



Εντοιχιζόμενη κουζίνα HEA23B1.0



**BOSCH**

[eI] Οδηγίες χρήσεως



|                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> .....                        | <b>4</b>  |
| Αιτίες των ζημιών .....                                             | 5         |
| <b>Η νέα σας κουζίνα</b> .....                                      | <b>6</b>  |
| Πεδίο χειρισμού .....                                               | 6         |
| Πλήκτρα και ένδειξη .....                                           | 6         |
| Διακόπτης επιλογής λειτουργίας .....                                | 6         |
| Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας .....                               | 6         |
| Διακόπτης εστίας μαγειρέματος .....                                 | 7         |
| Χώρος μαγειρέματος .....                                            | 7         |
| <b>Τα εξαρτήματά σας</b> .....                                      | <b>7</b>  |
| Τοποθέτηση των εξαρτημάτων .....                                    | 7         |
| Ειδικά εξαρτήματα .....                                             | 8         |
| Προϊόντα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών .....          | 9         |
| <b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....                                   | <b>9</b>  |
| Ρύθμιση της ώρας .....                                              | 9         |
| Ζέσταμα του φούρνου .....                                           | 9         |
| Καθαρισμός των εξαρτημάτων .....                                    | 9         |
| <b>Ρύθμιση της βάσης εστιών</b> .....                               | <b>10</b> |
| <b>Ρύθμιση του φούρνου</b> .....                                    | <b>10</b> |
| Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία .....                              | 10        |
| Ταχεία θέρμανση .....                                               | 10        |
| <b>Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου</b> .....                             | <b>10</b> |
| Ρολόι συναγερμ. ....                                                | 10        |
| Διάρκεια .....                                                      | 11        |
| Χρόνος λήξης .....                                                  | 11        |
| Ωρα .....                                                           | 12        |
| <b>Ασφάλεια παιδιών</b> .....                                       | <b>12</b> |
| <b>Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων</b> .....                           | <b>12</b> |
| <b>Φροντίδα και καθαρισμός</b> .....                                | <b>13</b> |
| Υλικά καθαρισμού .....                                              | 13        |
| Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών .....                          | 13        |
| Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου .....                  | 14        |
| Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας .....                | 14        |
| <b>Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης</b> .....                | <b>15</b> |
| Πίνακας βλαβών .....                                                | 15        |
| Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή .....                      | 15        |
| Γυάλινο κάλυμμα .....                                               | 15        |
| <b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....                 | <b>16</b> |
| Αριθμός E και αριθμός FD .....                                      | 16        |
| <b>Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον</b> .....           | <b>16</b> |
| Εξοικονόμηση ενέργειας .....                                        | 16        |
| Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος ..... | 16        |

|                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής</b> ..... | <b>16</b> |
| Γλυκά και βουτήματα .....                                              | 16        |
| Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών .....                                   | 18        |
| Κρέας, πουλερικά, ψάρι .....                                           | 19        |
| Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ .....       | 21        |
| Σουφλέ, ογκρατέν, τσοςτ .....                                          | 22        |
| Προμαγειρεμένα φαγητά .....                                            | 22        |
| Ειδικά φαγητά .....                                                    | 23        |
| Ξεπάγωμα .....                                                         | 23        |
| Ξήρανση .....                                                          | 23        |
| Βράσιμο συντήρησης .....                                               | 24        |
| <b>Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα</b> .....                                     | <b>24</b> |
| <b>Φαγητά δοκιμών</b> .....                                            | <b>25</b> |
| Ψήσιμο .....                                                           | 25        |
| Ψήσιμο στο γκριλ .....                                                 | 25        |

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**

## Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την τοποθέτηση. Προσέξτε τις ειδικές οδηγίες συναρμολόγησης.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. *Βλέπε Περιγραφή εξαρτημάτων* στις οδηγίες χρήσης.

### **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. 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 και τραβήξτε το ρευματολήπτη

(φως) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

- 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. Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα εξαρτήματα. Τοποθετείτε πάντοτε πάνω στο λαδόχαρτο ένα μαγειρικό σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος. Καλύπτετε με λαδόχαρτο μόνο την απαραίτητη επιφάνεια. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τα εξαρτήματα.

### **Κίνδυνος εγκαύματος!**

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οινοπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

### **Κίνδυνος τραυματισμού!**

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

## 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, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Κατά την αντικατάσταση της λάμπας του χώρου μαγειρέματος οι επαφές στο ντουί της λάμπας βρίσκονται υπό τάση. Πριν την αντικατάσταση τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) 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. Μην καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία πάνω από 50 °C. Διαφορετικά δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψήσιματος 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 τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας: Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας πάντοτε καθαρή.
- Η πόρτα της συσκευής ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης: Μην ανεβαίνετε, μην κάθεστε ή μην κρατιέστε από την πόρτα της συσκευής. Μην τοποθετείτε κανένα σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.
- Τοποθέτηση των εξαρτημάτων: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να γρατσουνίσουν τα εξαρτήματα το τζάμι κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής. Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
- 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.

# Η νέα σας κουζίνα

Εδώ γνωρίζετε την καινούργια σας κουζίνα. Σας εξηγούμε το πεδίο χειρισμού και τα ξεχωριστά στοιχεία χειρισμού. Εδώ θα βρείτε πληροφορίες για το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

## Πεδίο χειρισμού

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



### Λαβές διακοπών

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

### Πλήκτρα

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

### Πλήκτρα και ένδειξη

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

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

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

### Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος.

| Θέση         | Χρήση                              |
|--------------|------------------------------------|
| 0 Θέση μηδέν | Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. |

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

| Θέση                           | Χρήση                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 🌀 Θερμός αέρας 3D*             | 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          | Για γλυκά, σουφλέ και άπαχα κομμάτια κρέας, π.χ. μοσχάρι ή θηράματα, σε ένα επίπεδο. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.                                                                          |
| 🌀 Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ | Ψήσιμο από κρέας, πουλερικά και ολόκληρο ψάρι. Το θερμαντικό σώμα του γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται εναλλάξ σε λειτουργία και εκτός λειτουργίας. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον καυτό αέρα γύρω από το φαγητό. |
| ☐ Γκριλ, μεγάλο                | Ψήσιμο στο γκριλ από μπριζόλες, λουκάνικα, τoστ και κομμάτια ψαριού. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.                                                                     |
| ☐ Κάτω θέρμανση                | Βράσιμο για συντήρηση και ολοκλήρωση του ψησίματος ή του ροδοκοκκίνισματος. Η θερμότητα έρχεται από κάτω.                                                                                                        |
| 💡 Λάμπα φούρνου                | Άναμμα της λάμπας του φούρνου.                                                                                                                                                                                   |

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

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

### Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

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

| Θέση         | Σημασία                                                            |
|--------------|--------------------------------------------------------------------|
| • Θέση μηδέν | Ο φούρνος δε θερμαίνει.                                            |
| 50-270       | Περιοχή θερμοκρασίας<br>Η θερμοκρασία στο χώρο μαγειρέματος σε °C. |

| Θέση    | Σημασία                                                                                                                                                                                                                      |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1, 2, 3 | Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ<br>Οι βαθμίδες ψησίματος για Γκριλ, μεγάλο  .<br>Βαθμίδα 1 = χαμηλή<br>Βαθμίδα 2 = μεσαία<br>Βαθμίδα 3 = υψηλή |

Όταν ο φούρνος θερμαίνεται, ανάβει στην ένδειξη το σύμβολο . Στα διαλείμματα θέρμανσης σβήνει.

## Διακόπτης εστίας μαγειρέματος

Με τους τέσσερις διακόπτες των εστιών μαγειρέματος ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ των ξεχωριστών εστιών μαγειρέματος.

| Θέση                                                                                                            | Σημασία                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Θέση μηδέν                      | Η εστία μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.                                                                                        |
| 1-9                                                                                                             | Βαθμίδες μαγειρέματος<br>Η ισχύς της εστίας μαγειρέματος.<br>1 = ελάχιστη ισχύς<br>9 = μέγιστη ισχύς                                |
|  Πρόσθετη ενεργοποίηση των ζωνών | Πρόσθετη ενεργοποίηση της μεγάλης εστίας μαγειρέματος διπλής ζώνης ή της οβάλ εστίας (δεν υπάρχει σε όλες τις εστίες μαγειρέματος). |

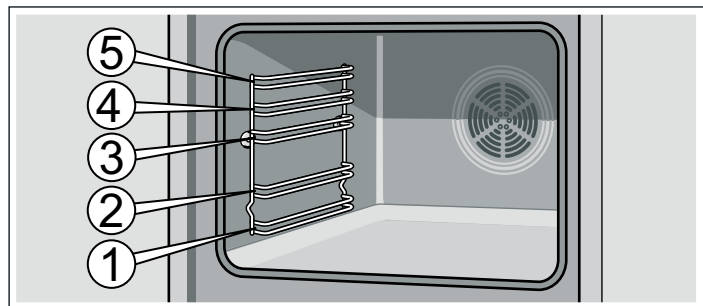
## Τα εξαρτήματά σας

Τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα είναι κατάλληλα για πολλά φαγητά. Προσέχετε, να τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Για να πετύχουν μερικά φαγητά ακόμα καλύτερα ή για να γίνει ο χειρισμός του φούρνου σας ακόμα πιο άνετος, υπάρχει μια συλλογή ειδικών εξαρτημάτων.

### Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

Μπορείτε να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα σε 5 διαφορετικά ύψη μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα, για να μην ακουμπάνε το τζάμι της πόρτας.



Τα εξαρτήματα μπορούν να τραβηχτούν έξω περίπου κατά το ήμισυ, μέχρι να ασφαλισουν. Έτσι μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα τα φαγητά.

Προσέξτε κατά την τοποθέτηση στο χώρο μαγειρέματος, να βρίσκεται η προεξοχή στα εξαρτήματα πίσω. Μόνο έτσι ασφαρίζεται.

Όταν ενεργοποιείτε μια εστία μαγειρέματος, ανάβει η ενδεικτική λυχνία πάνω από το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος.

## Χώρος μαγειρέματος

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

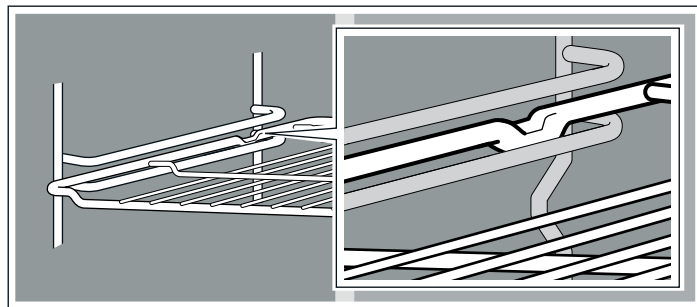
### Λάμπα φούρνου

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

### Ανεμιστήρας ψύξης

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

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



**Υπόδειξη:** Όταν τα εξαρτήματα ζεσταθούν πάρα πολύ, μπορούν να παραμορφωθούν. Όταν κρυώσουν ξανά, εξαφανίζεται η παραμόρφωση. Αυτό δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία.

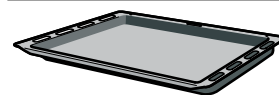
Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet). Δώστε παρακαλούμε τον αριθμό HEZ.



#### Σχάρα

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

Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα του φούρνου και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω .



#### Ταψί γενικής χρήσης

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

Σπρώξτε μέσα το ταψί γενικής χρήσης 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                                                  | HEZ331003   | Για γλυκά και μπισκοτάκια.<br>Σπρώξτε το ταψί μέσα στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Ταψί γενικής χρήσης                                          | HEZ332003   | Για ζουμερά γλυκά, παρασκευάσματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λεκάνη συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα.<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 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.<br>Ψήσιμο στο ταψί του γκριλ: Χρησιμοποιείτε το ταψί μόνο στα ύψη τοποθέτησης 1, 2 και 3.<br>Ταψί του γκριλ ως προστασία από τα πιτσιλίσματα: Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης μαζί με το ταψί του γκριλ κάτω από τη σχάρα. |
| 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 αντικολητική επίστρωση                        | HEZ331011   | 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 αντικολητική επίστρωση                | HEZ332011   | 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                         | HEZ333003   | 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 προγραμμαμάτων ή το αυτόματο σύστημα μαγειρέματος.                                                                                                                                                                                                               |
| Τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου                                 |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2-πλό                                                        | HEZ338250   | Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3-πλό                                                        | HEZ338352   | Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 1, 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.<br>Το 3-πλό βαγονέτο φούρνου δεν είναι κατάλληλο για συσκευές με περιστρεφόμενη σούβλα.                                                                                                                                                                                                       |
| 3-πλό πλήρες βαγονέτο φούρνου                                | HEZ338356   | Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 1, 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε εντελώς έξω τα εξαρτήματα, χωρίς να ανατραπούν.<br>Το 3-πλό πλήρες βαγονέτο φούρνου δεν είναι κατάλληλο για συσκευές με περιστρεφόμενη σούβλα.                                                                                                                                                                                                       |
| 3-πλό πλήρες βαγονέτο φούρνου με λειτουργία αναστολής (stop) | HEZ338357   | Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 1, 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε εντελώς έξω τα εξαρτήματα, χωρίς να ανατραπούν. Οι ράγες εξόδου ασφαλίζουν, έτσι ώστε να μπορούν να τοποθετηθούν εύκολα τα εξαρτήματα.<br>Το 3-πλό πλήρες βαγονέτο φούρνου με λειτουργία αναστολής (stop) δεν είναι κατάλληλο για συσκευές με περιστρεφόμενη σούβλα.                                                                                 |

Αυτοκαθαριζόμενα πλευρικά τοιχώματα



| Ειδικά εξαρτήματα                                                                               | Αριθμός HEZ | Χρήση                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.<br>Μόνο για συσκευές με ένα 6, 7 ή 8 ως δεύτερο ψηφίο του Αριθ. Ε (π.χ. HBA38B750) |
| Σύστημα ατμομάγειρα φούρνου                                                                     | 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 μέσου του διαδικτύου (Internet) για ορισμένες χώρες στο e-Shop (ηλεκτρονικό κατάστημα) τα κατάλληλα υλικά φροντίδας και καθαρισμού ή άλλα εξαρτήματα. Δώστε για αυτό τον εκάστοτε αριθμό προϊόντος.

|                                                   |                          |                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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

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

### Ρύθμιση της ώρας

Μετά τη σύνδεση αναβοσβήνει στην ένδειξη το σύμβολο  και τέσσερα μηδενικά. Ρυθμίστε την ώρα.

1. Πατήστε το πλήκτρο .

Στην ένδειξη εμφανίζεται η ώρα 12:00. Τα σύμβολα του χρόνου ανάβουν, οι αγκύλες βρίσκονται γύρω από το .

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

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

### Ζέσταμα του φούρνου

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον άδειο και κλειστό φούρνο. Η ιδανική διάρκεια γι' αυτό είναι μια ώρα στην Επάνω/Κάτω θέρμανση  με 240 °C. Προσέχετε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

1. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας την Επάνω/Κάτω θέρμανση .
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε στους 240 °C. Μετά από μία ώρα απενεργοποιήστε το φούρνο. Γυρίστε γι' αυτό το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

### Καθαρισμός των εξαρτημάτων

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

# Ρύθμιση της βάσης εστιών

Τη βάση εστιών συνοδεύουν ξεχωριστές οδηγίες χρήσης. Εκεί θα βρείτε σημαντικά στοιχεία για την ασφάλεια, λεπτομερείς οδηγίες

για τη ρύθμιση και πολλές πληροφορίες για τη φροντίδα και τον καθαρισμό.

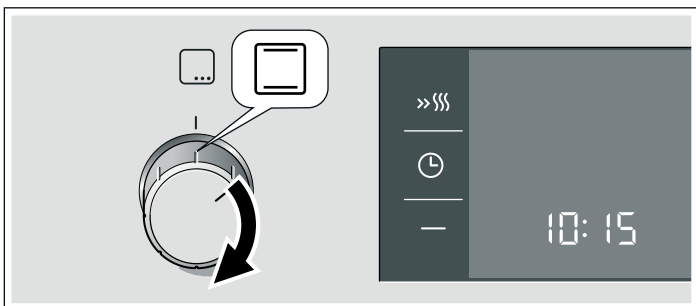
## Ρύθμιση του φούρνου

Έχετε διάφορες δυνατότητες να ρυθμίσετε το φούρνο σας. Εδώ σας εξηγούμε, πως ρυθμίζετε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ. Για το φαγητό σας μπορείτε να ρυθμίσετε στο φούρνο τη χρονική διάρκεια και το χρόνο λήξης. Βλέπε επίσης στο κεφάλαιο *Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου*.

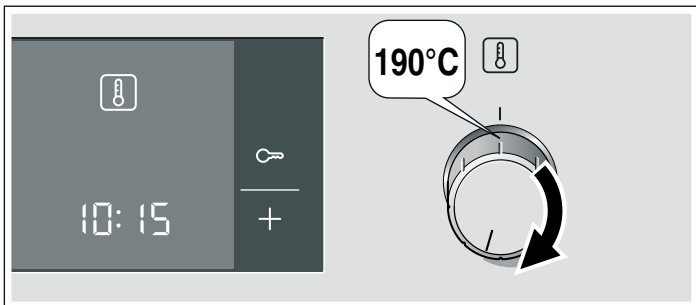
### Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία

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

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.



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



Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνεται.

### Απενεργοποίηση του φούρνου

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

### Αλλαγές των ρυθμίσεων

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

### Ταχεία θέρμανση

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

Χρησιμοποιείτε την ταχεία θέρμανση στις ρυθμισμένες θερμοκρασίες πάνω από 100 °C. Κατάλληλοι είναι τρόποι ψησίματος:

- Θερμός αέρας 3D 
- Επάνω/Κάτω θέρμανση 

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

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.

2. Πατήστε το πλήκτρο »»».

Στην ένδειξη ανάβει το σύμβολο »»». Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνεται.

### Η ταχεία θέρμανση τελειώνει

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

### Διακοπή της ταχείας θέρμανσης

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

## Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου

Ο φούρνος σας έχει διάφορες λειτουργίες χρόνου. Με το πλήκτρο  καλείτε το μενού και αλλάζετε μεταξύ των ξεχωριστών λειτουργιών. Όσο μπορείτε να ρυθμίζετε είναι αναμμένα όλα τα σύμβολα του χρόνου. Οι αγκύλες [ ] σας δείχνουν, σε ποια λειτουργία του χρόνου βρίσκεστε. Μια ήδη ρυθμισμένη λειτουργία του χρόνου μπορείτε να την αλλάξετε απευθείας με το πλήκτρο + ή -, όταν το σύμβολο του χρόνου βρίσκεται στις αγκύλες.

### Ρολόι συναγερμ.

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

1. Πατήστε το πλήκτρο  μια φορά.

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

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

Προτεινόμενη τιμή πλήκτρου + = 10 λεπτά

Προτεινόμενη τιμή πλήκτρου - = 5 λεπτά

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

### Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού έληξε

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

### Αλλαγή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού

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

## Ακύρωση του χρόνου του ρολογιού συναγερμού

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

## Εξακρίβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

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

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

## Διάρκεια

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

Παράδειγμα στην εικόνα: Διάρκεια 45 λεπτά.

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



4. Ρυθμίστε με το πλήκτρο **+** ή **—** τη χρονική διάρκεια.

Προτεινόμενη τιμή πλήκτρου **+** = 30 λεπτά

Προτεινόμενη τιμή πλήκτρου **—** = 10 λεπτά



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

## Η διάρκεια έληξε

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

## Αλλαγή της διάρκειας

Αλλάξτε με το πλήκτρο **+** ή **—** τη χρονική διάρκεια. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής. Εάν το ρολόι συναγερμού είναι ρυθμισμένο, πατήστε προηγουμένως το πλήκτρο **⌚**.

## Σβήσιμο της διάρκειας

Επαναφέρετε με το πλήκτρο **—** τη χρονική διάρκεια ξανά στο 00:00. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής. Η χρονική διάρκεια σβήστηκε. Εάν το ρολόι συναγερμού είναι ρυθμισμένο, πατήστε προηγουμένως το πλήκτρο **⌚**.

## Εξακρίβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

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

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

## Χρόνος λήξης

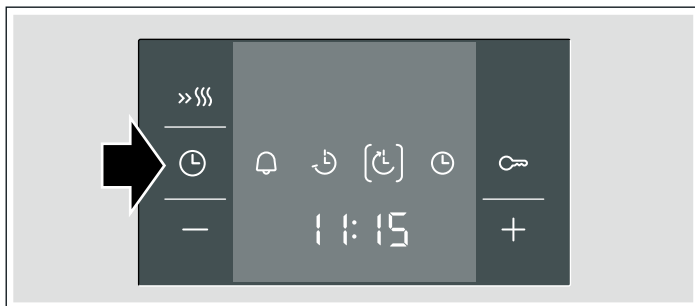
Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο, που θέλετε να είναι το φαγητό σας έτοιμο. Ο φούρνος ξεκινάει αυτόματα και είναι έτοιμος την επιθυμητή χρονική στιγμή. Μπορείτε π. χ. να βάλετε το φαγητό το πρωί μέσα στο χώρο μαγειρέματος και να ρυθμίσετε έτσι, ώστε να είναι το μεσημέρι έτοιμο.

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

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

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

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



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



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

## Η διάρκεια έληξε

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

Αλλαγή του χρόνου λήξης

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

Διαγραφή του χρόνου λήξης

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

Εξακριβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

Εάν είναι ρυθμισμένες περισσότερες λειτουργίες του χρόνου, ανάβουν τα αντίστοιχα σύμβολα στην ένδειξη. Το σύμβολο της λειτουργίας του χρόνου σε πρώτο πλάνο, βρίσκεται σε αγκύλες. Για να εξακριβώσετε το ρολόι συναγερμού ⌚, τη διάρκεια ⌚, το χρόνο λήξης ⌚ ή την ώρα ⌚, πατήστε το πλήκτρο ⊖ τόσες φορές, μέχρι να βρίσκονται οι αγκύλες γύρω από το εκάστοτε σύμβολο. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην ένδειξη.

Ωρα

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

- 1. Πατήστε το πλήκτρο ⊖. Στην ένδειξη εμφανίζεται η ώρα 12:00. Τα σύμβολα του χρόνου ανάβουν, οι αγκύλες βρίσκονται γύρω από το ⊖.
- 2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο + ή - την ώρα. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η ρυθμισμένη ώρα στη μνήμη της συσκευής.

Αλλαγή της ώρας

Δεν επιτρέπεται να είναι ρυθμισμένη καμία άλλη λειτουργία χρόνου.

- 1. Πατήστε το πλήκτρο ⊖ τέσσερις φορές. Στην ένδειξη ανάβουν τα σύμβολα του χρόνου, οι αγκύλες βρίσκονται γύρω από το ⊖.
- 2. Αλλάξτε με το πλήκτρο + ή - την ώρα. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η ρυθμισμένη ώρα στη μνήμη της συσκευής.

Σβήσιμο της ώρας

Μπορείτε να σβήσετε την ώρα. Βλέπε γι' αυτό στο κεφάλαιο Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων.

Ασφάλεια παιδιών

Για να μην ενεργοποιηθούν αθέλητα τα παιδιά το φούρνο, έχει ο φούρνος μια ασφάλεια παιδιών. Ο φούρνος δεν αντιδρά σε καμία ρύθμιση. Μπορείτε να ρυθμίσετε το ρολόι συναγερμού και την ώρα επίσης και σε περίπτωση ενεργοποιημένης ασφάλειας παιδιών. Εάν ο τρόπος ψησίματος και η θερμοκρασία ή η βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ έχουν ρυθμιστεί, τότε η ασφάλεια παιδιών διακόπτει τη θέρμανση. **Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών** Δεν επιτρέπεται να έχει ρυθμιστεί καμία διάρκεια ή χρόνος λήξης.

Πατήστε το πλήκτρο ⌂ περίπου για τέσσερα δευτερόλεπτα. Στην ένδειξη εμφανίζεται το σύμβολο ⌂. Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη. **Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών** Πατήστε το πλήκτρο ⌂ περίπου για τέσσερα δευτερόλεπτα. Το σύμβολο ⌂ στην ένδειξη σβήνει. Η ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένη.

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Ο φούρνος σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Αυτές τις ρυθμίσεις μπορείτε να τις προσαρμόσετε στις συνθήκές σας.

| Βασική ρύθμιση                                                                                | Επιλογή 1               | Επιλογή 2               | Επιλογή 3               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| c1 Ένδειξη ώρας                                                                               | πάντοτε*                | μόνο με το πλήκτρο ⊖    | -                       |
| c2 Διάρκεια σήματος μετά τη λήξη μιας χρονικής διάρκειας ή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού | περίπου 10 δευτερόλεπτα | περίπου 2 λεπτά*        | περίπου 5 λεπτά         |
| c3 Χρόνος αναμονής, μέχρι να εισαχθεί μια ρύθμιση στη μνήμη της συσκευής                      | περίπου 2 δευτερόλεπτα  | περίπου 5 δευτερόλεπτα* | περίπου 10 δευτερόλεπτα |

\* Ρυθμίσεις εργοστασίου

- Δεν επιτρέπεται να είναι ρυθμισμένη καμία άλλη λειτουργία χρόνου.
- 1. Πατήστε το πλήκτρο ⊖ περίπου για 4 δευτερόλεπτα. Στην ένδειξη εμφανίζεται η τρέχουσα βασική ρύθμιση για την ένδειξη της ώρας, π.χ. c1 1 για την επιλογή 1.
  - 2. Αλλάξτε με το πλήκτρο + ή - τη βασική ρύθμιση.

- 3. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο ⊖. Στην ένδειξη εμφανίζεται η επόμενη βασική ρύθμιση. Με το πλήκτρο ⊖ μπορείτε να περάσετε σε όλα τα επίπεδα και με το πλήκτρο + ή - να αλλάξετε επίπεδο.
- 4. Στο τέλος πατήστε το πλήκτρο ⊖ περίπου για 4 δευτερόλεπτα. Όλες οι βασικές ρυθμίσεις έχουν εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής. Μπορείτε οποτεδήποτε να αλλάξετε ξανά τις βασικές ρυθμίσεις σας.

# 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 αντανakλάσεις του φωτός της λάμπας του φούρνου.
- Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελείως εμαγιέ. Για αυτό μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.

## Υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος 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                                                    | <p>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.</p> <p>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.</p> |
| Τζάμια πόρτας                                                          | Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Χώρος μαγειρέματος                                                     | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδό νερο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.</p> <p>Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα ή απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε αυτά τα υλικά καθαρισμού μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος.</p>                                                                                                                                                                                                                                               |
| Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου                                 | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Τσιμούχα στεγανοποίησης<br>Μην αφαιρέσετε την τσιμούχα στεγανοποίησης! | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην τρίβετε.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

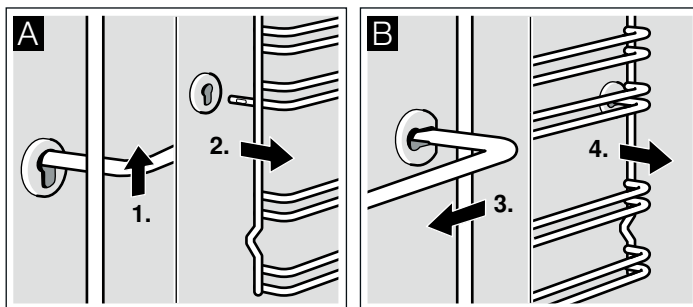
| Περιοχή                      | Υλικά καθαρισμού                                                                                                                                 |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                            |

## Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών

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

### Αφαίρεση των υποδοχών (οδηγών)

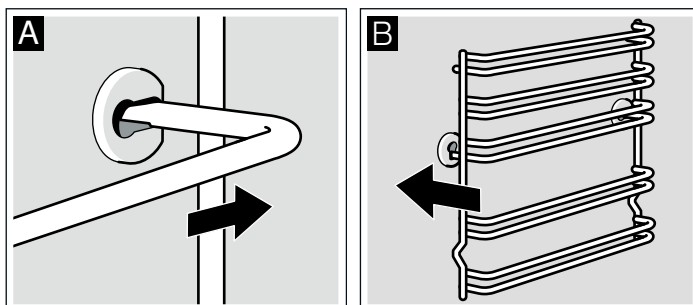
1. Σηκώστε μπροστά την υποδοχή προς τα επάνω
2. και ελευθερώστε την (Εικ. Α).
3. Μετά τραβήξτε ολόκληρη την υποδοχή προς τα μπροστά
4. και αφαιρέστε την (Εικ. Β).



Καθαρίστε τις υποδοχές (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).

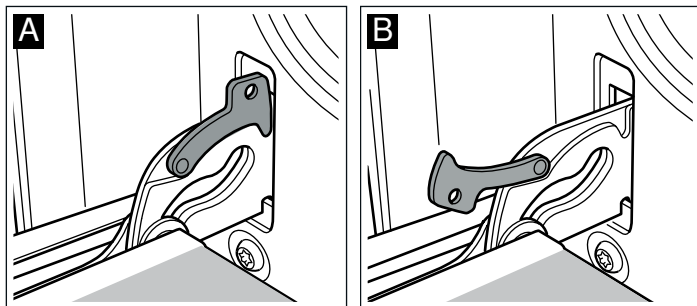


Οι υποδοχές ταιριάζουν δεξιά και αριστερά. Προσέξτε, να βρίσκεται, όπως στην Εικ. Β, το ύψος 1 και 2 κάτω και το ύψος 3, 4 και 5 επάνω.

## 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.

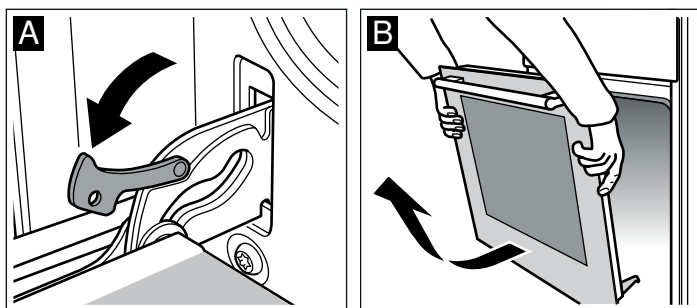


### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

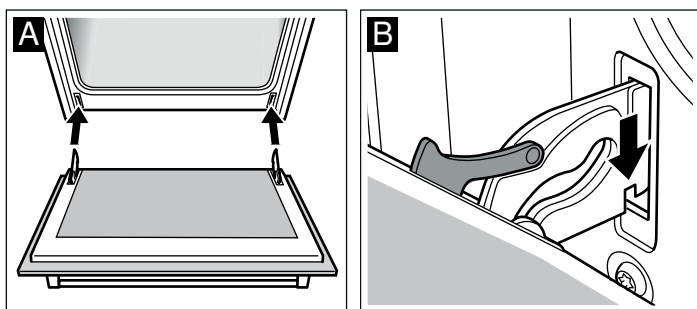
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε και τους δύο μοχλούς ασφάλισης αριστερά και δεξιά (Εικ. Α).
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τέρμα. Πιάστε την πόρτα και με τα δύο χέρια, αριστερά και δεξιά. Κλείστε την ακόμα λίγο και τραβήξτε την έξω (Εικ. Β).



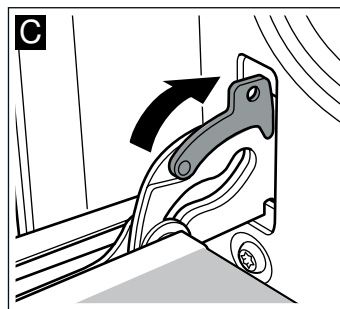
### Ανάρτηση της πόρτας

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 εγκοπή 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!

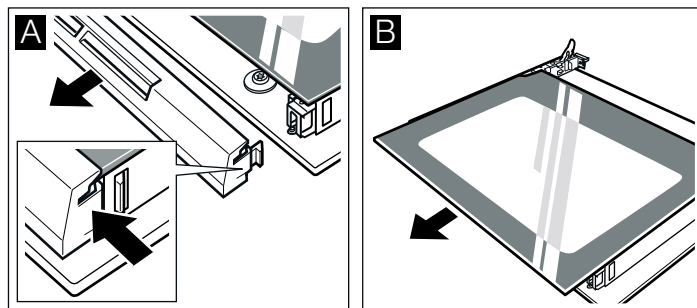
Εάν πέσει αθέλητα η πόρτα του φούρνου ή κλείσει ένας μεντεσές, μην πιάσετε στο μεντεσέ. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

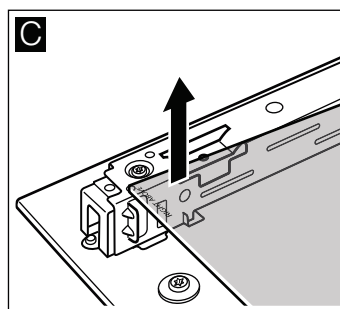
Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου.

### Αφαίρεση

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



4. Σηκώστε λίγο το τζάμι και τραβήξτε το έξω (Εικ. C).



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

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

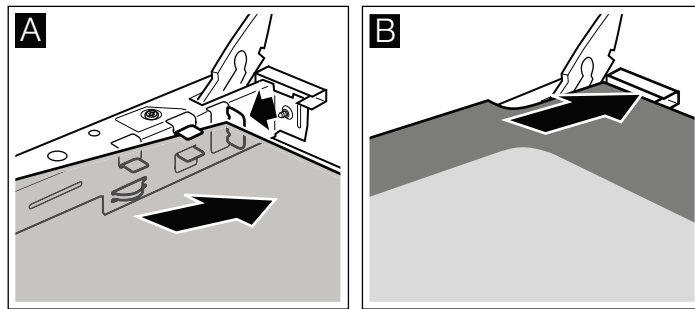
Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.



## Τοποθέτηση

Κατά την τοποθέτηση προσέξτε, να βρίσκεται η επιγραφή "right above" αριστερά κάτω ανάποδα.

1. Σπρώξτε μέσα το τζάμι λοξά προς τα πίσω (Εικ. Α).
2. Σπρώξτε μέσα το επάνω τζάμι λοξά προς τα πίσω μέσα στα δύο στηρίγματα. Η λεία επιφάνεια πρέπει να βρίσκεται εξωτερικά. (Εικ. Β).



3. Τοποθετήστε το κάλυμμα και πιέστε το.

4. Αναρτήστε την πόρτα του φούρνου.

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

## Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Προτού καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, κοιτάξτε στον πίνακα. Ίσως να μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι(ες) σας τη βλάβη.

### Πίνακας βλαβών

Εάν ένα φαγητό δεν πέτυχε καλά, ανατρέξτε παρακαλώ στο κεφάλαιο *Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής*. Εκεί θα βρείτε πολλές συμβουλές και υποδείξεις για το μαγείρεμα.

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

### Μηνύματα σφάλματος

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

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

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

### ⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

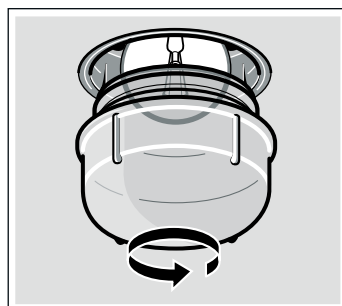
### Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή

Όταν καεί μια λάμπα του φούρνου, πρέπει να αλλαχτεί. Ανταλλακτικές λάμπες των 40 W, ανθεκτικές στη θερμοκρασία, θα βρείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.

#### ⚠ 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, στρέφοντάς το προς τα αριστερά.



3. Αντικαταστήστε τη λάμπα με μια άλλη λάμπα του ίδιου τύπου.
4. Βιδώστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.
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 τηλεφώνημα 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 18 182  
αστική χρέωση

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 ψήνεται 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/EK 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.

# 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 ψήνεται 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 .

Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε 2 επίπεδα:

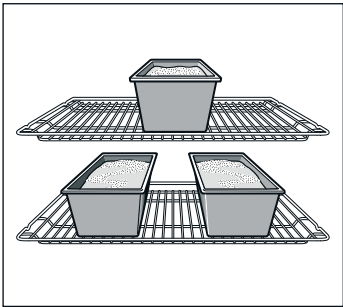
- Ταψί γενικής χρήσης: ύψος 3
- Ταψί: ύψος 1

Ύψη 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 απαραίτητα, 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.

| Γλυκά 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           | 65-75             |
| 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    |                  | 170-190           | 25-35             |
| Φρουτότουρτα ή μυζηθρότουρτα, πάτος από ζύμη τάρτας* | Φόρμα με σούστα                        | 1    |                  | 170-190           | 70-90             |
| Κις Ελβετίας                                         | Ταψί πίσας                             | 1    |                  | 220-240           | 35-45             |
| Κέικ με μαγιά                                        | Βαθιά φόρμα κέικ                       | 2    |                  | 150-170           | 60-70             |
| Πίσα, λεπτός πάτος με λίγη επίστρωση (προθέρμανση)   | Ταψί πίσας                             | 1    |                  | 250-270           | 10-15             |
| Αλμυρά κέικ*                                         | Φόρμα με σούστα                        | 1    |                  | 180-200           | 45-55             |

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

| Γλυκά στο ταψί                           | Εξαρτήματα                 | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|------------------------------------------|----------------------------|------|------------------|-------------------|-------------------|
| Απλή ζύμη με στεγνή επίστρωση            | Ταψί γενικής χρήσης        | 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    |                  | 180-200           | 25-35             |
|                                          | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί | 3+1  |                  | 140-160           | 40-50             |
| Ζύμη μαγιάς με στεγνή επίστρωση          | Ταψί γενικής χρήσης        | 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  |                  | 150-170           | 50-60             |
| Ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση          | Ταψί γενικής χρήσης        | 2    |                  | 170-190           | 20-30             |
| Ζύμη τάρτας με ζουμερή επίστρωση, φρούτα | Ταψί γενικής χρήσης        | 2    |                  | 170-190           | 60-70             |
| Κις Ελβετίας                             | Ταψί γενικής χρήσης        | 1    |                  | 210-230           | 40-50             |
| Ρολό παντεσπάνι (προθέρμανση)            | Ταψί γενικής χρήσης        | 2    |                  | 170-190           | 15-20             |
| Τσουρέκι πλεξούδα με 500 γρ. αλεύρι      | Ταψί γενικής χρήσης        | 2    |                  | 170-190           | 25-35             |
| Στόλνεν με 500 γρ. αλεύρι                | Ταψί γενικής χρήσης        | 3    |                  | 160-180           | 60-70             |

| Γλυκά στο ταψί              | Εξαρτήματα                 | Ύψος | Τρόπος ψησίματος                                                                    | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|-----------------------------|----------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Στόλλεν με 1 κιλό αλεύρι    | Ταψί γενικής χρήσης        | 3    |  | 140-160           | 90-100            |
| Στρούντελ, γλυκό            | Ταψί γενικής χρήσης        | 2    |  | 190-210           | 55-65             |
| Πίτσα                       | Ταψί γενικής χρήσης        | 2    |  | 210-230           | 25-35             |
|                             | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί | 3+1  |  | 180-200           | 40-50             |
| Πίτα Αλσατίας (προθέρμανση) | Ταψί γενικής χρήσης        | 2    |  | 250-270           | 10-15             |
| Μπουρέκι                    | Ταψί γενικής χρήσης        | 2    |  | 180-200           | 40-50             |

| Μικρά παρασκευάσματα                         | Εξαρτήματα                          | Ύψος  | Τρόπος ψησίματος                                                                      | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|----------------------------------------------|-------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Μπισκοτάκια                                  | Ταψί γενικής χρήσης                 | 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 γενικής χρήσης                 | 3     |    | 140-150           | 30-40             |
|                                              | Ταψί γενικής χρήσης                 | 3     |    | 140-150           | 30-40             |
|                                              | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί          | 3+1   |    | 140-150           | 30-45             |
|                                              | 2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης       | 5+3+1 |    | 130-140           | 40-55             |
| Μπισκοτάκια με καρύδα                        | Ταψί γενικής χρήσης                 | 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 γενικής χρήσης                 | 3     |    | 80-100            | 100-150           |
| Μάφινς                                       | Σχάρα με ειδικό ταψί για μάφινς     | 2     |    | 170-190           | 20-25             |
|                                              | 2 σχάρες με ειδικά ταψιά για μάφινς | 3+1   |   | 160-180           | 25-35             |
| Παρασκευάσματα από ζύμη για σου              | Ταψί γενικής χρήσης                 | 2     |  | 210-230           | 30-40             |
| Παρασκευάσματα ζύμης σφολιάτας               | Ταψί γενικής χρήσης                 | 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 γενικής χρήσης                 | 2     |  | 180-200           | 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.

| 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    |  | 270               | 5                 |
|                                    |                            |      |                                                                                       | 200               | 30-40             |
| Ψωμί με προζύμι με 1,2 κιλά αλεύρι | Ταψί γενικής χρήσης        | 2    |  | 270               | 8                 |
|                                    |                            |      |                                                                                       | 200               | 35-45             |
| Ψωμί πίτα                          | Ταψί γενικής χρήσης        | 2    |  | 270               | 10-15             |
| Ψωμάκια (χωρίς προθέρμανση)        | Ταψί γενικής χρήσης        | 3    |  | 200-220           | 20-30             |
| Ψωμάκια από ζύμη μαγιάς, γλυκά     | Ταψί γενικής χρήσης        | 3    |  | 180-200           | 15-20             |
|                                    | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί | 3+1  |  | 160-180           | 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 κάθετα.                                            | Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου κατά 10 βαθμούς χαμηλότερα. Προσέξτε τους χρόνους ανάδευσης που δίνονται στη συνταγή.                                               |
| Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ’ ό,τι στις άκρες. | Μην αλείφετε με βούτυρο τον γύρο της φόρμας με σουστά. 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 οινόπνευμα/ζάχαρη 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 προέχει 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 μαγιός κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.                                              | Γύρω από κάθε κομμάτι πρέπει να υπάρχει μια απόσταση από 2 cm περίπου. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.                                                                                                                                                                                      |
| Έχετε ψήσει σε περισσότερα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα βουτήματα είναι πιο σκούρα από τα βουτήματα στο κάτω ταψί.         | Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα πάντοτε το Θερμό αέρα 3D  . Τα ταψιά που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, να ψηθούν οπωσδήποτε και συγχρόνως.                                                                                                    |
| Κατά το ψήσιμο ζουμερών γλυκών εμφανίζεται υγρασία.                                                                      | Κατά το ψήσιμο μπορεί να δημιουργηθεί υδρατμός. Αυτός ο υδρατμός διαφεύγει από την πόρτα. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στο πεδίο χειρισμού ή στις επιφάνειες των γειτονικών ντουλαπιών και να δημιουργήσει υγρασία. Αυτό οφείλεται σε φυσικούς λόγους.                                                                                                                       |

## Κρέας, πουλερικά, ψάρι

### 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 ⅔ 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.

| Κρέας                                    | Βάρος             | Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη | Ύψος | Τρόπος ψησίματος                                                                      | Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ | Διάρκεια σε λεπτά |
|------------------------------------------|-------------------|--------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Βοδινό κρέας</b>                      |                   |                                |      |                                                                                       |                                                |                   |
| Βοδινός καπαμάς                          | 1,0 κιλό          | Κλειστό                        | 2    |    | 210-230                                        | 100               |
|                                          | 1,5 κιλά          |                                | 2    |    | 200-220                                        | 120               |
|                                          | 2,0 κιλά          |                                | 2    |    | 190-210                                        | 140               |
| 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                |
| <b>Μοσχαρίσιο κρέας</b>                  |                   |                                |      |                                                                                       |                                                |                   |
| 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               |
| <b>Χοιρινό κρέας</b>                     |                   |                                |      |                                                                                       |                                                |                   |
| 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  |  | 220-230                                        | 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    |  | 200-220                                        | 70                |
| Μπριζόλες, 2 cm πάχος                    |                   | Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης    | 5+1  |  | 3                                              | 20                |
| Χοιρινά μενταγιόν, 3 cm πάχος            |                   | Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης    | 5+1  |  | 3                                              | 10                |
| <b>Αρνίσιο κρέας</b>                     |                   |                                |      |                                                                                       |                                                |                   |
| Αρνίσια πλάτη με κόκκαλα                 | 1,5 κιλά          | Ανοιχτό                        | 2    |  | 190                                            | 60                |
| Αρνίσιο μπουτί χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο | 1,5 κιλά          | Ανοιχτό                        | 1    |  | 150-170                                        | 120               |
| <b>Κρέας θηραμάτων</b>                   |                   |                                |      |                                                                                       |                                                |                   |
| Πλάτη ζαρκαδιού με κόκκαλα               | 1,5 κιλά          | Ανοιχτό                        | 2    |  | 200-220                                        | 50                |
| Μπουτί 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                |
| <b>Κιμάς</b>                             |                   |                                |      |                                                                                       |                                                |                   |
| Ψητός κιμάς                              | από 500 γρ. κρέας | Ανοιχτό                        | 1    |  | 180-200                                        | 80                |
| <b>Λουκάνικα</b>                         |                   |                                |      |                                                                                       |                                                |                   |
| 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.

| 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    |  | 200-220                                        | 60-70             |
| Κότα, ολόκληρη              | 1,6 κιλά     | Σχάρα                          | 2    |  | 190-210                                        | 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    |  | 220-240                                        | 35-45             |
| Στήθος κοτόπουλου           | από 200 γρ.  | Σχάρα                          | 2    |  | 3                                              | 30-40             |
| Πάπια, ολόκληρη             | 2,0 κιλά     | Σχάρα                          | 1    |  | 240-250                                        | 90-100            |
| 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                                        | 50-60             |
| Μικρή γαλοπούλα, ολόκληρη   | 3,0 κιλά     | Σχάρα                          | 2    |  | 180-200                                        | 80-100            |
| Ψητό ρολό γαλοπούλας        | 1,5 κιλά     | Ανοιχτό                        | 1    |  | 190-210                                        | 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 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.

| 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    |  | 210-230                                        | 45-55             |
|                             | 1,5 κιλά            | Σχάρα                          | 2    |  | 180-200                                        | 60-70             |
|                             | 2,0 κιλά            | Κλειστό                        | 2    |  | 180-200                                        | 70-80             |
| Μπριζόλα ψαριού, 3 cm πάχος |                     | Σχάρα                          | 3    |  | 2                                              | 20-25             |
| Φιλέτο ψαριού               |                     | Κλειστό                        | 2    |  | 210-230                                        | 20-30             |

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 σχη ματίζονται 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. |

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.

| Φαγητό                                         | Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ | Διάρκεια σε λεπτά |
|------------------------------------------------|--------------------------------|------|------------------|------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Σουφλέ</b>                                  |                                |      |                  |                                                |                   |
| Σουφλέ, γλυκό                                  | Φόρμα σουφλέ                   | 2    |                  | 180-200                                        | 50-60             |
| Σουφλέ                                         | Φόρμα σουφλέ                   | 2    |                  | 170-190                                        | 35-45             |
|                                                | Φορμάκια μερίδων               | 2    |                  | 190-210                                        | 25-30             |
| Παστίτσιο                                      | Φόρμα σουφλέ                   | 2    |                  | 200-220                                        | 40-50             |
| Λαζάνια                                        | Φόρμα σουφλέ                   | 2    |                  | 180-200                                        | 40-50             |
| <b>Ογκρατέν</b>                                |                                |      |                  |                                                |                   |
| Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, το πολύ 4 cm ύψος | 1 φόρμα σουφλέ                 | 2    |                  | 160-180                                        | 60-80             |
|                                                | 2 φόρμες σουφλέ                | 1+3  |                  | 150-170                                        | 60-80             |
| <b>Τοστ</b>                                    |                                |      |                  |                                                |                   |
| 4 κομμάτια, γκρατινέ                           | Σχάρα                          | 3    |                  | 160-170                                        | 10-15             |
| 12 κομμάτια, γκρατινέ                          | Σχάρα                          | 3    |                  | 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.

| Φαγητό                                       | Εξαρτήματα                  | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|----------------------------------------------|-----------------------------|------|------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Πίτσα, κατεψυγμένη</b>                    |                             |      |                  |                   |                   |
| Πίτσα με λεπτό πάτο                          | Ταψί γενικής χρήσης         | 2    |                  | 190-210           | 15-25             |
|                                              | Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα | 3+1  |                  | 180-200           | 20-30             |
| Πίτσα με χοντρό πάτο                         | Ταψί γενικής χρήσης         | 2    |                  | 180-200           | 20-30             |
|                                              | Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα | 3+1  |                  | 170-190           | 25-35             |
| Μπαγκέτα-πίτσα                               | Ταψί γενικής χρήσης         | 3    |                  | 180-200           | 20-30             |
| Μικρή πίτσα                                  | Ταψί γενικής χρήσης         | 3    |                  | 190-210           | 10-20             |
| <b>Πίτσα, κρύα</b>                           |                             |      |                  |                   |                   |
| Πίτσα (προθέρμανση)                          | Ταψί γενικής χρήσης         | 3    |                  | 190-210           | 10-15             |
| <b>Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα</b>         |                             |      |                  |                   |                   |
| 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    |                  | 200-220           | 20-25             |
| Πατάτες τηγανητές Ελβετίας, πατάτες γεμιστές | Ταψί γενικής χρήσης         | 3    |                  | 210-230           | 15-25             |
| <b>Αρτοσκευάσματα, κατεψυγμένα</b>           |                             |      |                  |                   |                   |
| Ψωμάκια, μπαγκέτα                            | Ταψί γενικής χρήσης         | 3    |                  | 170-190           | 10-20             |
| Αλμυρά κουλούρια (άψητα αλμυρά κουλούρια)    | Ταψί γενικής χρήσης         | 3    |                  | 210-230           | 15-25             |
| <b>Αρτοσκευάσματα, προψημένα</b>             |                             |      |                  |                   |                   |
| Προψημένα ψωμάκια, προψημένα μπαγκέτα        | Ταψί γενικής χρήσης         | 3    |                  | 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 |
|-----------------------------------------------|---------------------|------|------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Προψημένες μικρομερίδες, κατεψυγμένες</b>  |                     |      |                  |                   |                   |
| Φετάκια ψαριού πανέ                           | Ταψί γενικής χρήσης | 2    |                  | 220-240           | 10-20             |
| Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, νάγκετς κοτόπουλου | Ταψί γενικής χρήσης | 3    |                  | 200-220           | 15-25             |
| <b>Στρούντελ, κατεψυγμένο</b>                 |                     |      |                  |                   |                   |
| Στρούντελ                                     | Ταψί γενικής χρήσης | 3    |                  | 200-220           | 35-40             |

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<br>50 °C                                                                      | 5 λεπτά<br>8 ώρες         |
| Φούσκωμα ζύμης μαγιάς | Ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη | Τοποθετήστε τα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος |                  | 50 °C προθέρμανση<br>Απενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε την ζύμη μαγιάς στο χώρο μαγειρέματος | 5-10 λεπτά<br>20-30 λεπτά |

Ξεπάγωμα

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.

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

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.  
Ξεκολλήστε 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 ίδιου μεγέθους. Τα στοιχεία στους πίνακες ισχύουν για στρογγυλά 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.

- 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.

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 κρυώσουν περισσότερο μέσα στο χώρο μαγειρέματος, μπορούν να δημιουργηθούν μικρόβια, που προκαλούν το ξινόσμα των βρασμένων για συντήρηση φρούτων.

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.

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, τوست, ψωμάκια, ψωμί ή λεπτά αρτοσκευάσματα (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδη

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Γενικά                    | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος.</li><li>■ Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε.</li><li>■ Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδη.</li></ul> |
| Ψήσιμο                    | Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 200 °C.<br>Με Θερμό αέρα 3D ή Θερμό αέρα το πολύ 180 °C.                                                                                                                                                                                                       |
| Μπισκοτάκια               | Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 190 °C.<br>Με Θερμό αέρα 3D ή Θερμό αέρα το πολύ 170 °C.<br>Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνει την παραγωγή της ακρυλαμίδης.                                                                                                                                 |
| Τηγανητές πατάτες φούρνου | Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο ταψί. Ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες                                                                                                                                           |

# Φαγητά δοκιμών

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

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

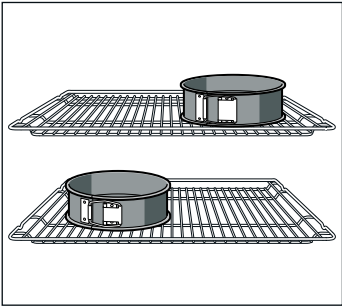
## Ψήσιμο

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:  
Το ψήσιμο των ταψιών που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, να ολοκληρωθεί οπωσδήποτε και συγχρόνως.

Μηλόπιτα σε 1 επίπεδο:  
Τοποθετήστε τις σκούρες φόρμες με σουστά μετατοπισμένες τη μια δίπλα στην άλλη.  
Μηλόπιτα σε 2 επίπεδα:

Τοποθετήστε τις σκούρες φόρμες με σουστά μετατοπισμένες τη μια πάνω από την άλλη, βλέπε εικόνα.



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

**Υπόδειξη:** Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο πρώτα τη χαμηλότερη θερμοκρασία από τις αναφερόμενες θερμοκρασίες.

| 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           | 30-40             |
|                                               | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί            | 3+1   |                  | 140-150           | 30-45             |
|                                               | 2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης         | 5+3+1 |                  | 130-140           | 40-55             |
| Μικρά κέικ (προθέρμανση*)                     | Ταψί                                  | 3     |                  | 150-170           | 20-35             |
|                                               | Ταψί                                  | 3     |                  | 150-170           | 25-35             |
|                                               | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί            | 3+1   |                  | 140-160           | 30-45             |
|                                               | 2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης         | 5+3+1 |                  | 130-150           | 35-55             |
| Παντεσπάνι απλό με νερό (προθέρμανση*)        | Φόρμα με σουστά πάνω στη σχάρα        | 2     |                  | 160-170           | 30-40             |
| Παντεσπάνι απλό με νερό                       | Φόρμα με σουστά πάνω στη σχάρα        | 2     |                  | 160-170           | 30-45             |
| Μηλόπιτα                                      | Σχάρα + 2 φόρμες με σουστά Ø 20 cm    | 1     |                  | 170-190           | 80-100            |
|                                               | 2 σχάρες + 2 φόρμες με σουστά Ø 20 cm | 3+1   |                  | 170-190           | 70-100            |

\* Για την προθέρμανση μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ταχείας θέρμανσης.

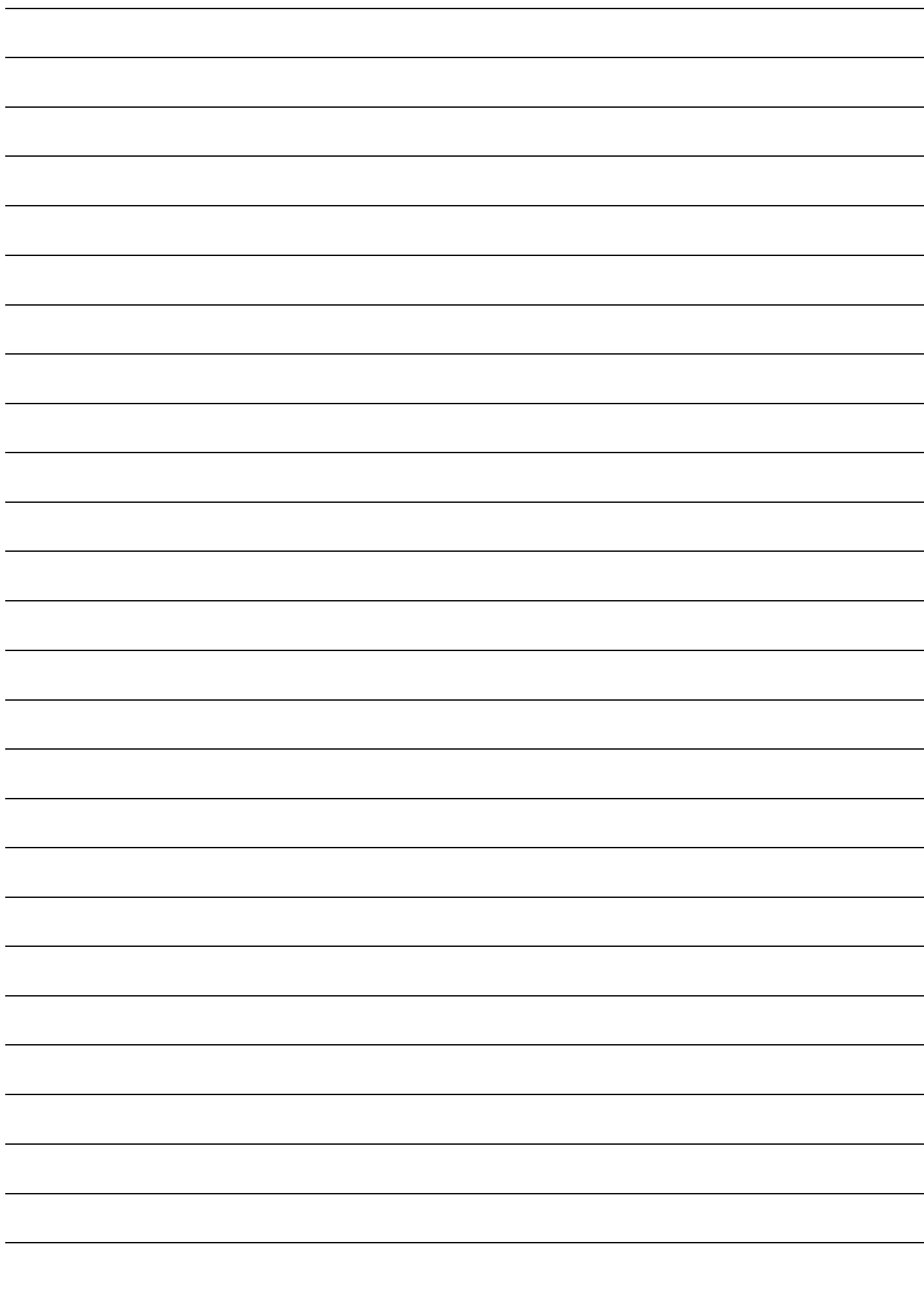
## Ψήσιμο στο γκριλ

Όταν τοποθετείτε τα τρόφιμα απευθείας πάνω στη σχάρα, σπρώξτε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1. Έτσι συλλέγεται το

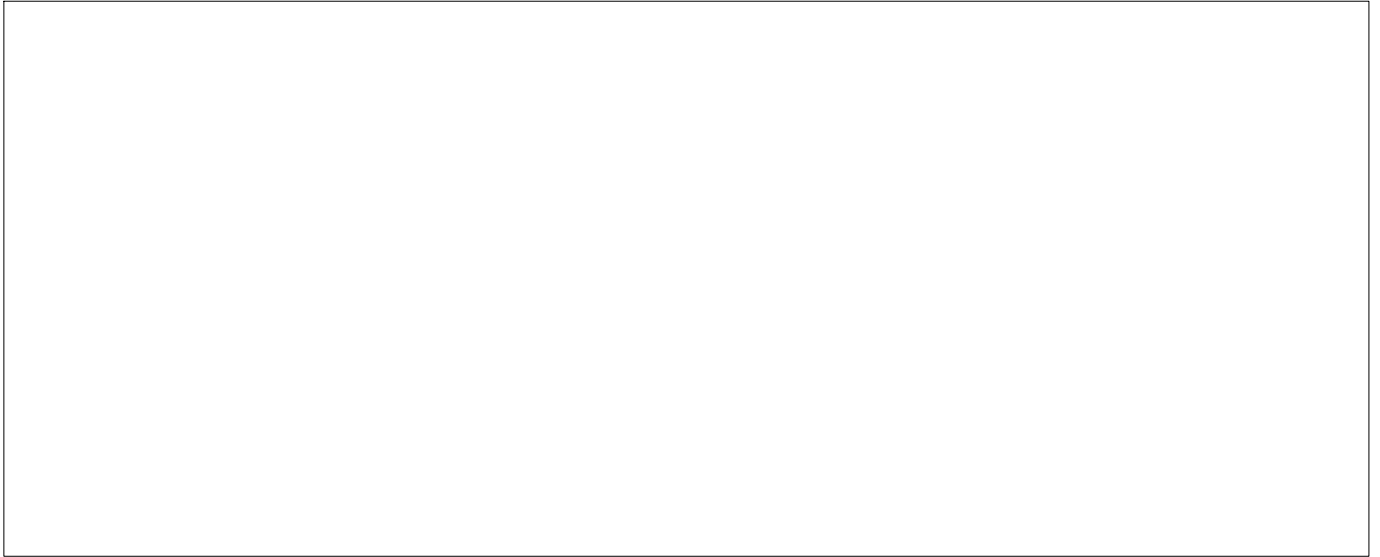
υγρό που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

| 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 ¾ του χρόνου γυρίστε το φαγητό







**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany  
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000798599