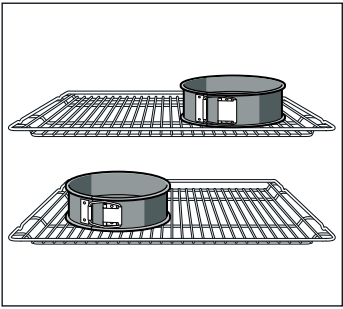
Σύμφωνα με το πρότυπο EN 50304/EN 60350 (2009) ή IEC 60350.

Ψήσιμο

Ψήσιμο σε 2 επίπεδα:
Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε πάνω από το ρηχό ταψί.
Ψήσιμο σε 3 επίπεδα:
Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στη μέση.

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 μετατοπισμένες τη μια δίπλα στην άλλη.
Μηλόπιτα σε 2 επίπεδα:
Τοποθετήστε τις σκούρες φόρμες με σούστα μετατοπισμένες τη μια πάνω από την άλλη, βλέπε εικόνα.



Γλυκά σε φόρμες με σούστα από τσίγκο (λευκοσίδηρος):
Ψήστε με Επάνω/Κάτω θέρμανση  σε 1 επίπεδο. Χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης αντί της σχάρας και τοποθετήστε τη φόρμα με σούστα από πάνω.

Τρόποι ψησίματος:

-  = Θερμός αέρας 3D
-  = Επάνω/Κάτω θέρμανση
-  = Hydro-ψήσιμο
-  = Εντατική θέρμανση

Φαγητό	Εξαρτήματα και φόρμες	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ (προθέρμανση*)	Ταψί	3		140-150	30-40
	Ταψί	3		140-150	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		140-150	30-45
	2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1		130-140	35-50
Μικρά κέικ (προθέρμανση*)	Ταψί	3		150-170	20-30
	Ταψί	3		150-160	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		140-160	25-40
	2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1		130-150	25-40
Παντεσπάνι απλό με νερό (προθέρμανση*)	Φόρμα με σούστα πάνω στη σχάρα	2		160-170	30-40
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σούστα πάνω στη σχάρα	2		150-160	35-45
Μηλόπιτα	Σχάρα + 2 φόρμες με σούστα Ø 20 cm	2		170-190	80-90
	2 σχάρες + 2 φόρμες με σούστα Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Για την προθέρμανση μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ταχείας θέρμανσης.

Ψήσιμο στο γκριλ

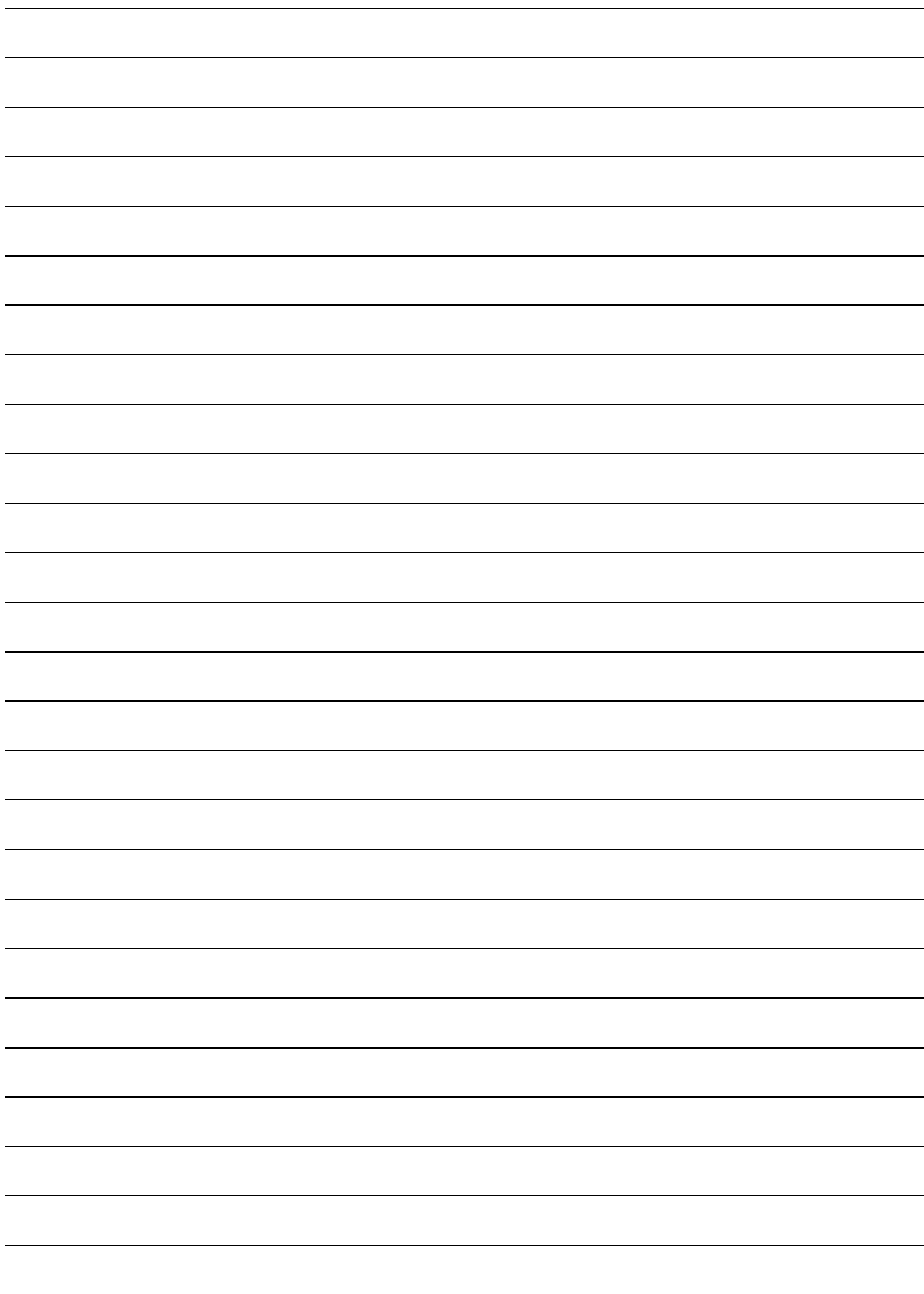
Όταν τοποθετείτε τα τρόφιμα απευθείας πάνω στη σχάρα, σπρώξτε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1. Έτσι συλλέγεται το υγρό που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

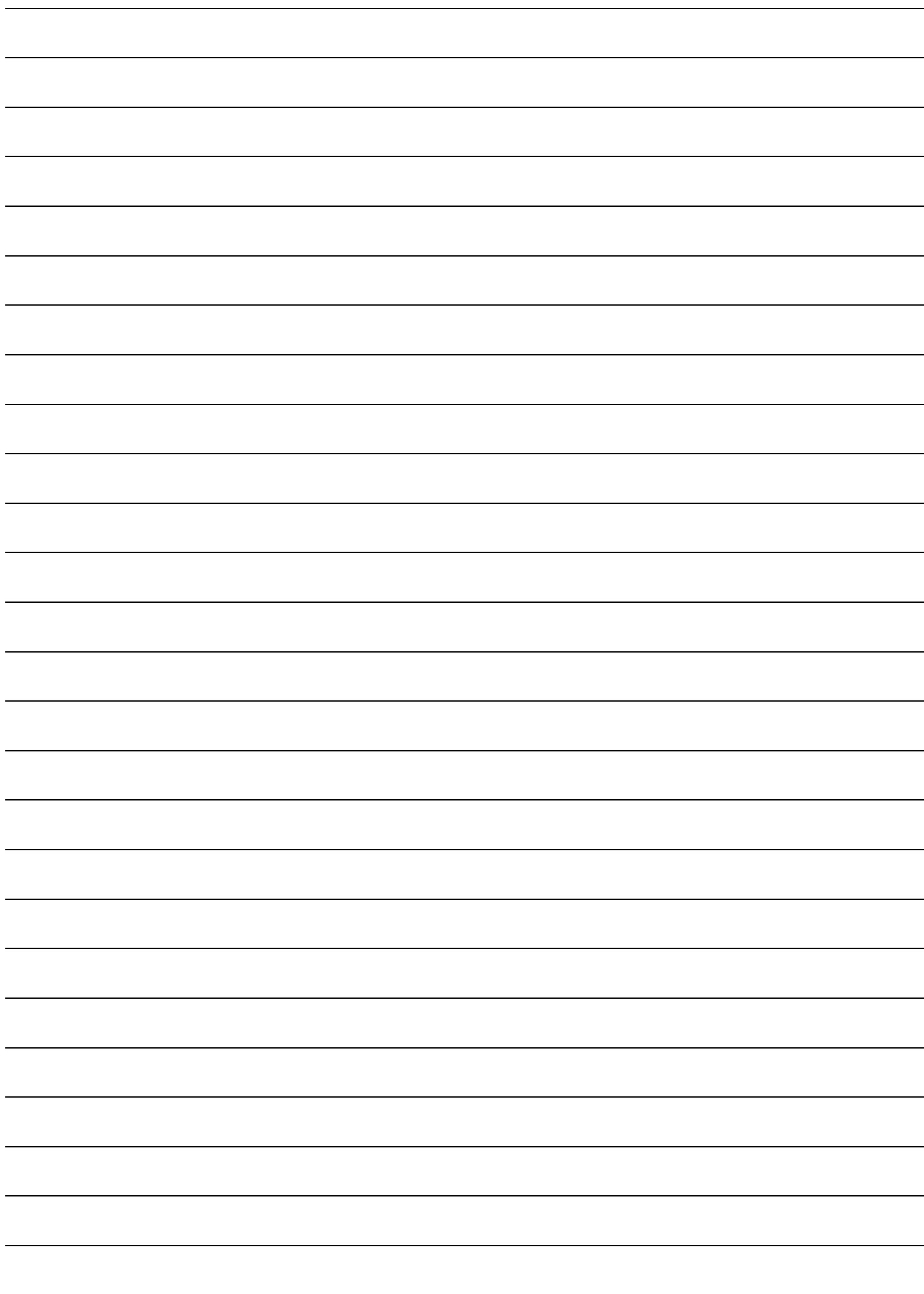
Τρόπος ψησίματος:

-  = Γκριλ, μεγάλο

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τοστ 10 λεπτά προθέρμανση	Σχάρα	5		3	1½-2
Μπιφτέκια, 12 κομμάτια* Χωρίς προθέρμανση	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	4+1		3	25-30

* Μετά τα 2/3 του χρόνου γυρίστε το φαγητό







Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND