



Εντοιχιζόμενος φούρνος HEA23B...



BOSCH

[el] Οδηγίες χρήσεως

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	2	Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας.....	12
Αιτίες των ζημιών	4	Τι κάνετε σε περίπτωση βλάβης	13
Η νέα σας κουζίνα	4	Πίνακας βλαβών	13
Πεδίο χειρισμού	4	Αλλάξτε τη λυχνία φούρνου	13
Πλήκτρα και ένδειξη	5	Προστατευτικό τζάμι	13
Διακόπτης επιλογής λειτουργίας.....	5	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	14
Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας	5	Αριθμός E και αριθμός FD.....	14
Διακόπτης εστίας μαγειρέματος.....	5	Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον	14
Χώρος μαγειρέματος	5	Εξοικονόμηση ενέργειας.....	14
Τα εξαρτήματά σας	6	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	14
τοποθέτηση των εξαρτημάτων	6	Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	14
Ειδικά εξαρτήματα	6	Γλυκά και βουτήματα	14
Προϊόντα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	7	Προτάσεις και πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στο φούρνο.....	17
Πριν την πρώτη χρήση	7	Κρέας, πουλερικά, ψάρι.....	17
Ρύθμιση της ώρας.....	7	Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ ...	19
Ζέσταμα του φούρνου	7	Ογκρατέν, σουφλέ, φρυγανιές.....	20
Καθαρισμός των εξαρτημάτων	7	Έτοιμα προϊόντα.....	20
Ρύθμιση της βάσης εστιών	7	Ειδικά φαγητά.....	21
Ρύθμιση του φούρνου	8	Ξεπάγωμα	21
Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία	8	Αποστράγγιση	21
Ταχεία θέρμανση.....	8	Μαγείρεμα μαρμελάδων	22
Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου	8	Ακρυλαμίδιο στα τρόφιμα	23
Ρολόι συναγερμ	8	Φαγητά δοκιμών	23
Διάρκεια.....	9	Ψήσιμο στο φούρνο.....	23
Χρόνος λήξης.....	9	Ψήσιμο στο γκριλ	24
Ωρα.....	10		
Ασφάλεια για παιδιά	10		
Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	10		
Φροντίδα και καθαριότητα	11		
Προϊόντα καθαρισμού	11		
Λειτουργία φωτισμός	11		
Ξεκρέμασμα και κρέμασμα των πλεγμάτων ή οδηγών αριστερά και δεξιά.	11		
Ξεκρεμάστε και κρεμάστε την πόρτα φούρνου.....	12		

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 προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

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 (φίς) 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. Μην 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. Μην 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 ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος: Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται υδρατμοί. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.
- Υγρά τρόφιμα: Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Χυμός φρούτων: Σε περίπτωση που φτιάχνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων μη γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε. Εάν είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
- Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής: Αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Ακόμα και όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.
- Πολύ λερωμένη 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 λειτουργίες μπορούν να αποκλίνουν.



Βυθιζόμενοι περιστρεφόμενοι διακόπτες

Σε μερικούς φούρνους, οι περιστρεφόμενοι διακόπτες είναι βυθιζόμενοι. Για ασφάλιση ή απασφάλιση του περιστρεφόμενου διακόπτη, πατήστε ενώ βρίσκεται στη θέση μηδέν.

Πλήκτρα

Κάτω από τα ξεχωριστά πλήκτρα βρίσκονται αισθητήρες. Δεν πρέπει να τα 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
»»»	Λειτουργία ταχυθέρμανσης
⌚	Λειτουργίες χρόνου
☞	Ασφάλεια για παιδιά
-	Πλην
+	Συν

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

Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος.

Θέση	Χρήση
⬆	Θέση μηδέν
🔥	Θερμός αέρας 3D*
☑	Επάνω/Κάτω θέρμανση
🌀	Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ
☑	Γκριλ, μεγάλο
☑	Κάτω θέρμανση
💡	Λάμπα 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
50-270	Περιοχή θερμοκρασίας
1, 2, 3	Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ

Όταν ο φούρνος θερμαίνει, 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
1-9	Βαθμίδες μαγειρέματος
☉	Πρόσθετη ενεργοποίηση των ζωνών

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.

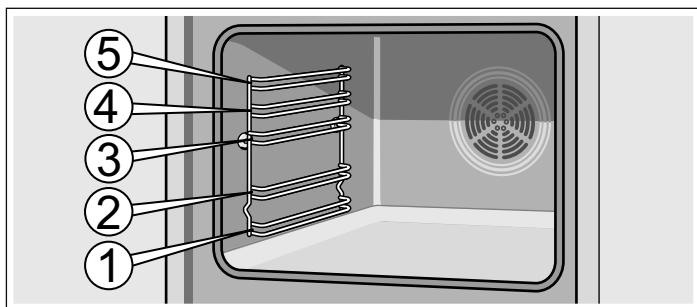
Τα εξαρτήματά σας

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.

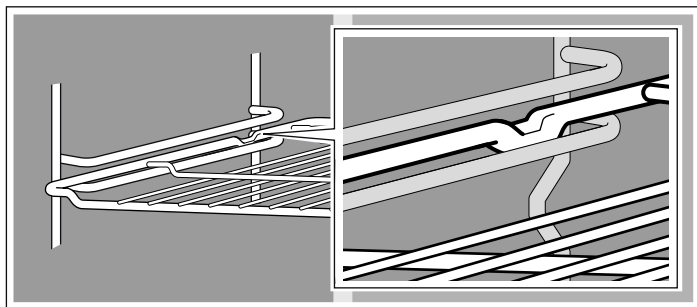
τοποθέτηση των εξαρτημάτων

Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν στο εσωτερικό του φούρνου σε 5 διαφορετικά ύψη. Να τα τοποθετείτε πάντα μέχρι το τέρμα για να μην αγγίζουν τα εξαρτήματα το κρύσταλλο της πόρτας.



Τα εξαρτήματα μπορούν να βγουν έως τη μέση, μέχρι μια σταθερή θέση. Με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να βγάλετε εύκολα τα τρόφιμα.

Όταν τοποθετείτε το εξάρτημα στο εσωτερικό του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι η καμπύλη βρίσκεται στην πίσω πλευρά του εξαρτήματος. Μόνο με αυτό τον τρόπο μπορεί να ταιριάζει πλήρως.



Ανάλογα με τον εξοπλισμό, αν η συσκευή διαθέτει τους οδηγούς εξαγωγής, αυτοί αγκιστρώνονται ελαφρώς όταν έχουν βγει πλήρως. Με αυτό τον τρόπο, το εξάρτημα μπορεί να τοποθετηθεί εύκολα.

Για να το ξεμπλοκάρετε, εισάγετε ξανά τους οδηγούς εξαγωγής στο εσωτερικό του φούρνου, ασκώντας λίγο πίεση.

Υπόδειξη: Αν τα εξαρτήματα θερμανθούν μπορεί να παραμορφωθούν. Όταν κρυώσουν, χάνεται η παραμόρφωση. Αυτό δεν επηρεάζει την κανονική λειτουργία.

Ο φούρνος σας δε διαθέτει όλα τα εξαρτήματα που αναφέρονται στη συνέχεια.

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



Σχάρα

Για σκεύη, φόρμες ζαχαροπλαστικής, ψητά, κομμάτια σχάρας και κατεψυγμένα φαγητά.

Εισάγετε τη σχάρα με την ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα του φούρνου και την με την καμπύλη προς τα κάτω.



Ρηχό εμαγιέ ταψί φούρνου

Για γλυκά, πιττα, ψωρίκια και μπισκότα.

Βάλτε το ταψί στο φούρνο με την ανισόπεδη πλευρά με κατεύθυνση την πόρτα του φούρνου.



Βαθύ εμαγιέ ταψί γενικής χρήσης

Για γλυκά με σιρόπι, πιττα, ψωρίκια, κατεψυγμένα φαγητά και ψητά σε μεγάλα κομμάτια. Επίσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ταψί για την περισυλλογή του λίπους σε περίπτωση που ψήνετε απευθείας πάνω στη σχάρα.

Βάλτε το ταψί στο φούρνο με την ανισόπεδη πλευρά με κατεύθυνση την πόρτα του φούρνου.

Ειδικά εξαρτήματα

Τα ειδικά εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία 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. Δίνετε παρακαλώ κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας.

Ειδικά εξαρτήματα	Αριθμός HEZ	Χρήση
Σχάρα	HEZ364000	Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά, φαγητά για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.
Εμαγιέ ταψί	HEZ361000	Για γλυκά και μπισκοτάκια. Σπρώξτε το ταψί μέσα στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.
Ταψί γενικής χρήσης	HEZ362000	Για ζουμερά γλυκά, παρασκευάσματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λεκάνη συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα. Σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.
Ταψί πίτσας	HEZ317000	Ιδανικό για πίτσα, κατεψυγμένα προϊόντα ή μεγάλα στρογγυλά γλυκά. Αντί του ταψιού γενικής χρήσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης το ταψί πίτσας. Τοποθετήστε το ταψί πάνω στη σχάρα και προσέξτε τα στοιχεία στους πίνακες.
Γυάλινη ψηλή φόρμα	HEZ915001	Η γυάλινη ψηλή φόρμα είναι κατάλληλη για καπαμάδες και σουφλέ, που παρασκευάζονται στο φούρνο. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το αυτόματο σύστημα προγραμμαμάτων ή το αυτόματο σύστημα μαγειρέματος.
3-πλό πλήρες βαγονέτο φούρνου	HEZ368301	Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 1, 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν. Το 3-πλό βαγονέτο φούρνου δεν είναι κατάλληλο για συσκευές με περιστρεφόμενη σούβλα.

Ειδικά εξαρτήματα	Αριθμός HEZ	Χρήση
3-πλό πλήρες βαγονέτο φούρνου με λειτουργία αναστολής (stop)	HEZ368306	Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 1, 2 και 3 μπορεί να τραβηχτούν εντελώς έξω τα εξαρτήματα, χωρίς να ανατραπούν. Οι ράγες εξόδου ασφαλίζουν, έτσι ώστε να μπορούν να τοποθετηθούν εύκολα τα εξαρτήματα. Το 3-πλό πλήρες βαγονέτο φούρνου με λειτουργία αναστολής (stop) δεν είναι κατάλληλο για συσκευές με περιστρεφόμενη σουβλά.

Προϊόντα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Για τις οικιακές σας συσκευές μπορείτε να αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή μέσω του διαδικτύου (Internet) για ορισμένες χώρες στο e-Shop (ηλεκτρονικό κατάστημα) τα κατάλληλα υλικά φροντίδας και καθαρισμού ή άλλα εξαρτήματα. Δώστε για αυτό τον εκάστοτε αριθμό προϊόντος.

Πανιά φροντίδας για επιφάνειες ανοξειδωτου χάλυβα	Αριθμός προϊόντος 311134	Μειώνει την κατακράτηση της ρύπανσης. Με τον εμποτισμό με ένα ειδικό λάδι πραγματοποιείται ιδανικά η φροντίδα των επιφανειών των συσκευών ανοξειδωτου 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, ανοξειδωτο 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.

Εξαερίστε την κουζίνα, όση ώρα ζεσταίνει ο φούρνος.

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.

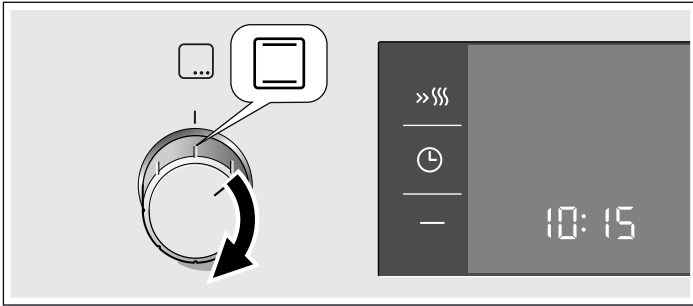
Ρύθμιση του φούρνου

Έχετε διάφορες δυνατότητες να ρυθμίσετε το φούρνο σας. Εδώ σας εξηγούμε, πώς 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*.

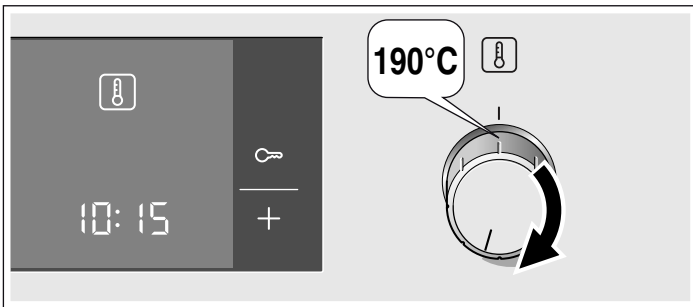
Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία

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 συναγερμού.

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.

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.

Διάρκεια

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

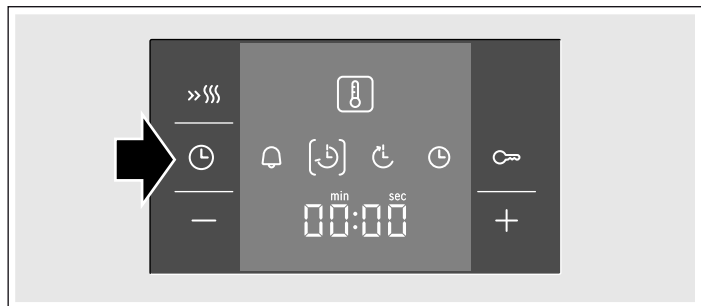
Παράδειγμα στην εικόνα: Διάρκεια 45 λεπτά.

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 ⏻.

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.

Χρόνος λήξης

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

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

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

1. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

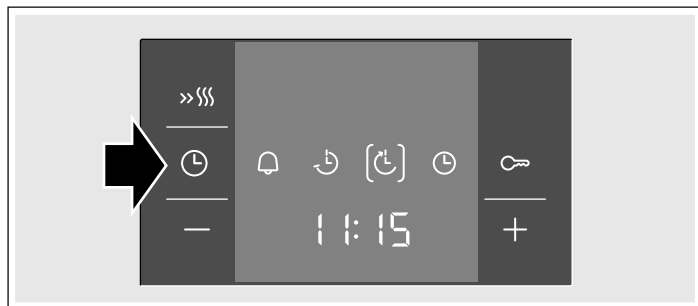
2. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.

3. Πατήστε το πλήκτρο ⏻ δύο φορές.

4. Ρυθμίστε με το πλήκτρο + ή - τη χρονική διάρκεια.

5. Πατήστε το πλήκτρο ⏻.

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



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



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

Η διάρκεια έληξε

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

Αλλαγή του χρόνου λήξης

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

Διαγραφή του χρόνου λήξης

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

Εξακρίβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

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

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

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 για παιδιά

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

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

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

Υπόδειξη: Μια συνδεδεμένη ενδεχομένως βάση εστιών δεν επηρεάζεται από την ασφάλεια παιδιών στο φούρνο.

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 καθαριότητα

ο φούρνος θα παραμείνει για πολύ καιρό σαν καινούργιος και λειτουργικός μόνο με την κατάλληλη φροντίδα και καθαριότητα. Στη συνέχεια, περιγράφεται ο τρόπος φροντίδας και καθαριότητας του φούρνου.

Υποδείξεις

- Μπορεί να εμφανιστούν διάφοροι χρωματισμοί στην μπροστινή πλευρά του φούρνου λόγω των διάφορων υλικών όπως το γυαλί, το πλαστικό ή το μέταλλο.
- Οι σκιάς που εμφανίζονται στο τζάμι της πόρτας, που μοιάζουν με βρωμιά, είναι η αντανάκλαση του φωτισμού από τη λυχνία ένδειξης στο φούρνο.
- Το εμαγιέ καίγεται όταν επιτευχθεί πολύ υψηλή θερμοκρασία. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ελαφρύ αποχρωματισμό. Αυτό το φαινόμενο είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει τη λειτουργία του φούρνου. Οι άκρες των λεπτών τασιών δεν είναι απόλυτα εμαγιέ. Για τον λόγο αυτό μπορεί να έχουν τραχιά αφή, παρόλο που δεν επηρεάζει την αντιδιαβρωτική προστασία.

Προϊόντα καθαρισμού

Λάβετε υπόψη τις ενδείξεις του πίνακα για να μην προκληθεί βλάβη στις διάφορες επιφάνειες του φούρνου με τη χρήση ενός ακατάλληλου προϊόντος καθαρισμού. Μην χρησιμοποιείτε

- προϊόντα καθαρισμού με λειαντικά ή οξέα,
- δυνατά προϊόντα που περιλαμβάνουν αλκοόλ,
- σύρμα ή σκληρά σφουγγαράκια,
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή ατμοβολής.

Πλένετε καλά τα καινούργια πανιά κουζίνας πριν τα χρησιμοποιήσετε.

Περιοχή	Προϊόντα καθαρισμού
Εμπρόσθια πλευρά του φούρνου	Ζεστό νερό με λίγο σαπούνι: Καθαρίστε με ένα πανί κουζίνας και στεγνώστε με ένα απαλό πανί. Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού υαλοπινάκων ή ξύστρες γυαλιού.
Ανοξείδωτος χάλυβας	Ζεστό νερό με λίγο σαπούνι: Καθαρίστε με ένα πανί κουζίνας και στεγνώστε με ένα απαλό πανί. Καθαρίστε αμέσως τους λεκέδες από αλάτι, λίπη, καλαμποκάλευρο και ασπράδι αυγού, μπορεί να διαβρωθεί η επιφάνεια κάτω από αυτούς τους λεκέδες. Στα κέντρα του τεχνικού σέρβις ή σε εξειδικευμένα καταστήματα μπορείτε να αποκτήσετε ειδικά προϊόντα για τη φροντίδα του ανοξείδωτου χάλυβα, κατάλληλα για θερμές επιφάνειες. Απλώστε το προϊόν καθαρισμού με ένα απαλό και πολύ λεπτό πανί.
Τζάμι	Προϊόντα καθαρισμού υαλοπινάκων: Καθαρίστε με ένα απαλό πανί. Μην χρησιμοποιείτε αλκοόλ, ξύδι ή άλλα προϊόντα με λειαντικά ή οξέα.
Σκόπευτρο	Προϊόντα καθαρισμού υαλοπινάκων: Καθαρίστε με ένα απαλό πανί. Μην χρησιμοποιείτε αλκοόλ, ξύδι ή άλλα προϊόντα με λειαντικά ή οξέα.
Τζάμι πόρτας	Προϊόντα καθαρισμού υαλοπινάκων: Καθαρίστε με ένα απαλό πανί. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.

Περιοχή	Προϊόντα καθαρισμού
Εσωτερικός χώρος φούρνου	Ζεστό νερό με λίγο σαπούνι ή νερό με ξύδι: Καθαρίστε με ένα πανί κουζίνας. Σε περίπτωση δύσκολων λεκέδων, χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια από ανοξείδωτο χάλυβα ή προϊόντα καθαρισμού ειδικά για φούρνους. Χρησιμοποιείτε μόνο όταν ο εσωτερικός χώρος του φούρνου είναι κρύος.
Προστατευτικό γυαλί της λυχνίας φωτισμού του φούρνου	Ζεστό νερό με λίγο σαπούνι: Καθαρίστε με ένα πανί κουζίνας.
Ταινία ένωσης (μην απομακρύνετε)	Ζεστό νερό με λίγο σαπούνι: Καθαρίστε με ένα πανί κουζίνας. Μην τρίβετε.
Πλέγματα ή οδηγοί	Ζεστό νερό με λίγο σαπούνι: Μουλιάστε ή καθαρίστε με ένα πανί κουζίνας ή μια βούρτσα.
Οδηγοί ολίσθησης	Ζεστό νερό με λίγο σαπούνι: Καθαρίστε με ένα πανί κουζίνας ή μια βούρτσα. Μην μουσκεύετε και μην πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.
Εξαρτήματα	Ζεστό νερό με λίγο σαπούνι: Μουλιάστε ή καθαρίστε με ένα πανί κουζίνας ή μια βούρτσα.

Λειτουργία φωτισμός

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

Συνδέστε τη λυχνία του φούρνου

Γυρίστε το διακόπτη λειτουργιών έως τη θέση .

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

Αποσυνδέστε τη λυχνία του φούρνου

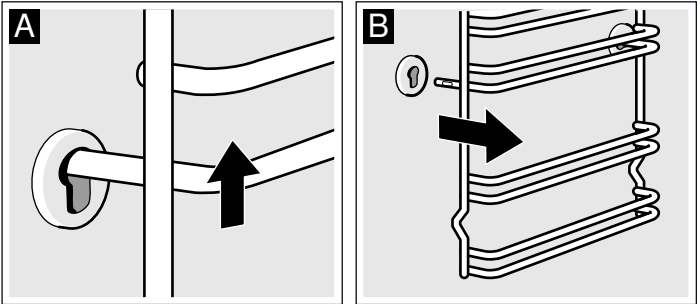
Γυρίστε το διακόπτη λειτουργιών έως τη θέση 0.

Ξεκρέμασμα και κρέμασμα των πλεγμάτων ή οδηγών αριστερά και δεξιά.

Είναι δυνατή η απομάκρυνση των πλεγμάτων ή οδηγών αριστερά και δεξιά για την καθαριότητα τους. Ο φούρνος πρέπει να είναι κρύος.

Ξεκρέμασμα πλέγματα ή οδηγοί

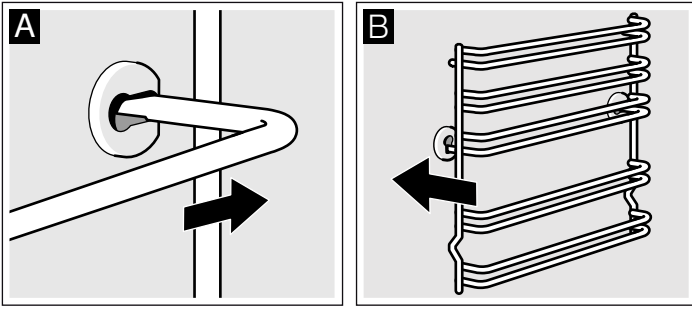
1. Σηκώστε το πλέγμα ή τον οδηγό από τη μπροστινή πλευρά και ξεκρεμάστε (σχήμα Α).
2. Στη συνέχεια, τραβήξτε πλήρως από το πλέγμα ή τον οδηγό προς τα εμπρός και απομακρύνετε (σχήμα Β).



Καθαρίστε τα πλέγματα ή οδηγούς με απορρυπαντικό για τα πιάτα και ένα σφουγγαράκι. Για τους δύσκολους λεκέδες χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

Κρέμασμα πλέγματα ή οδηγού

1. Τοποθετήστε πρώτα το πλέγμα ή οδηγό στην πίσω υποδοχή ασκώντας λίγο πίεση προς τα πίσω (σχήμα Α)
2. και στη συνέχεια, τοποθετήστε στην μπροστινή υποδοχή (σχήμα Β).

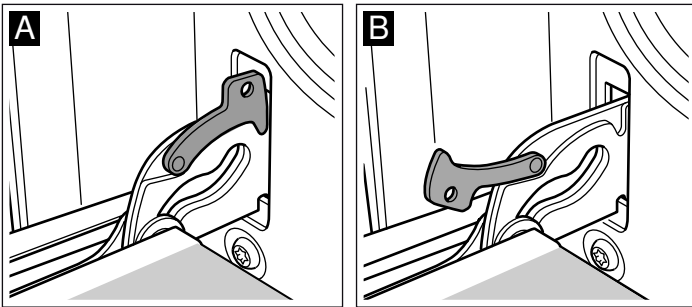


Τα πλέγματα ή οδηγοί ρυθμίζονται, αριστερά και δεξιά. Η καμπύλη πρέπει να είναι πάντα προς τα κάτω.

Ξεκρεμάστε και κρεμάστε την πόρτα φούρνου.

Για να διευκολύνετε το ξεμοντάρισμα της πόρτας και την καθαριότητα των τζαμιών μπορείτε να ξεκρεμάσετε την πόρτα φούρνου.

Οι μεντεσέδες στην πόρτα φούρνου διαθέτουν ένα μοχλό μπλοκαρίσματος. Όταν ο μοχλός μπλοκαρίσματος είναι κλειστός (σχήμα Α), δεν μπορείτε να ξεκρεμάσετε την πόρτα. Αν ανοίξετε το μοχλό μπλοκαρίσματος για να ξεκρεμάσετε την πόρτα (σχήμα Β), οι μεντεσέδες μπλοκάρουν. Κατά αυτόν τον τρόπο, δεν θα κλείσει απότομα.

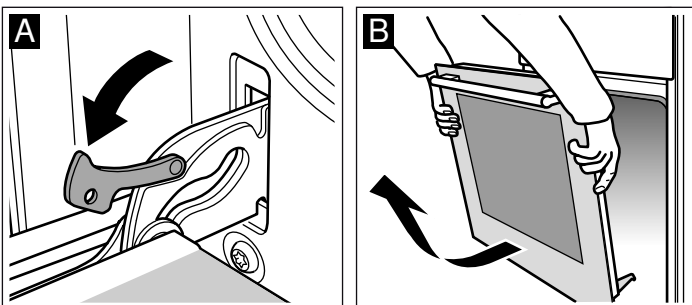


⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Αν οι μεντεσέδες δεν είναι μπλοκαρισμένοι με το μοχλό, μπορεί να κλείνουν απότομα. Οι μοχλοί μπλοκαρίσματος πρέπει να είναι πάντα κλειστοί, εκτός όταν ξεκρεμάτε την πόρτα όπου σε αυτήν την περίπτωση οι μοχλοί πρέπει να είναι ανοιχτοί.

Ξεκρέμασμα της πόρτας

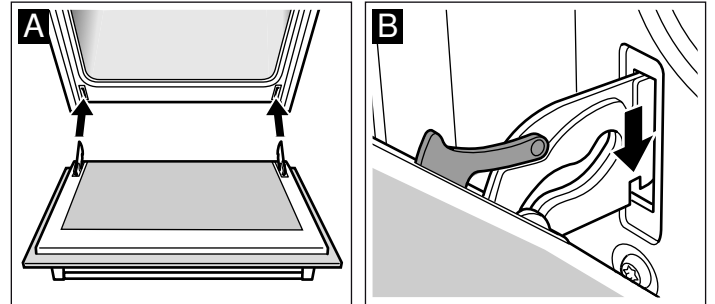
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα φούρνου.
2. Βγάλτε και τους δυο μοχλούς που βρίσκονται δεξιά και αριστερά (σχήμα Α).
3. Κλείστε την πόρτα φούρνου έως πάνω (σχήμα Β). Πιάστε την πόρτα με τα δυο χέρια από αριστερά και δεξιά. Κλείστε λίγο ακόμα και βγάλτε την.



Κρεμάστε την πόρτα

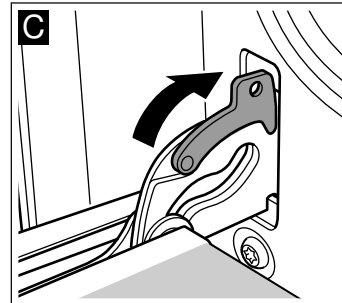
Ξανά κρεμάστε την πόρτα συνεχίζοντας τα ίδια βήματα αντίστροφα.

1. Όταν ξανακρεμάσετε την πόρτα, παρατηρείστε αν οι δυο μεντεσέδες εφαρμόζουν ακριβώς μέσα στις αντίστοιχες υποδοχές (σχήμα Α).
2. Η εσωτερική υποδοχή των μεντεσέδων πρέπει να ταιριάζει και στις δυο πλευρές (σχήμα Β).



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

3. Κλείστε ξανά τους μοχλούς για το μπλοκάρισμα (σχήμα C). Κλείστε την πόρτα φούρνου.



⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

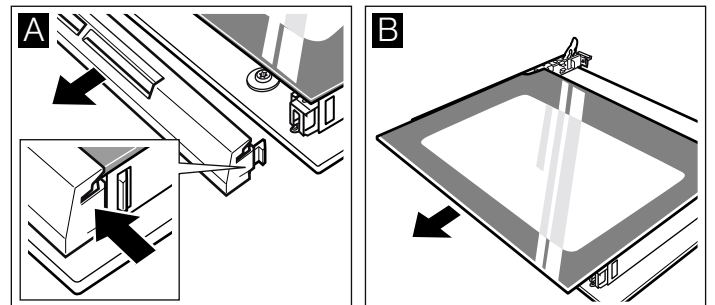
Μην αγγίζετε τους μεντεσέδες σε περίπτωση που η πόρτα πέσει τυχαία ή ένας μεντεσές κλείσει απότομα. Ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

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

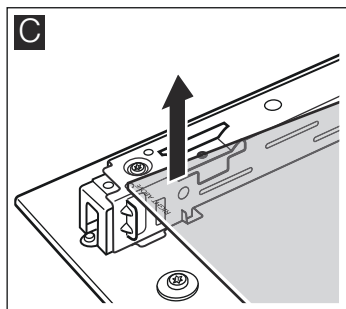
Ξεμοντάρισμα

1. Ξεκρεμάστε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε την πάνω σε ένα πανί με τη λαβή προς τα κάτω.
2. Απομακρύνετε το πάνω κάλυμμα της πόρτας του φούρνου. Για τον σκοπό αυτό, ασκήστε πίεση με τα δάχτυλα τη γλωττίδα που βρίσκεται αριστερά και δεξιά (Σχήμα Α).
3. Σηκώστε το πάνω κρύσταλλο και απομακρύνετε το (Σχήμα Β).



Για πόρτες με τρία κρύσταλλα ακολουθήστε επιπλέον το ακόλουθο βήμα:

4. Ανασηκώστε το κρύσταλλο και απομακρύνετε το (Σχήμα C).



Καθαρίστε τα κρύσταλλα με προϊόντα καθαρισμού υαλοπινάκων και ένα μαλακό πανί.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

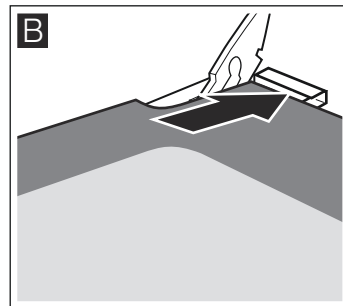
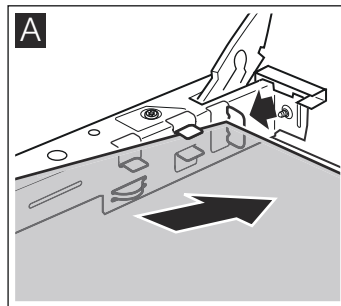
Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

Συναρμολόγηση

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

Κατά το μοντάρισμα, βεβαιωθείτε ότι είναι ανεστραμμένη η επιγραφή "right above" στην κάτω αριστερή πλευρά.

1. Εισάγετε το κρύσταλλο προς τα πίσω σε επικλινή θέση (Σχήμα A).
2. Εισάγετε το πάνω κρύσταλλο προς τα πίσω και στα δυο στηρίγματα σε επικλινή θέση. Η λεία επιφάνεια πρέπει να είναι προς τα έξω. (Σχήμα B)



3. Τοποθετήστε το κάλυμμα και πιέστε το.
4. Κρεμάστε την πόρτα του φούρνου.

Ξανά χρησιμοποιείτε το φούρνο μόνο όταν τα κρύσταλλα έχουν συναρμολογηθεί κανονικά.

Τι κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Συχνά όταν υπάρχει βλάβη, πρόκειται για μια μικρή ανωμαλία που διορθώνεται. Πριν ειδοποιήσετε το τεχνικό σέρβις, προσπαθήστε να επιλύσετε τη βλάβη με τη βοήθεια του παρακάτω πίνακα.

Πίνακας βλαβών

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Λύση/συμβουλές
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Ο διακόπτης είναι ελαττωματικός. Διακόψτε την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.	Ελέγξτε στον πίνακα με τους διακόπτες αν είναι σε καλή κατάσταση ο διακόπτης. Ελέγξτε αν ανάβει το φως της κουζίνας ή αν λειτουργούν οι άλλες ηλεκτρικές συσκευές.
Στο πάνελ ένδειξης αναβοσβήνει το σύμβολο  και τέσσερα μηδενικά.	Διακόψτε την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.	Επαναρρύθμιση της ώρας.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Υπάρχει σκόνη στις επαφές.	Στρίψτε τους περιστρεφόμενους διακόπτες αρκετές φορές προς τις δυο κατευθύνσεις.

Μηνύματα σφάλματος

Όταν στο πάνελ ένδειξης εμφανίζεται ένα μήνυμα σφάλματος με **E**, πατήστε το πλήκτρο . Το μήνυμα χάνεται. Σβήνει η ρυθμιζόμενη λειτουργία του χρόνου. Αν το μήνυμα σφάλματος δεν χαθεί, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.

Τα παρακάτω μηνύματα σφάλματος μπορεί να τα επιλύσει ο χρήστης.

Μήνυμα σφάλματος	Πιθανή αιτία	Λύση/συμβουλές
E011	Πατήσατε κάποιο πλήκτρο για πολύ ώρα ή έχει κολλήσει.	Πατήστε ένα προς ένα όλα τα πλήκτρα. Ελέγξτε αν κάποιο πλήκτρο έχει κολλήσει, είναι καλυμμένο ή βρώμικο.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτρικής εκκένωσης!

Οι ακατάλληλες επιδιορθώσεις είναι επικίνδυνες. Μόνο το εξειδικευμένο προσωπικό του τεχνικού σέρβις μπορεί να προβεί σε επιδιορθώσεις.

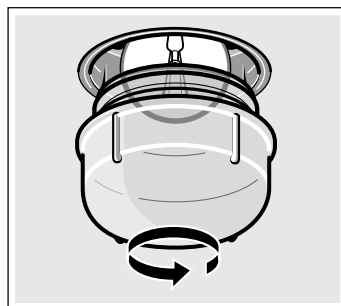
Αλλάξτε τη λυχνία φούρνου

Αν η λυχνία φούρνου έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί. Μπορείτε να προμηθευτείτε ανταλλακτικές λυχνίες των 220-240V, βάση E14, 25W και θερμοανθεκτικές (T300 °C) από το τεχνικό σέρβις ή από εξειδικευμένα καταστήματα. Να χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λυχνίες.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτρικής εκκένωσης!

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα. Βεβαιωθείτε ότι έχει αποσυνδεθεί σωστά.

1. Τοποθετήστε ένα πανί κουζίνας στο εσωτερικό του κρύου φούρνου για να αποφύγετε ζημιές.
2. Απομακρύνετε το προστατευτικό τζάμι ξεβιδώνοντάς το προς τα αριστερά.



3. Αντικαταστήστε τη λυχνία με ένα παρόμοιο είδος λυχνίας.
4. Ξανά βιδώστε το προστατευτικό τζάμι.
5. Απομακρύνετε το πανί κουζίνας και ξανασυνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό ρεύμα.

Προστατευτικό τζάμι

Πρέπει να αλλάζετε τα φθαρμένα προστατευτικά τζάμια. Τα προστατευτικά τζάμια μπορείτε να τα αποκτήσετε από το τεχνικό σέρβις. Αναφέρετε τον αριθ. του προϊόντος και τον αριθ. κατασκευής της συσκευής.

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 τηλέφωνό μας 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

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

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

- Προθερμαίνετε το φούρνο μόνο όταν υποδεικνύεται στη συνταγή ή στους πίνακες.
- Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο φόρμες σκούρες, λακαρισμένες ή μαύρες εμαγιέ. Απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα.
- Διατηρείτε κλειστή την πόρτα φούρνου κατά τη διάρκεια των κύκλων μαγειρέματος, ψήσιμο στο φούρνο ή ψήσιμο.
- Εάν ψήνετε διάφορα γλυκά, καλύτερα να το κάνετε το ένα μετά το άλλο. Ο φούρνος θα είναι ακόμα θερμός. Κατά αυτόν τον τρόπο, μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος του δεύτερου γλυκού. Επίσης μπορείτε να βάλετε δυο ορθογώνιες φόρμες τη φορά, τη μια δίπλα στην άλλη.

- Για μεγάλα χρονικά διαστήματα μαγειρέματος, μπορείτε να σβήσετε το φούρνο 10 λεπτά πριν ολοκληρωθεί ο χρόνος και να εκμεταλλευτείτε την παραμένουσα θερμότητα για το τέλος.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' 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. Προθερμαίνετε 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 σε ένα επίπεδο

Ο καλύτερος τρόπος για το ψήσιμο ενός γλυκού είναι να το τοποθετήσετε σε ένα επίπεδο με την πάνω και κάτω Θέρμανση

Αν ψήνετε με Θερμό αέρα 3D , συνιστάται τα παρακάτω ύψη για να εισάγετε τα εξαρτήματα:

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

Ψήσιμο σε διάφορα επίπεδα

Χρησιμοποίηση της λειτουργίας Θερμός αέρας 3D

Ψήσιμο σε 2 επίπεδα:

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

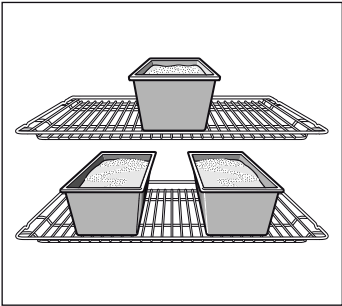
Ψήσιμο σε 3 επίπεδα:

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

Τα ταψιά που τοποθετήθηκαν ταυτόχρονα στο φούρνο, δεν σημαίνει ότι θα είναι έτοιμα ταυτόχρονα.

Στους πίνακες μπορείτε να βρείτε πολλές συμβουλές για τα φαγητά σας.

Αν χρησιμοποιούνται 3 ορθογώνιες φόρμες τη φορά, τοποθετήστε τες πάνω στη σχάρα όπως παρουσιάζεται 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

Στον πίνακα υπάρχουν τα βέλτιστα είδη θέρμανσης για κάθε είδος γλυκού ή επιδορπίου. Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος στο φούρνο θα εξαρτηθεί από την ποσότητα και τη σύσταση της ζύμης. Για αυτόν τον λόγο οι πίνακες μαγειρέματος πάντα περιγράφουν χρονικά περιθώρια. Πρέπει να ξεκινάτε πάντα δοκιμάζοντας από το πιο χαμηλό. Με μια πιο χαμηλή θερμοκρασία επιτυγχάνεται ένα κοκκίνισμα πιο ομοιόμορφο. Αν χρειάζεται, μπορείτε να την αυξήσετε την επόμενη φορά.

Αν προθερμαίνετε το φούρνο, οι χρόνοι μαγειρέματος μειώνονται από 5 ή 10 λεπτά.

Υπάρχουν επιπλέον πληροφορίες στις Προτάσεις για το ψήσιμο ως παράρτημα στους πίνακες.

Για να ψήσετε μόνο μια τάρτα σε ένα επίπεδο, τοποθετήστε τη φόρμα σε ένα εμαγιέ ταψί.

Αν ψήνετε ταυτόχρονα διάφορα γλυκά, μπορείτε να τοποθετήσετε μαζί τις φόρμες στη σχάρα.

Γλυκά σε φόρμες	Φόρμα	Ύψος	Είδος θερμ.	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Γλυκά με ζύμη παντεσπάνι, εύκολο	Φόρμα στεφάνη/ ορθογώνια φόρμα	2		160-180	60-75
	3 ορθογώνιες φόρμες	3+1		140-160	70-90
Γλυκό από ζύμη, ελαφρύ	Φόρμα στεφάνη/ ορθογώνια φόρμα	2		150-170	60-70
Βάση τάρτας, ζύμη παντεσπάνι	Σκεύος τάρτας	3		160-180	20-30
Λεπτό γλυκό από φρούτα, ζύμη παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα/συγκράτησης	2		160-180	50-60
Βάση για παντεσπάνι, 2 αυγά (προθέρμανση)	Σκεύος τάρτας	2		150-170	20-30
Βάση για παντεσπάνι, 6 αυγά (προθέρμανση)	Φόρμα συγκράτησης	2		150-170	40-50
Βάση για πασταφλόρα με στεφάνη	Φόρμα συγκράτησης	1		180-200	25-35
Τάρτα από φρούτα ή τυρί, βάση για πασταφλόρα*	Φόρμα συγκράτησης	1		160-180	70-90
Κις Σουηδίας	Ταψί για πίτσα	1		220-240	35-45
Παντεσπάνι σε ομόκεντρη φόρμα	Ομόκεντρη φόρμα	2		150-170	60-70
Πίτσα, λεπτή βάση με ελαφριά στρώση (προθέρμανση)	Ταψί για πίτσα	1		270	10-20
Αλμυρό γλυκό*	Φόρμα συγκράτησης	1		170-190	45-55

* Αφήστε το γλυκό να κρυώσει για 20 λεπτά με σβηστό και κλειστό φούρνο.

Έτοιμα γλυκά σε ταψάκι	Εξαρτήματα	Ύψος	Είδος θερμ.	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ζύμη παντεσπάνι με στεγνή στρώση	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί φούρνου	3+1		160-170	30-40
Ζύμη παντεσπάνι με μαλακή στρώση, φρούτα	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί φούρνου	3+1		140-160	40-50
Ζύμη μαγιάς με στεγνή στρώση	Ταψί γενικής χρήσης	3		170-180	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί φούρνου	3+1		150-170	35-45
Ζύμη μαγιάς με μαλακή στρώση, φρούτα	Ταψί γενικής χρήσης	3		160-180	40-50
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί φούρνου	3+1		150-160	50-60
Πασταφλόρα με στεγνή επικάλυψη	Ταψί γενικής χρήσης	1		180-200	20-30
Πασταφλόρα με μαλακή στρώση, φρούτα	Ταψί γενικής χρήσης	2		160-180	60-70

Έτοιμα γλυκά σε ταψάκι	Εξαρτήματα	Ύψος	Είδος θερμ.	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Κις Σουηδίας	Ταψί γενικής χρήσης	1		210-230	40-50
Κέικ ρολό (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190	15-20
Πλεξούδα μαγιάς με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190	25-35
Μπαμπαδάκια με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	3		160-180	60-70
Μπαμπαδάκια με 1 kg αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	3		150-170	90-100
Γλυκό σφολιάτας, γλυκό	Ταψί γενικής χρήσης	2		190-210	55-65
Πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	2		200-220	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί φούρνου	3+1		180-200	40-50
Τάρτα φλαμπέ (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	2		270	15-20
Börek	Ταψί γενικής χρήσης	2		190-200	40-55

Μικρά κουλουράκια	Εξαρτήματα	Ύψος	Είδος θερμ.	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Γλυκά και μπισκότα	Ταψί γενικής χρήσης	3		140-160	15-25
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί φούρνου	3+1		130-150	25-35
	2 ταψιά φούρνου + ταψί γενικής χρήσης	5+3+1		130-150	25-40
Κουλουράκια του καφέ (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	3		140-150	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης	3		140-150	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί φούρνου	3+1		140-150	25-35
	2 ταψιά φούρνου + ταψί γενικής χρήσης	5+3+1		140-150	25-35
Αμυγδαλωτά	Ταψί γενικής χρήσης	2		110-130	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί φούρνου	3+1		110-120	35-45
	2 ταψιά φούρνου + ταψί γενικής χρήσης	5+3+1		110-120	35-45
Μαρέγκα	Ταψί γενικής χρήσης	3		80-100	100-150
Ταρτάκια	Σχάρα με ταψί-φόρμα για ταρτάκια	3		180-200	20-25
	2 σχάρες με ταψί-φόρμα για ταρτάκια	3+1		160-180	25-30
Ενσαϊμάδα (γλυκό από τη Μαγιόρκα)	Ταψί γενικής χρήσης	2		210-230	30-40
Γλυκό σφολιάτας	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-200	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί φούρνου	3+1		190-200	30-40
	2 ταψιά φούρνου + ταψί γενικής χρήσης	5+3+1		170-180	35-45
Ζαχαροπλαστική με ζύμη μαγιάς	Ταψί γενικής χρήσης	2		190-210	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί φούρνου	3+1		160-180	25-35

Ψωμί και ψωμάκια

Προθερμαίνετε το φούρνο για να φτιάξετε ψωμί εκτός αν είναι διαφορετικές οι οδηγίες.

Ποτέ μην ρίχνετε νερό σε θερμό φούρνο.

Ψωμί και ψωμάκια	Εξαρτήματα	Ύψος	Είδος θερμ.	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί μαγιάς με 1,2 kg αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2		270	8
				200	35-45
Ψωμί από προζύμι με 1,2 kg αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2		270	8
				200	40-50
Τάρτα ψωμιού	Ταψί γενικής χρήσης	2		270	15-20
Ψωμάκια (χωρίς προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	3		200	20-30
Ψωμάκια με ζύμη μαγιάς, γλυκά	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-200	15-20
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί φούρνου	3+1		150-170	20-30

Προτάσεις και πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στο φούρνο

Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε μια δική σας συνταγή.	Μπορείτε να προσανατολιστείτε από ένα παρόμοιο προϊόν που υπάρχει στον πίνακα μαγειρέματος.
Τρόπος για να ελέγξετε εάν το γλυκό από ζύμη είναι έτοιμο.	Περίπου 10 λεπτά πριν τελειώσει ο χρόνος ψησίματος σύμφωνα με τη συνταγή, τρυπήστε το γλυκό στο πιο ψηλό σημείο με ένα λεπτό ξυλαράκι. Εάν το ξυλαράκι βγει καθαρό χωρίς ζύμη επάνω, το γλυκό είναι έτοιμο.
Η τάρτα είτε δεν φούσκωσε καθόλου, είτε φούσκωσε αρχικά, αλλά μετά κάθισε.	Την επόμενη φορά, βάλτε λιγότερο υγρό ή επιλέξτε μια θερμοκρασία για ψήσιμο 10 βαθμούς χαμηλότερη. Παρατηρείστε τις χρονικές περιόδους που περιγράφονται στη συνταγή για το ανακάτεμα της ζύμης.
Η τάρτα φούσκωσε καλά στο κέντρο, αλλά στις άκρες έχει λιγότερο ύψος.	Μην βουτυρώνετε τη φόρμα. Μολίς τελειώσετε με το γλυκό, βγάλτε το με προσοχή από τη φόρμα με τη βοήθεια ενός μαχαιριού.
Το γλυκό έχει κοκκινίσει αρκετά από επάνω.	Τοποθετήστε το γλυκό σε πιο χαμηλό ύψος στο φούρνο, επιλέξτε μια θερμοκρασία για ψήσιμο πιο χαμηλή και αφήστε το να ψηθεί για περισσότερο χρόνο.
Το γλυκό βγαίνει αρκετά στεγνό.	Τρυπήστε αρκετές φορές με ένα ξυλαράκι το γλυκό που έχει πλέον ψηθεί. Ραντίστε το με λίγες σταγόνες χυμού φρούτων ή με κάποιο αλκοολούχο ποτό. Την επόμενη φορά επιλέξτε μια θερμοκρασία ψησίματος 10 βαθμούς μεγαλύτερη και μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το ψωμί ή το γλυκό (για παράδειγμα, τάρτα από φρέσκο τυρί) φαίνεται ωραίο εξωτερικά, αλλά από μέσα είναι λασπώδες (υγρό, με βρεγμένα σημεία).	Την επόμενη φορά, βάλτε λιγότερο υγρό και αφήστε το προϊόν για λίγο περισσότερο χρόνο στο φούρνο, σε μια χαμηλότερη θερμοκρασία. Για γλυκά με χυμώδη επικάλυψη, ψήστε πρώτα τη βάση. Στη συνέχεια, σκορπίστε πάνω στη βάση του γλυκού αμύγδαλα ψιλοκομμένα ή φρυγανιά τριμμένη, πριν βάλετε τη γαρνιτούρα. Παρατηρείστε τις ενδείξεις της συνταγής και τους χρόνους μαγειρέματος.
Η ζύμη έχει κοκκινίσει ακανόνιστα.	Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία, η ζύμη θα κοκκινίσει πιο ομοιόμορφα. Ψήστε την πιο ευαίσθητη ζύμη με πάνω και κάτω θέρμανση  σε ένα επίπεδο. Το χαρτί φούρνου που εξέχει μπορεί επίσης να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Πάντα να το κόβετε στα μέτρα του ταψιού.
Το γλυκό φρούτων έχει πολύ ανοιχτό χρώμα από κάτω.	Την επόμενη φορά, τοποθετήστε το γλυκό ένα επίπεδο πιο χαμηλά.
Ο χυμός των φρούτων βγαίνει.	Την επόμενη φορά, χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης, αν είναι διαθέσιμο.
Τα μικρά γλυκά με μαγιά μπορεί να κολλήσουν μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.	Φροντίστε να αφήσετε μια απόσταση περίπου 2 εκ ανάμεσα τους. Έτσι θα έχουν αρκετό χώρο για να φουσκώσουν και να κοκκινίσουν από όλες τις πλευρές.
Ψήθηκε σε διαφορετικά επίπεδα. Στο πάνω ταψί η ζύμη πήρε ένα χρώμα πιο σκούρο από το κάτω ταψί.	Για ψήσιμο σε διαφορετικά επίπεδα, να χρησιμοποιείτε πάντα το θερμό αέρα 3D  . Παρόλο που τοποθετούνται διάφορα ταψιά για ταυτόχρονο ψήσιμο, αυτό δεν σημαίνει ότι πρέπει να είναι έτοιμα την ίδια στιγμή.
Κατά το ψήσιμο χυμώδη γλυκών βγαίνει νερό συμπύκνωσης.	Κατά το ψήσιμο μπορεί να δημιουργηθεί ατμός νερού. Ένα τμήμα αυτού του ατμού βγαίνει από το χερούλι της πόρτας του φούρνου και μπορεί να συμπυκνωθεί στο πάνελ των διακοπών ή στα εμπρόσθια μέρη στα κοντινά έπιπλα σε μορφή σταγόνων νερού. Εκκενώνεται με φυσικό τρόπο.

Κρέας, πουλερικά, ψάρι

Σκεύη

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιοδήποτε σκεύος ανθεκτικό στη θερμότητα. Για ψητά μεγάλου μεγέθους μπορείτε να χρησιμοποιηθεί επίσης το εμαγιέ ταψί.

Το πιο κατάλληλο είναι να χρησιμοποιηθούν τα γυάλινα σκεύη. Βεβαιωθείτε ότι ταιριάζει το καπάκι της κατσαρόλας και κλείνει καλά.

Αν χρησιμοποιούνται εμαγιέ σκεύη, προσθέστε περισσότερο υγρό.

Αν χρησιμοποιούνται κατσαρόλες από ανοξείδωτο χάλυβα, το κρέας δεν παίρνει πολύ χρώμα και μπορεί να μην ψηθεί καλά. Στην περίπτωση αυτή, επιμηκύνετε το χρόνο μαγειρέματος.

Ενδεικνυόμενα στοιχεία στους πίνακες:
Σκεύος χωρίς καπάκι = ανοιχτό
Σκεύος με καπάκι = κλειστό

Πάντα να τοποθετείτε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.

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

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

Ψήστε στο γκριλ πάντα με το φούρνο κλειστό.

Για το ψήσιμο στο γκριλ, προθερμαίνετε το φούρνο για 3 λεπτά πριν εισάγετε το προϊόν μέσα στο φούρνο.

Τοποθετήστε τα κομμάτια απευθείας πάνω στη σχάρα. Αν ετοιμάζεται μόνο ένα κομμάτι, θα έχετε καλύτερο αποτέλεσμα αν το τοποθετήσετε στο κέντρο της σχάρας.

Τοποθετήστε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 1. Έτσι μαζεύετε τα υγρά του κρέατος και ο φούρνος διατηρείται πιο καθαρός.

Μην τοποθετείτε το ταψί φούρνου ή το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 4 ή 5. Λόγο της δυνατής θερμότητας, αυτό μπορεί να παραμορφωθεί και να χαλάσει το εσωτερικό φούρνου κατά την απομάκρυνση του.

Αν είναι εύκολο, διαλέξτε κομμάτια με το ίδιο πάχος. Έτσι θα κοκκινίσουν ομοιόμορφο και διατηρούνται ζουμερά. Αλατίστε τα φιλέτα μετά το ψήσιμο στο γκριλ.

Γυρίστε πλευρά τα κομμάτια μόλις παρέλθει το 2/3 του χρόνου μαγειρέματος.

Η αντίσταση γκριλ συνδέεται και αποσυνδέεται αυτόματα. Κάτι τέτοιο είναι φυσιολογικό. Η συχνότητα θα εξαρτηθεί από το προγραμματιζόμενο επίπεδο γκριλ.

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 σκεύη	Ύψος	Είδος θερμ.	Θερμοκρασία σε °C, επίπεδο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Βοδινό κρέας						
Στιφάδο βοδινού	1,0 kg	κλειστό	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Φιλέτο βοδινού, μέτρια ψημένο	1,0 kg	ανοιχτό	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Ροσμπίφ, μέτρια ψημένο	1,0 kg	ανοιχτό	1		220-240	60
Φιλέτο, 3 εκ πάχος, μέτρια ψημένο		Σχάρα + ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	15
Μοσχαρίσιο κρέας						
Ψητό από μοσχαρί	1,0 kg	ανοιχτό	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Μπούτι μοσχαρίσιο	1,5 kg	ανοιχτό	2		210-230	140
Χοιρινό κρέας						
Ψητό χωρίς λαρδί (π. χ. κεφαλάκι)	1,0 kg	ανοιχτό	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Ψητό με λαρδί (π. χ. πλευρά)	1,0 kg	ανοιχτό	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Χοιρινό ρολό	500 γρ.	Σχάρα + ταψί γενικής χρήσης	3+1		230-240	30
Ψητό χοιρινού, τηγανιά	1,0 kg	ανοιχτό	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Ωμος χοιρινού με κόκκαλο	1,0 kg	κλειστό	2		210-230	70
Φιλέτο, 2 εκ πάχος		Σχάρα + ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	15
Στρογγυλά φιλέτα χοιρινού, 3 εκ πάχος		Σχάρα + ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	10
Αρνίσιο κρέας						
Αρνίσια πλευρά με κόκκαλο	1,5 kg	ανοιχτό	2		190-210	60
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλο, μέτρια ψημένο	1,5 kg	ανοιχτό	1		160-180	120
Κυνήγι						
Φιλέτο ζαρκάδι με κόκκαλο	1,5 kg	ανοιχτό	2		200-220	50
Μπούτι ζαρκάδι με κόκκαλο	1,5 kg	κλειστό	2		210-230	100
Ψητό αγριογούρουνο	1,5 kg	κλειστό	2		180-200	140
Ψητό ελάφι	1,5 kg	κλειστό	2		180-200	130
Κουνέλι	2,0 kg	κλειστό	2		220-240	60
Κιμάς						
Ψητό από κιμά	με 500 γρ. κρέας	ανοιχτό	1		180-200	80
Λουκάνικα						
Λουκάνικα		Σχάρα + ταψί γενικής χρήσης	4+1		3	15

Πουλερικά

Οι τιμές βάρους στον πίνακα αναφέρονται στα πουλερικά χωρίς γέμιση και έτοιμα για ψήσιμο.

Τοποθετήστε τα πουλερικά ολόκληρα πρώτα με την φτερούγα προς τα κάτω. Γυρίστε πλευρά μόλις παρέλθει ο υπολογιζόμενος 2/3 χρόνος.

Γυρίστε πλευρά τα ψητά, το ρολό γαλοπούλας ή το στήθος γαλοπούλας μόλις παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Γυρίστε πλευρά τα κομμάτια πουλερικού μετά από 2/3 του χρόνου.

Αν μαγειρεύετε πάπια ή χήνα, τρυπήστε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες για να φύγει το λίπος.

Τα πουλερικά έχουν κοκκινίσει και είναι τραγανιστά, περίπου προς το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, αν τα αλείψετε με βούτυρο, νερό με αλάτι ή χυμό πορτοκαλιού.

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

Πουλερικό	Βάρος	Εξαρτήματα και σκεύη	Ύψος	Είδος θερμ.	Θερμοκρασία σε °C, επίπεδο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Κοτόπουλο, ολόκληρο	1,2 kg	Σχάρα	2		220-240	60-70
Πουλερικό, ολόκληρο	1,6 kg	Σχάρα	2		210-230	80-90
Κοτόπουλο, σε κομμάτια	από 500 g κάθε κομμάτι	Σχάρα	2		220-240	40-50
Κομμάτια κοτόπουλο	από 150 g κάθε κομμάτι	Σχάρα	3		210-230	30-40
Κομμάτια κοτόπουλο	από 300 g κάθε κομμάτι	Σχάρα	3		210-230	35-45
Στήθος κοτόπουλου	από 200 g κάθε κομμάτι	Σχάρα	3		3	30-40
Πάπια, ολόκληρη	2,0 kg	Σχάρα	2		190-210	100-110
Στήθος πάπιας	από 300 g κάθε κομμάτι	Σχάρα	3		240-260	30-40
Χήνα, ολόκληρη	3,5-4,0 kg	Σχάρα	2		170-190	120-140
Μπούτια χήνας	από 400 γρ. κάθε κομμάτι	Σχάρα	3		220-240	40-50
Μικρή πάπια, ολόκληρη	3,0 kg	Σχάρα	2		180-200	80-100
Ρολό πάπιας	1,5 kg	ανοιχτό	1		200-220	110-130
Στήθος πάπιας	1,0 kg	κλειστό	2		180-200	90
Πάνω μέρος μπούτι πάπιας	1,0 kg	Σχάρα	2		180-200	90-100

Ψάρι

Γυρίστε πλευρά τα κομμάτια ψαριού μετά από 2/3 του χρόνου.

Στα ολόκληρα ψάρια δεν χρειάζεται να γυρίσετε πλευρά. Βάλτε ολόκληρο το ψάρι στο φούρνο στη θέση κολύμβησης με το ραχιαίο πτερύγιο προς τα πάνω. Για να παραμείνει το ψάρι

σταθερό, βάλτε μια κομμένη πατάτα ή ένα μικρό σκεύος κατάλληλο για φούρνο μέσα στην κοιλιακή χώρα του ψαριού.

Αν θέλετε να φουρνίσετε φιλέτα ψαριού, προσθέστε μερικές κουταλιές της σούπας υγρό για το τσιγάρισμα.

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

Ψάρι	Βάρος	Εξαρτήματα και σκεύη	Ύψος	Είδος θερμ.	Θερμοκρασία σε °C, επίπεδο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ψάρι, ολόκληρο	περίπου 300 γρ.	Σχάρα	2		2	20-25
	1,0 kg	Σχάρα	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Σχάρα	2		190-210	60-70
	2,0 kg	κλειστό	2		190-210	70-80
Ψάρι Ventresca, 3 εκ πάχος		Σχάρα	3		2	20-25
Φιλέτο ψαριού		κλειστό	2		210-230	25-30

Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

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

Κατά την προσθήκη υγρού στο ψητό σχη- Αυτό οφείλεται σε φυσικούς λόγους και είναι κάτι το κανονικό. Ένα μεγάλο μέρος των υδρα- ματίζονται υδρατμοί. τμών εξέρχεται από την έξοδο ατμού. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στην κρύα επιφά- νεια των διακοπών ή στις επιφάνειες των γειτονικών ντουλαπιών και να δημιουργήσει υγρασία.

Ογκρατέν, σουφλέ, φρυγανιές

Πάντα να τοποθετείτε το σκεύος πάνω στη σχάρα.
Για να ψήσετε απευθείας πάνω στη σχάρα χωρίς σκεύη, τοποθετήστε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 1. Έτσι ο φούρνος θα παραμείνει καθαρός.
Το μαγείρεμα του ογκρατέν θα εξαρτηθεί από το μέγεθος και το ύψος για το ογκρατέν. Τα στοιχεία που παρουσιάζονται στον πίνακα είναι μόνο ενδεικτικές τιμές.

Φαγητό	Εξαρτήματα και σκεύη	Ύψος	Είδος θερμ.	Θερμοκρασία σε °C, επίπεδο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ογκρατέν					
Ογκρατέν, γλυκό	Φόρμα για ογκρατέν	2		180-200	50-60
Σουφλέ	Φόρμα για ογκρατέν	2		180-200	35-45
	Φορμάκια	2		200-220	25-30
Ζυμαρικά ογκρατέν	Φόρμα για ογκρατέν	2		200-220	40-50
Λαζάνια	Φόρμα για ογκρατέν	2		180-200	40-50
Ογκρατέν					
Πατάτες ογκρατέν με ωμά συστα- τικά, μεγ. 4 εκ ύψος	1 φόρμα για ογκρατέν	2		160-180	60-80
	2 φόρμες για ογκρατέν	3+1		150-170	60-80
Φρυγανιές					
4 τεμάχια, ογκρατέν	Σχάρα + ταψί γενικής χρήσης	3+1		160-170	10-15
12 τεμάχια, ογκρατέν	Σχάρα + ταψί γενικής χρήσης	3+1		160-170	15-20

Έτοιμα προϊόντα

Λάβετε υπόψη τις ενδείξεις του κατασκευαστή στη συσκευασία.
Αν καλύψετε τα εξαρτήματα με χαρτί φούρνου, βεβαιωθείτε ότι αυτό το χαρτί είναι κατάλληλο για υψηλές θερμοκρασίες.
Προσαρμόστε το μέγεθος του χαρτιού στο μέγεθος του φαγητού που θα ετοιμάσετε.
Το αποτέλεσμα που θα έχετε εξαρτάται άμεσα από το είδος του τροφίμου. Μπορεί να υπάρχουν ανωμαλίες ή διαφορές στο χρώμα στα ωμά προϊόντα.

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τύπος ψησίμα-τος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγει-ρέματος, λεπτά
Πίτσα, βαθείας καταψύξεως					
Πίτσα με λεπτή βάση	Ταψί γενικής χρήσης	2		210-230	15-30
	Ταψί γενικής χρήσης + σχάρα	3+1		180-200	25-35
Πίτσα με χοντρή βάση	Ταψί γενικής χρήσης	2		180-200	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + σχάρα	3+1		170-190	30-40
Πίτσα-μπαγκέτα	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-200	20-25
Μίνι πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-210	10-20
Πίτσα, κατεψυγμένη					
Πίτσα (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	1		190-210	10-20
Προϊόντα πατάτας, βαθείας κατάψυξης					
Τηγανιτές πατάτες	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-210	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί φούρνου	3+1		190-200	35-45
Κροκέτες	Ταψί γενικής χρήσης	3		200-220	25-30
Ομελέτα πατάτας, πατάτες γεμιστές	Ταψί γενικής χρήσης	3		210-230	15-25
Προϊόντα αρτοποιίας, βαθείας κατάψυξης					
Ψωμάκια, μπαγκέτες	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-200	10-20
Γερμανικό ψωμί Brezel (ζύμη αρτοποιίας)	Ταψί γενικής χρήσης	3		210-230	15-25

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τύπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
Προϊόντα αρτοποιίας, προψημένα					
Ψωμάκια, μπαγκέτες	Ταψί γενικής χρήσης	2		190-210	10-20
	Ταψί γενικής χρήσης + σχάρα	3+1		160-180	20-25
Τηγανιτά, βαθείας κατάψυξης					
Κροκέτες ψαριού	Ταψί γενικής χρήσης	2		220-240	10-20
Μπαστουνάκια κοτόπουλο, νάγκετς	Ταψί γενικής χρήσης	3		200-220	15-25
Γλυκό σφολιάτας, βαθείας κατάψυξης					
Γλυκό σφολιάτας	Ταψί γενικής χρήσης	3		200-220	35-40

Eιδικά φαγητά

Σε χαμηλές θερμοκρασίες, μπορείτε να έχετε ένα καλό κρεμώδες γιαούρτι, καθώς επίσης μια αφράτη ζύμη μαγιάς. Απομακρύνετε πρώτα τα εξαρτήματα και τα πλέγματα ή οδηγούς αριστερά και δεξιά μέσα από το φούρνο.

Προετοιμασία γιαουρτιού

- 1. Βράστε 1 λίτρο γάλα (3,5 % λιπαρής ουσίας) και αφήστε να κρυώσει μέχρι να φτάσει τους 40 °C.
- 2. Αναμείξτε 150 γρ. γιαούρτι (σε θερμοκρασία ψυγείου).

- 3. Ρίξτε το σε φλυτζάνια ή βάζα και καλύψτε με μεμβράνη.
- 4. Προθερμαίνετε το φούρνο όπως υποδεικνύεται.
- 5. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τα φλυτζάνια ή τα βάζα μέσα στη βάση του φούρνου και ετοιμάστε όπως υποδεικνύεται.

Αφήστε να ανέβει η ζύμη μαγιάς

- 1. Ετοιμάστε τη ζύμη μαγιάς όπως συνήθως. Ρίξτε τη ζύμη σε ένα κεραμικό σκεύος ανθεκτικό στη ζέση και σκεπάστε το.
- 2. Προθερμαίνετε το φούρνο όπως υποδεικνύεται.
- 3. Σβήστε τη συσκευή και αφήστε να ανέβει η ζύμη μέσα στο σβηστό φούρνο.

Προετοιμασία

Φαγητό	Σκεύη	Ύψος	Είδος θέρμανσης	Θερμοκρασία	Χρόνος
Γιαούρτι	Τοποθετήστε τα φλυτζάνια ή τα βάζα	στη βάση μέσα στο φούρνο		Προθέρμανση στους 50 °C 50 °C	5 λεπτά 8 ώρες
Αφήστε να ανέβει η ζύμη μαγιάς	Τοποθετήστε ένα σκεύος ανθεκτικό στη θερμότητα	στη βάση μέσα στο φούρνο		Προθέρμανση στους 50 °C. σβήστε τη συσκευή και εισάγετε τη ζύμη μαγιάς μέσα στο φούρνο.	5-10 λεπτά 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

Αποστράγγιση

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά φρούτα και λαχανικά σε άψογη κατάσταση και πάντα να τα πλένετε πολύ καλά. Αφήστε τα να στραγγίσουν καλά και στεγνώστε τα τελείως.

Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 3 και τη σχάρα στο ύψος 1. Καλύψτε το ταψί γενικής χρήσης και τη σχάρα με χαρτί ειδικό για ψήσιμο στο φούρνο ή με λαδόκολλα.

Φαγητό	Ύψος	Είδος θέρμανσης	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος, ώρες
600 γρ. μήλα σε ροδέλες	1+3		80	περίπου 5 ώρες
800 γρ. αχλάδια σε κομμάτια	1+3		80	περίπου 8 ώρες
1,5 kg δαμάσκηνα	1+3		80	περίπου 8-10 ώρες
200 γρ. αρωματικά βότανα, καθαρά	1+3		80	περίπου 1½ ώρες

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

Μαγείρεμα μαρμελάδων

Για το μαγείρεμα, τα βάζα και τα λαστιχάκια πρέπει να είναι καθαρά και σε άριστη κατάσταση. Χρησιμοποιείτε βάζα ομοίου μεγέθους όσο είναι δυνατόν. Οι τιμές στους πίνακες αναφέρονται στα στρογγυλά βάζα του ενός λίτρου.

Προσοχή!

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

Χρησιμοποιείτε μόνο φρούτα και λαχανικά σε άψογη κατάσταση. Πλύνετε πολύ καλά.

Οι χρόνοι που αναφέρονται στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος, τον αριθμό στα βάζα, την ποσότητα και την θερμοκρασία του περιεχομένου στα βάζα. Πριν την αποσύνδεση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι μέσα στα βάζα έχουν σχηματιστεί φυσαλίδες.

Προετοιμασία

- 1. Ρίξτε τα φρούτα ή τα λαχανικά σε βάζα, αλλά όχι έως πάνω.
- 2. Καθαρίστε το χείλος από τα βάζα, πρέπει να είναι καθαρό.

- 3. Τοποθετήστε σε κάθε βάζακι ένα υγρό λαστιχάκι και ένα καπάκι.
 - 4. Κλείστε τα βάζα με βραχίονες.
- Μην τοποθετείτε πάνω από έξι βάζα ταυτόχρονα μέσα στο φούρνο.

Προγραμματισμός

- 1. Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 2. Τοποθετήστε τα βάζα πάνω στο ταψί έτσι ώστε να μην αγγίζει το ένα το άλλο.
- 2. Ρίξτε ½ λίτρο θερμού νερού (περίπου 80 °C) στο ταψί γενικής χρήσης.
- 3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- 4. Τοποθετήστε το διακόπτη λειτουργιών στην Κάτω Θέρμανση .
- 5. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ των 170 και 180 °C.

Μαγείρεμα μαρμελάδων

Μετά από 40 - 50 λεπτά περίπου, αρχίζουν να σχηματίζονται φυσαλίδες σε σύντομα χρονικά διαστήματα. Σβήσιμο του φούρνου.

Βγάλτε τα βάζα από το φούρνο μετά από 25 - 35 λεπτά περίπου (σε αυτό το χρόνο μπορείτε να εκμεταλλευτείτε την παραμένουσα θερμότητα). Αν αφήσετε να κρυώσουν περισσότερο χρόνο μέσα στο φούρνο, μπορεί να σχηματιστούν βακτηρίδια που ενισχύουν την οξίνιση της μαρμελάδας.

Φρούτα σε βάζα με χωρητικότητα ενός λίτρου	Από την εμφάνιση φυσαλλίδων	Παραμένουσα θερμότητα
Μήλα, φραγκοστάφυλα, φράουλες	Αποσύνδεση	περίπου 25 λεπτά
Κεράσια, βερίκοκα, ροδάκινα, φραγκοστάφυλα	Αποσύνδεση	περίπου 30 λεπτά
Πουρές μήλου, αχλαδιών, δαμάσκηνων	Αποσύνδεση	περίπου 35 λεπτά

Μαγείρεμα λαχανικών

Μόλις σχηματιστούν μικρές φυσαλίδες στα βάζα, ξανά ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 120 - 140 °C περίπου. Περίπου 35 - 70 λεπτά ανάλογα με το είδος των λαχανικών. Μόλις παρέλθει αυτός ο χρόνος, σβήστε το φούρνο και εκμεταλλευτείτε την παραμένουσα θερμότητα.

Λαχανικά με κρύο μαγείρεμα σε βάζα με χωρητικότητα του ενός λίτρου	Μόλις εμφανιστούν οι φυσαλίδες 120-140 °C	Παραμένουσα θερμότητα
Αγγουράκια	-	περίπου 35 λεπτά
Ζαχαρότευτλα κόκκινη	περίπου 35 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Λάχανο Βρυξελλών	περίπου 45 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Φασόλια, γογγύλια, κόκκινο λάχανο	περίπου 60 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Αρακάς	περίπου 70 λεπτά	περίπου 30 λεπτά

Βγάλτε τα βάζα από το φούρνο

Βγάλτε τα βάζα μέσα από το φούρνο όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

Προσοχή!

Μην τοποθετείτε τα θερμά βάζα πάνω σε μια κρύα ή υγρή βάση. Τα βάζα μπορεί να σκάσουν.

Ακρυλαμίδιο στα τρόφιμα

Το ακρυλαμίδιο παράγεται ειδικά σε προϊόντα δημητριακών και πατάτες που μαγειρεύονται σε υψηλές θερμοκρασίες, π. χ., τηγανιτές πατάτες, φρυγανιές, ψωμάκια, ψωμί και ελαφριά ζαχαροπλαστική (μπισκότα, ειδικά κουλουράκια, χριστουγεννιάτικα μπισκότα).

Συμβουλές για να μαγειρέψετε τρόφιμα με χαμηλή περιεκτικότητα σε ακρυλαμίδιο	
Γενικά	■ Περιορίστε το χρόνο μαγειρέματος όσο το δυνατόν περισσότερο. ■ Κοκκινίστε τα τρόφιμα χωρίς να τα καβουρντίσετε πολύ. ■ Τα μεγάλα σε μέγεθος και παχιά τρόφιμα έχουν χαμηλή περιεκτικότητα σε ακρυλαμίδιο.
Ψήσιμο στο φούρνο	Με πάνω και κάτω θέρμανση μεγ. 200 °C Με θερμό αέρα 3D μεγ. 180 °C.
Γλυκά και μπισκότα	Με πάνω και κάτω θέρμανση μεγ. 190 °C. Με θερμό αέρα 3D μεγ. 170 °C. Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού ελαττώνει το σχηματισμό ακρυλαμιδίου.
Τηγανιτές πατάτες στο φούρνο.	Τοποθετήστε μόνο μια στρώση και ομοιόμορφα στο ταψί. Ψήστε στο φούρνο τουλάχιστον στους 400 γρ. ανά ταψί για να μη στεγνώσουν οι 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 στο φούρνο

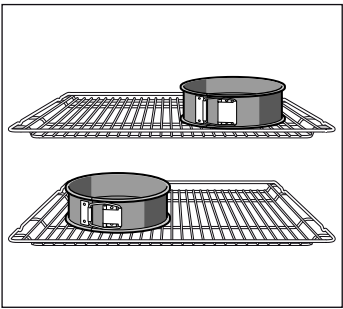
Ψήσιμο σε 2 επίπεδα:
Τοποθετείτε πάντα το βαθύ ταψί γενικής χρήσης στο πάνω επίπεδο και το ρηχό ταψί φούρνου στο κάτω επίπεδο.

Ψήσιμο σε 3 επίπεδα:
Τοποθετείτε πάντα το βαθύ ταψί γενικής χρήσης στο πάνω επίπεδο.

Μπισκότα βουτύρου:
Τα ταψιά που τοποθετήθηκαν ταυτόχρονα στο φούρνο, δεν σημαίνει ότι θα είναι έτοιμα ταυτόχρονα.

Γλυκό με επικάλυψη από μέλο σε 1 επίπεδο:
Τοποθετήστε σκούρες σπαστές φόρμες με απόσταση ανάμεσα τους.

Γλυκό με επικάλυψη από μέλο σε 2 επίπεδα:
Τοποθετήστε σκούρες σπαστές φόρμες με επικάλυψη.



Γλυκά σε σπαστές φόρμες από λευκοσίδηρο:
Ψήσιμο με πάνω και κάτω θέρμανση □ σε 1 επίπεδο.
Χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης στη θέση της σχάρας και τοποθετήστε πάνω τις σπαστές φόρμες.

Φαγητό	Εξαρτήματα και φόρμες	Ύψος	Τύπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Μπισκότα βουτύρου (προθέρμανση*)	Ταψί γενικής χρήσης	3	□	150-160	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης	3	⊗	140-150	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί φούρνου	3+1	⊗	140-150	25-35
	2 ταψιά φούρνου και ταψί γενικής χρήσης	5+3+1	⊗	140-150	25-35
Γλυκάκια (προθέρμανση*)	Ταψί γενικής χρήσης	3	□	150-170	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί φούρνου	3+1	⊗	140-160	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης	3	⊗	150-160	25-30
	2 ταψιά φούρνου και ταψί γενικής χρήσης	5+3+1	⊗	140-150	25-30
Κέικ από νερό (προθέρμανση*)	Σπαστή φόρμα στη σχάρα	2	□	170-180	30-40
Κέικ από νερό	Σπαστή φόρμα στη σχάρα	2	⊗	165-175	35-45

* Μην χρησιμοποιείτε την ταχεία ρύθμιση για την προθέρμανση του φούρνου.
Μπορείτε να προμηθευτείτε τις σχάρες και τα ταψιά φούρνου ως προαιρετικά εξαρτήματα από εξειδικευμένα καταστήματα.

Φαγητό	Εξαρτήματα και φόρμες	Ύψος	Τύπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Επίπεδο γλυκό με μαγιά	Ταψί γενικής χρήσης	3		160-180	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης	3		150-170	30-45
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί φούρνου	3+1		160-170	30-40
Γλυκό με επικάλυψη από μήλο	Σχάρα + 2 σπαστές φόρμες Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 σχάρες + 2 σπαστές φόρμες Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* Μην χρησιμοποιείτε την ταχεία ρύθμιση για την προθέρμανση του φούρνου.

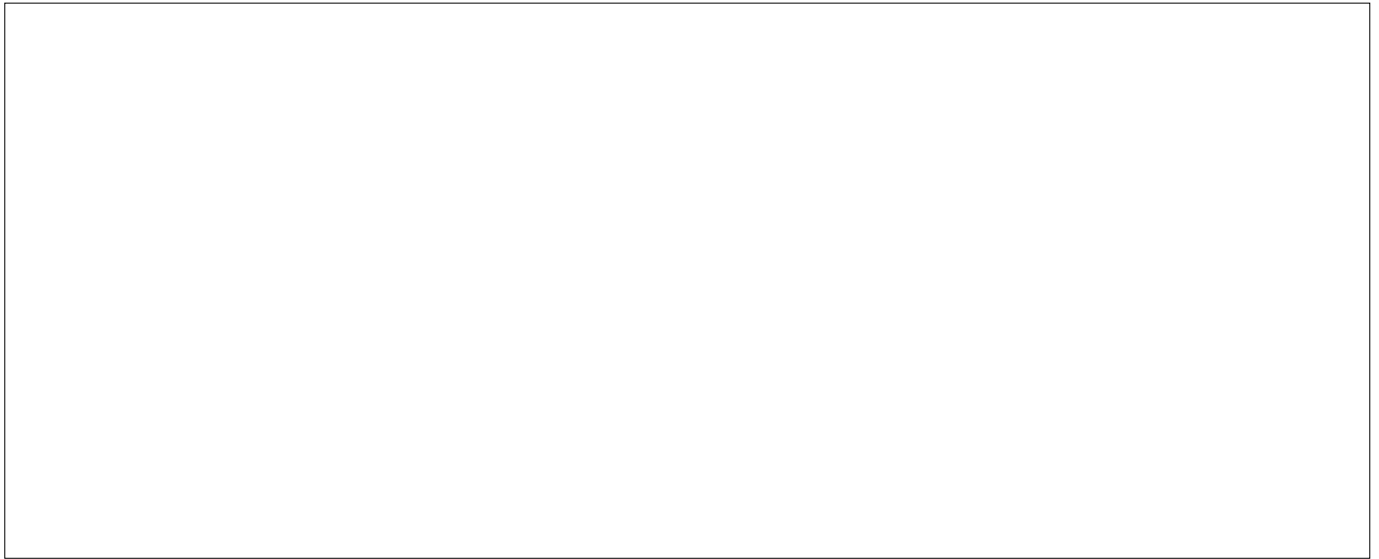
Μπορείτε να προμηθευτείτε τις σχάρες και τα ταψιά φούρνου ως προαιρετικά εξαρτήματα από εξειδικευμένα καταστήματα.

Ψήσιμο στο γκριλ

Αν τοποθετείτε απευθείας τα τρόφιμα πάνω στη σχάρα, βάλτε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 1. Έτσι θα μαζέψετε τα υγρά του κρέατος και ο φούρνος διατηρείται πιο καθαρός.

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Είδος θέρμανσης	Επίπεδο γκριλ	Χρόνος σε λεπτά
Κοκκίνισμα φρυγανιών (προθέρμανση 10 λεπτά)	Σχάρα	5		3	1½-2
Μπιφτέκι από μοσχάρι, 12 τεμάχια* (χωρίς προθέρμανση)	Σχάρα + εμαγιέ ταψί	4+1		3	25-30

* Γυρίστε πλευρά μόλις παρέλθει το 2/3 του χρόνου.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001195277

00
960308