

Για να έχετε στο μαγείρεμα την ίδια διασκέδαση όπως και στο φαγητό,

διαβάστε παρακαλώ αυτές τις οδηγίες χρήσης. Τότε μπορείτε να εκμεταλλευτείτε όλα τα τεχνικά πλεονεκτήματα της ηλεκτρικής σας κουζίνας.

Εδώ θα βρείτε σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια. Θα γνωρίσετε τα διάφορα μέρη της καινούργιας σας ηλεκτρικής κουζίνας. Επίσης σας δείχνουμε βήμα προς βήμα, πώς πρέπει να ρυθμίζετε. Αυτό είναι πολύ απλό.

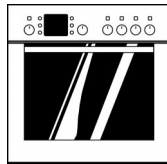
Στους πίνακες θα βρείτε για πολλά συνηθισμένα φαγητά τις τιμές ρύθμισης και τα επίπεδα μαγειρέματος. Όλα δοκιμάστηκαν στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής.

Και σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποτε μια βλάβη, εδώ θα βρείτε πληροφορίες, με ποιο τρόπο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι(ες) σας τις μικρές βλάβες.

Ένας λεπτομερής κατάλογος περιεχομένων σας βοηθά, να βρείτε γρήγορα αυτό που ψάχνετε.

Και τώρα καλή όρεξη.

Οδηγίες χρήσης



HEN 3806.0

el

9000 043 868

Πίνακας περιεχομένων

| | |
|---|-----------|
| Τι πρέπει να προσέχετε | 5 |
| Πριν τον εντοιχισμό | 5 |
| Υποδείξεις ασφαλείας | 5 |
| Απίες για τις ζημιές | 6 |
| Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα | 7 |
| Το πεδίο χειρισμού | 7 |
| Διακόπτης επιλογής λειτουργίας | 8 |
| Περιστρεφόμενος διακόπτης | 9 |
| Πλήκτρα χειρισμού και πεδίο ενδείξεων | 9 |
| Διακόπτης εστίας μαγειρέματος | 10 |
| Βυθιζόμενες λαβές διακοπτών | 10 |
| Φωτεινό δακτυλίδι | 11 |
| Τρόποι ψησίματος | 11 |
| Φούρνος και εξαρτήματα | 15 |
| Ανεμιστήρας | 18 |
| Πριν την πρώτη χρήση | 19 |
| Επιλογή γλώσσας για την ένδειξη κειμένου | 19 |
| Ζέσταμα του φούρνου | 19 |
| Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων | 20 |
| Ρύθμιση της βάσης εστιών | 20 |
| Ρύθμιση του φούρνου | 20 |
| Έτσι ρυθμίζετε | 21 |
| Ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα | 22 |
| Ο φούρνος πρέπει να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα | 23 |
| Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας | 24 |
| Ταχεία θέρμανση | 25 |
| Έτσι ρυθμίζετε | 25 |

Πίνακας περιεχομένων

| | |
|---|-----------|
| Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων | 26 |
| Μαγειρικό σκεύος | 26 |
| Προετοιμασία φαγητού | 26 |
| Προγράμματα | 27 |
| Πόσος χρόνος χρειάζεται για να γίνει το φαγητό; | 29 |
| Έτσι ρυθμίζετε | 30 |
| Ο φούρνος πρέπει να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα | 31 |
| Συμβουλές για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων . | 32 |
| Ειδικό πρόγραμμα | 33 |
| Έτσι ρυθμίζετε | 34 |
| Αυτόματο σύστημα ρύθμισης | 35 |
| Έτσι ρυθμίζετε | 36 |
| Ώρα | 37 |
| Έτσι ρυθμίζετε | 37 |
| Ρολόι συναγερμού | 38 |
| Έτσι ρυθμίζετε | 38 |
| Βασικές ρυθμίσεις | 39 |
| Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων | 41 |
| Ασφάλεια παιδιών | 42 |
| Αυτόματος χρονικός περιορισμός | 43 |
| Φροντίδα και καθαρισμός | 43 |
| Συσκευή, εξωτερικά | 43 |
| Φούρνος | 44 |
| Καθαρισμός των τζαμιών | 47 |
| Καθαρισμός των υποδοχών | 50 |
| Στεγανοποίηση | 50 |
| Εξαρτήματα | 50 |

Πίνακας περιεχομένων

| | |
|--|-----------|
| Βάση εστιών | 50 |
| Φίλτρο ατμού | 51 |
| Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης | 52 |
| Αλλαγή της λάμπας του φούρνου | 54 |
| Αλλαγή της λάμπας του φούρνου | 54 |
| Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών | 55 |
| Συσκευασία και παλιά συσκευή | 56 |
| Πίνακες και συμβουλές | 57 |
| Γλυκά και βουτήματα | 57 |
| Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών | 60 |
| Κρέας, πουλερικά, ψάρια | 62 |
| Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ | 65 |
| Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ | 66 |
| Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά | 66 |
| Σιγανό ψήσιμο | 67 |
| Συμβουλές για το σιγανό ψήσιμο | 69 |
| Ειδικά φαγητά | 69 |
| Ξεπάγωμα | 70 |
| Ξήρανση | 70 |
| Βράσιμο για συντήρηση | 71 |
| Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας | 73 |
| Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα | 73 |
| Τι μπορείτε να κάνετε | 74 |
| Φαγητά δοκιμών | 75 |

Τι πρέπει να προσέχετε

Διαβάστε παρακαλώ προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε την ηλεκτρική σας κουζίνα σίγουρα και σωστά.

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

Πριν τον εντοιχισμό

Ζημιές μεταφοράς

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

Ηλεκτρική σύνδεση

Μόνο ένας αδειούχος ηλεκτρολόγος επιτρέπεται να συνδέσει την ηλεκτρική κουζίνα. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Υποδείξεις ασφαλείας

Ζεστός φούρνος



Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε την ηλεκτρική κουζίνα αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.

Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου. Μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός.

Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου και τα θερμαντικά στοιχεία. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Κρατάτε τα παιδιά πάντοτε μακριά.

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο φούρνο. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μη μαγκώνετε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών στη ζεστή πόρτα του φούρνου. Η μόνωση των καλωδίων μπορεί να λιώσει. Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Επισκευές



Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Εάν η συσκευή έχει κάποια βλάβη, κατεβάστε τις ασφάλειες για την ηλεκτρική κουζίνα στο κιβώτιο ασφαλειών.

Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες για τις ζημιές

Ταψί ή αλουμινόχαρτο πάνω στον πάτο του φούρνου

Μη τοποθετείτε ταψιά πάνω στον πάτο του φούρνου. Μην απλώνετε αλουμινόχαρτο πάνω στον πάτο του φούρνου.

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

Νερό μέσα στο φούρνο

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο. Μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.

Χυμός φρούτων

Μη γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί σε περίπτωση που ψήνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε. Χρησιμοποιήστε καλύτερα το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.

Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα φούρνου

Αφήνετε το φούρνο να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα του φούρνου. Ακόμα και όταν αφήνετε ανοιχτή την πόρτα του φούρνου, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.

Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης φούρνου

Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης του φούρνου είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα του φούρνου κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης του φούρνου καθαρή.

Η πόρτα του φούρνου ως κάθισμα

Μην ακουμπάτε ή μην κάθεστε πάνω στην πόρτα του φούρνου.

Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα

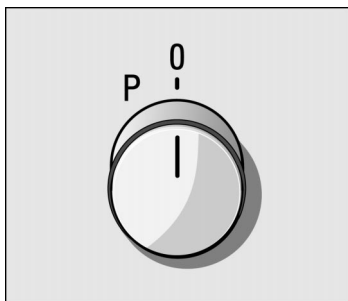
Εδώ γνωρίζετε την καινούργια σας συσκευή. Στη συνέχεια σας εξηγούμε το πεδίο χειρισμού με τους διακόπτες και τις ενδείξεις. Επιπλέον θα βρείτε πληροφορίες για τους τρόπους ψησίματος και τα συνημμένα εξαρτήματα.

Το πεδίο χειρισμού

Αποκλίσεις σε λεπτομέρειες ανάλογα με τον τύπο της συσκευής.



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας



Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος για το φούρνο. Στην ένδειξη εμφανίζεται για κάθε τρόπο ψησίματος μια προτεινόμενη τιμή.

Θέσεις

| | |
|--|---|
| | Λάμπα φούρνου |
| | Επάνω/κάτω θέρμανση |
| | Επάνω/κάτω θέρμανση με ατμό* |
| | Εντατική θέρμανση |
| | Κυκλοφορία θερμού αέρα 3D |
| | Βαθμίδα πίτσας |
| | Κάτω θέρμανση |
| | Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ |
| | Μικρό γκριλ |
| | Μεγάλο γκριλ |
| | Ξεπάγωμα |
| | Προθέρμανση έως 65 °C, έπειτα διατήρηση του φαγητού ζεστού έως 100 °C |
| | Αυτόματο σύστημα ρύθμισης |
| | Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων |

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

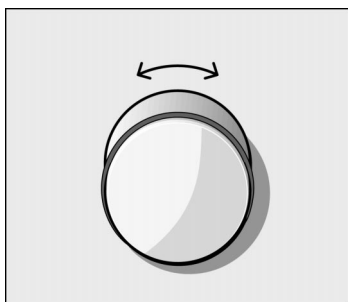
Λάμπα φούρνου

Όταν ρυθμίζετε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας, ανάβει η λάμπα μέσα στο φούρνο.

Εξαίρεση: Κάτω από 60 °C δεν ανάβει η λάμπα.



Όταν πατήσετε πάνω στο διακόπτη επιλογής λειτουργίας, μπορείτε να σβήσετε και να ανάψετε ξανά τη λάμπα του φούρνου.

Περιστρεφόμενος διακόπτης










Με τον περιστροφικό διακόπτη μπορείτε να αλλάξετε όλες τις προτεινόμενες τιμές και τιμές ρύθμισης και να επιλέξετε τα διάφορα προγράμματα.

Περιοχές

| | |
|---------------------------------------|---|
| 20-300 | Θερμοκρασία σε °C Μέγιστη θερμοκρασία με κυκλοφορία θερμού αέρα 3D  και βαθμίδα πίτσας  = 275 °C |
| 1-3 | Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ |
| 1 λεπτό - 23 ώρες και 59 λεπτά | Διάρκεια |
| 1 δευτερόλεπτο - 23 ώρες και 59 λεπτά | Χρόνος στο ρολόι συναγερμού |
| P 1 - P 26 | Αυτόματα προγράμματα |
| P 27 | Ειδικό πρόγραμμα Αυτόματο σύστημα ρύθμισης |

Πλήκτρα χειρισμού και πεδίο ενδείξεων



| | |
|--|---|
| Πλήκτρο "Πληροφορίες"  | Με αυτό μπορείτε να πάρετε πληροφορίες |
| Πλήκτρο "Ρολόι συναγερμού"  | Με αυτό ρυθμίζετε το ρολόι συναγερμού |
| Πλήκτρο "Ρολόι"  | Με αυτό ρυθμίζετε την ώρα, τη διάρκεια λειτουργίας του φούρνου  και το χρόνο λήξης  . |
| Πλήκτρο "OK" | Με αυτό επιβεβαιώνετε τη ρύθμιση. |
| Πλήκτρο "Ασφάλιση"  | Με αυτό ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε την ασφάλεια παιδιών |
| Πλήκτρο "Ταχεία θέρμανση"  | Με αυτό θερμαίνετε γρήγορα το φούρνο. |

Στο πεδίο ενδείξεων μπορείτε να διαβάσετε τις ρυθμισμένες τιμές.

Η ένδειξη κειμένου σας οδηγεί κατά τη ρύθμιση. Σας δίνει χρήσιμες συμβουλές, τις οποίες μπορείτε να καλέσετε μέσω του πλήκτρου "Πληροφορίες" i και δείχνει την παρουσία μιας τυχόν βλάβης.

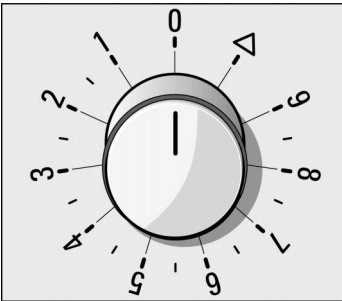
Η ένδειξη κειμένου είναι δυνατή σε 24 γλώσσες.

Ο έλεγχος θέρμανσης κάτω από την ένδειξη θερμοκρασίας δείχνει την άνοδο της θερμοκρασίας ή την υπόλοιπη θερμότητα μέσα στο φούρνο.



Διακόπτης εστίας μαγειρέματος

Με τους 4 διακόπτες εστιών ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ των εστιών μαγειρέματος.



Θέσεις

| | |
|------------------------|----------------|
| Βαθμίδα μαγειρέματος 1 | ελάχιστη ισχύς |
|------------------------|----------------|

| | |
|------------------------|---------------|
| Βαθμίδα μαγειρέματος 9 | μέγιστη ισχύς |
|------------------------|---------------|

| | |
|---|--|
| Δ | Λειτουργία Memory (μνήμη) (εάν η βάση εστιών είναι εξοπλισμένη με μνήμη) Εάν η βάση εστιών δεν έχει τη λειτουργία Memory (μνήμη), η θέση Δ αντιστοιχεί στη βαθμίδα μαγειρέματος 9) |
|---|--|

Κάθε βαθμίδα μαγειρέματος έχει μία ενδιάμεση βαθμίδα. Αυτή χαρακτηρίζεται με μια γραμμή.

Όταν ρυθμίζετε μια εστία μαγειρέματος, ανάβει το σύμβολο πάνω από το διακόπτη.

Βυθιζόμενες λαβές διακοπών

Οι λαβές των διακοπών είναι βυθιζόμενες. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε τη λαβή του διακόπτη.

Μπορείτε να στρέψετε τις λαβές των διακοπών προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

Φωτεινό δακτυλίδι

Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Το δακτυλίδι στη λαβή του διακόπτη ανάβει, όταν ρυθμίζετε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Περιστρεφόμενος διακόπτης

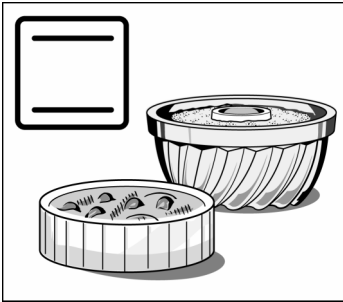
Το δακτυλίδι στη λαβή του διακόπτη ανάβει, όταν μπορείτε να ρυθμίσετε μια θερμοκρασία ή μια βαθμίδα. Αναβοσβήνει όταν αναμένεται μια άλλη ρύθμιση.

Διακόπτης εστίας μαγειρέματος

Το δακτυλίδι στη λαβή του διακόπτη ανάβει, όταν ενεργοποιείτε την εστία μαγειρέματος.

Τρόποι ψησίματος

Για το φούρνο έχετε στη διάθεσή σας διάφορους τρόπους ψησίματος. Έτσι μπορείτε να επιλέξετε για κάθε φαγητό τον ιδανικό τρόπο μαγειρέματος.

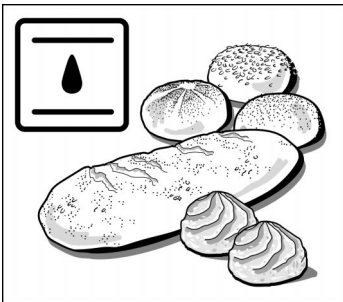


Επάνω και κάτω θέρμανση

Με αυτόν τον τρόπο ψησίματος φθάνει η θερμότητα στα γλυκά ή στα ψητά ομοιόμορφα από κάτω και από πάνω.

Τα κέικ σε φόρμες και τα σουφλέ πετυχαίνουν έτσι καλύτερα. Επίσης και στο ψήσιμο άπαχου κρέατος, όπως π.χ. βοδινό, μοσχαρίσιο και θηράματα, επιτυγχάνεται με την επάνω και κάτω θέρμανση ένα καλό αποτέλεσμα.

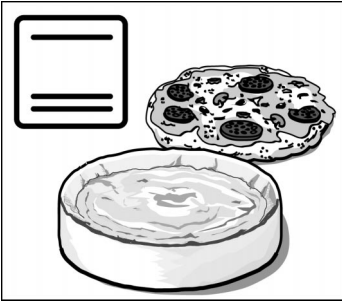
Με το σιγανό ψήσιμο στην περιοχή θερμοκρασίας από 70 °C έως 100 °C γίνονται όλα τα τρυφερά κομμάτια κρέατος ιδιαίτερα ζουμερά.



Επάνω και κάτω θέρμανση με ατμό

Αυτός είναι ο τρόπος ψησίματος με τη μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας. Η θερμότητα φθάνει επίσης και εδώ ομοιόμορφα από επάνω και κάτω πάνω στα παρασκευάσματα. Η υγρασία, που αφαιρείται από τα παρασκευάσματα κατά το ψήσιμο, παραμένει ως υδρατμός μέσα στο φούρνο. Τα παρασκευάσματα δε στεγνώνουν.

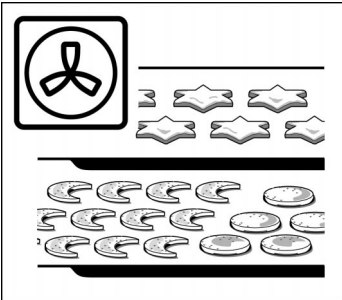
Τα παρασκευάσματα από ζύμη με μαγιά, όπως ψωμί, ψωμάκια ή τσουρέκι πλεξούδα, πετυχαίνουν έτσι ιδιαίτερα καλά. Επίσης και για παρασκευάσματα από ζύμη για σου, όπως ζύμη σου α λα κρέμ, είναι αυτός ο τρόπος ψησίματος ιδιαίτερα κατάλληλος.



Εντατική θέρμανση

Χάρη στην υψηλή θερμότητα από κάτω αποκτούν τα παρασκευάσματα, όπως π.χ. η πίτσα, έναν ιδιαίτερα τραγανό πάτο. Οι μυζηθρότουρτες και τα πικάντικα γλυκά, όπως κικς λορέν, δε χρειάζεται πλέον να προψηθούν.

Επίσης και για το ψήσιμο σε φόρμες από τσίγκο, γυαλί ή πορσελάνη, που αντανakλούν ή δε μεταδίδουν καλά τη θερμότητα, η εντατική θέρμανση είναι ο ιδανικός τρόπος ψησίματος.



Κυκλοφορία θερμού αέρα 3D

Ένας ανεμιστήρας στο πίσω τοίχωμα φροντίζει να κατανέμεται η θερμότητα που εκπέμπεται από το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα, ομοιόμορφα μέσα στο φούρνο.

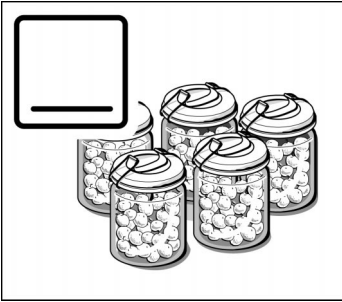
Με κυκλοφορία θερμού αέρα 3D μπορείτε να ψήσετε γλυκά και πίτσες σε δύο επίπεδα. Μπορείτε επίσης να ψήσετε ζύμη σφολιάτας και μπισκοτάκια ταυτόχρονα σε τρία επίπεδα. Οι απαραίτητες θερμοκρασίες του φούρνου είναι χαμηλότερες από την επάνω και κάτω θέρμανση. Πρόσθετα ταψιά μπορείτε να προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα.

Για την ξήρανση ενδείκνυται η κυκλοφορία θερμού αέρα 3D.



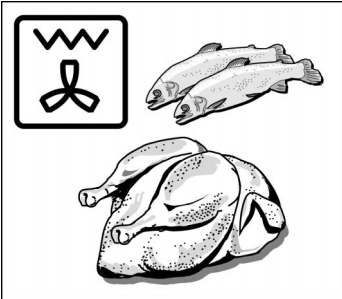
Βαθίδα πίτσας / Θερμός αέρας, εντατική βαθίδα

Σε αυτήν την περίπτωση βρίσκονται η κάτω θέρμανση και το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα σε λειτουργία. Αυτός ο τρόπος ψησίματος είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για κατεψυγμένα προϊόντα. Η κατεψυγμένη πίτσα, οι τηγανιτές πατάτες ή τα γλυκά στρούντελ πετυχαίνουν πάρα πολύ καλά χωρίς προθέρμανση.



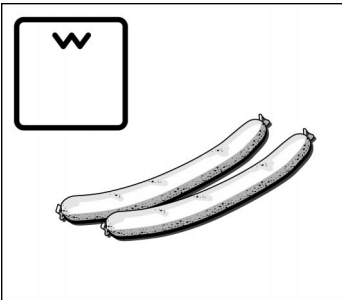
Κάτω θέρμανση

Με την κάτω θέρμανση μπορείτε να ψήσετε ή να ροδοκοκκινίσετε τα φαγητά από κάτω. Επίσης είναι πολύ κατάλληλη και για το βράσιμο για συντήρηση.



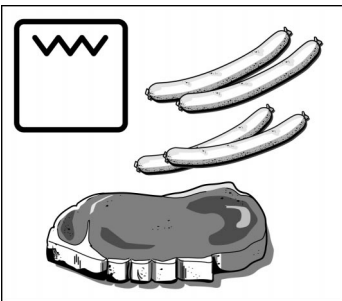
Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα

Το θερμαντικό σώμα του γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται εναλλάξ σε λειτουργία και εκτός λειτουργίας. Κατά τη διάρκεια της διακοπής της θέρμανσης στροβιλίζει ο ανεμιστήρας τη θερμότητα που παράγαγε το γκριλ, γύρω από τα τρόφιμα που ψήνονται. Έτσι τα κομμάτια του κρέατος γίνονται από όλες τις πλευρές τραγανά και ροδοκόκκινα.



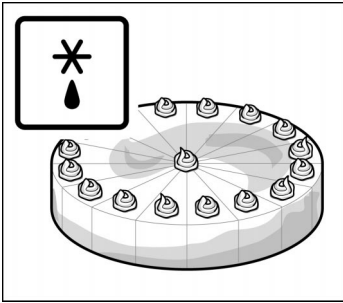
Μικρό γκριλ

Σε αυτήν την περίπτωση βρίσκεται σε λειτουργία μόνο το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ. Αυτός ο τρόπος ψησίματος είναι κατάλληλος για μικρές ποσότητες. Έτσι εξοικονομείτε ενέργεια. Βάλτε τα κομμάτια, που πρόκειται να ψηθούν στο γκριλ, στη μέση της σχάρας.



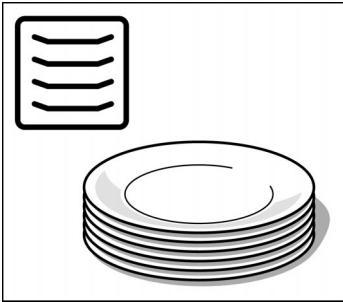
Μεγάλο γκριλ

Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ. Μπορείτε να ψήσετε πολλές μερίδες μπριζόλες, λουκάνικα, ψάρια ή τoστ.



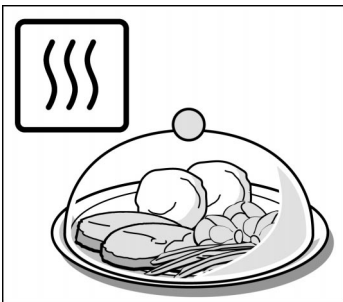
Ξεπάγωμα

Ένας ανεμιστήρας στο πίσω τοίχωμα του φούρνου στροβιλίζει τον αέρα μέσα στο φούρνο γύρω από το κατεψυγμένο φαγητό. Κατεψυγμένα κομμάτια κρέατος, πουλερικά, ψωμί και γλυκά ξεπαγώνουν ομοιόμορφα.



Προθέρμανση

Στην περιοχή από 30 °C έως 65 °C μπορείτε να προθερμάνετε σκεύη από πορσελάνη. Στο προθερμασμένο σκεύος δεν κρυώνουν τα φαγητά τόσο γρήγορα. Τα ποτά μένουν περισσότερο χρόνο ζεστά. Χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα σκεύη από το φούρνο.



Διατήρηση του φαγητού ζεστού

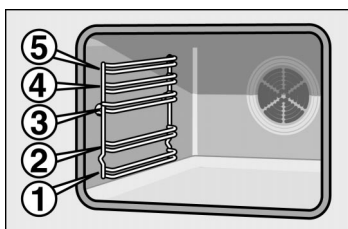
Όταν ρυθμίζετε στην προθέρμανση μια θερμοκρασία πάνω από 65 °C, περνάτε αυτόματα στη λειτουργία της διατήρησης του φαγητού ζεστού. Στην περιοχή από 66 °C έως 100 °C μπορείτε να διατηρήσετε τα φαγητά ζεστά. Προσέξτε, ότι τα ζεστά φαγητά χαλάνε ευκολότερα. Για αυτό μην κρατάτε τα φαγητά ζεστά περισσότερο από δύο ώρες.

Υποδείξεις

Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ανοίξετε την πόρτα του φούρνου διακόπεται η θέρμανση.

Για την καλύτερη κατανομή της θερμότητας στο ψήσιμο με επάνω ή κάτω θέρμανση ενεργοποιείται στη φάση θέρμανσης για λίγο ένας ανεμιστήρας.

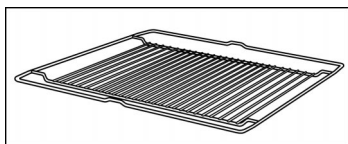
Φούρνος και εξαρτήματα



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

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

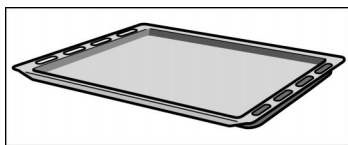
Εξαρτήματα



Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Δώστε παρακαλώ τον αριθμό HEZ.

Σχάρα HEZ 334000

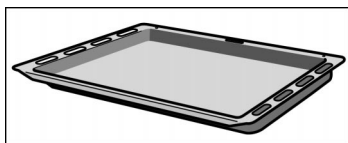
για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.



Εμαγιέ ταψί HEZ 311000

για γλυκά και μπισκοτάκια.

Σπρώξτε το ταψί μέχρι το τέρμα μέσα στο φούρνο με τη λοξή πλευρά προς την πόρτα του φούρνου.



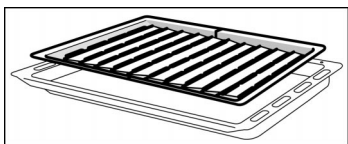
Ταψί γενικής χρήσης HEZ 332000

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

Σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης μέχρι το τέρμα μέσα στο φούρνο με τη λοξή πλευρά προς την πόρτα του φούρνου.

Ειδικά εξαρτήματα

Τα ειδικά εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα.

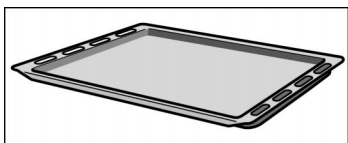


Ταψί του γκριλ HEZ 325000

για ψήσιμο στο γκριλ αντί της σχάρας ή ως προστασία από τα πιτσιλίσματα, για να μη λερωθεί ο φούρνος πάρα πολύ. Χρησιμοποιείτε το ταψί του γκριλ μόνο μέσα στο ταψί γενικής χρήσης.

Ψήσιμο στο ταψί του γκριλ: Χρησιμοποιείτε το ίδιο ύψος τοποθέτησης, όπως και για τη σχάρα.

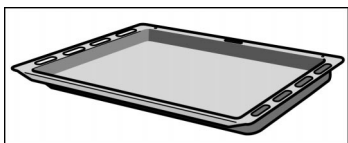
Ταψί του γκριλ ως προστασία από τα πιτσιλίσματα: Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης μαζί με το ταψί του γκριλ κάτω από τη σχάρα.



Εμαγιέ ταψί HEZ 331010 με αντικολλητική επίστρωση

Γλυκά και μπισκοτάκια ξεκολλούν ευκολότερα από το ρηχό ταψί.

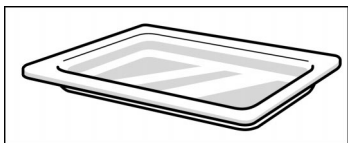
Σπρώξτε το ταψί μέχρι το τέρμα μέσα στο φούρνο με τη λοξή πλευρά προς την πόρτα του φούρνου.



Ταψί γενικής χρήσης HEZ 332010 με αντικολλητική επίστρωση

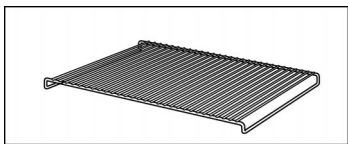
Τα ζουμερά γλυκά, τα βουτήματα, τα κατεψυγμένα φαγητά και τα μεγάλα ψητά ξεκολλούν ευκολότερα από το ταψί γενικής χρήσης.

Σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης μέχρι το τέρμα μέσα στο φούρνο με τη λοξή πλευρά προς την πόρτα του φούρνου.



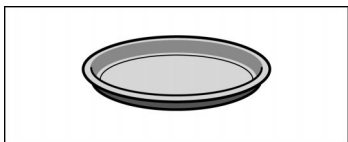
Γυάλινο ταψί HEZ 336000

βαθύ ταψί από γυαλί. Είναι επίσης κατάλληλο και ως σκεύος σερβιρίσματος.



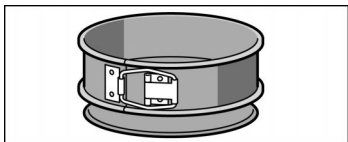
Σχάρα HEZ 324000

για ψητά σχάρας. Τοποθετείτε τη σχάρα πάντοτε στο ταψί γενικής χρήσης. Το λίπος και ο χυμός του κρέατος που στάζουν συλλέγονται.



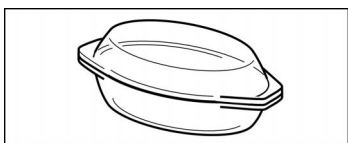
Ταψί πίτσας HEZ 317000

ιδανικό π.χ. για πίτσα, κατεψυγμένα προϊόντα και μεγάλα στρογγυλά γλυκά. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το ταψί πίτσας αντί το ταψιού γενικής χρήσης. Τοποθετείτε το ταψί πάνω στη σχάρα. Ακολουθείτε τα στοιχεία που δίνονται στους πίνακες.



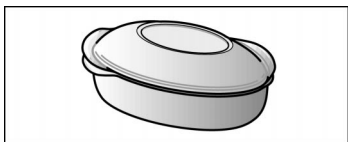
Φόρμα γλυκού HEZ 6001

Με τη σίγουρη από ξεχειλίσιμα φόρμα γλυκού μπορείτε να ψήσετε ιδιαίτερα ζουμερά γλυκά. Χάρη στο ιδιαίτερα μεγάλο ύψος, εμποδίζεται το ξεχειλίσιμα και η ηλεκτρική σας κουζίνα παραμένει καθαρή. Η φόρμα ψησίματος έχει από μέσα μια αντικολλητική επίστρωση.



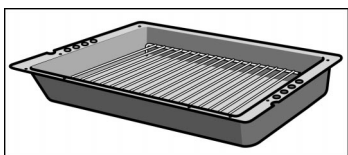
Γυάλινη ψηλή φόρμα HMZ21GB

για καπαμάδες και σουφλέ, που παρασκευάζονται στο φούρνο. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων.



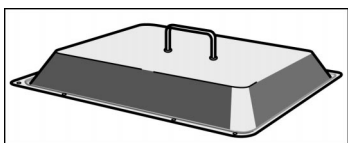
Μεταλλική ψηλή φόρμα HEZ 6000

είναι προσαρμοσμένη στην οβάλ εστία της κεραμικής βάσης εστιών. Η ψηλή φόρμα είναι κατάλληλη για τους αισθητήρες μαγειρέματος, αλλά επίσης και για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων. Η ψηλή φόρμα είναι από έξω εμαγιέ και από μέσα έχει μια αντικολλητική επίστρωση.



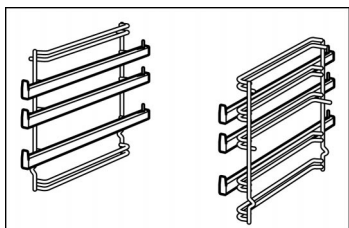
Επαγγελματικό ταψί HEZ 333000

για την προετοιμασία μεγάλων ποσοτήτων.



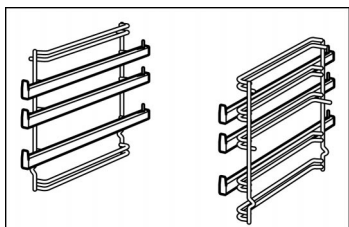
Καπάκι για το επαγγελματικό ταψί HEZ 333001

μετατρέπει το επαγγελματικό ταψί σε επαγγελματική ψηλή φόρμα.



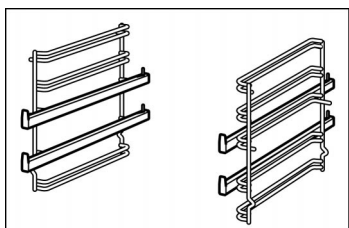
3-πλό πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου HEZ 338305

Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 2, 3 και 4 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.



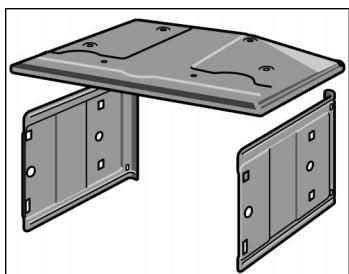
3-πλό τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου HEZ 338300

Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 2, 3 και 4 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.



2-πλό τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου HEZ 338200

Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.



Αυτοκαθαριζόμενη οροφή και πλευρικά τοιχώματα (EcoClean) HEZ 329022

Με αυτό μπορείτε να εξοπλίσετε εκ των υστέρων την ηλεκτρική κουζίνα. Ο φούρνος αυτοκαθαρίζεται κατά τη διάρκεια που βρίσκεται σε λειτουργία.

Ανεμιστήρας

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος μ' έναν ανεμιστήρα ψύξης. Όταν χρειάζεται, ενεργοποιείται και απενεργοποιείται. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα.

Πριν την πρώτη χρήση


Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε, όλα όσα πρέπει να κάνετε, πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά.

Θερμάνετε το φούρνο και καθαρίστε τα εξαρτήματα. Διαβάστε τις υποδείξεις ασφαλείας στο κεφάλαιο "Τι πρέπει να προσέχετε".

Πρώτα κοιτάξτε, εάν αναβοσβήνουν στην ένδειξη στην ηλεκτρική κουζίνα τέσσερα μηδενικά και εάν στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται "Uhrzeit einstellen".

Στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται "Uhrzeit einstellen"

Ρύθμιση της ώρας

1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" .
Εμφανίζεται η ένδειξη 12:00.
2. Ρυθμίστε την ώρα με τον περιστροφικό διακόπτη.
3. Πατήστε το πλήκτρο "OK".

Τώρα η ηλεκτρική κουζίνα βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.


Επιλογή γλώσσας για την ένδειξη κειμένου

Τα κείμενα, που εμφανίζονται στην ένδειξη της συσκευής σας είναι στη γερμανική γλώσσα. Μπορείτε να επιλέξετε 19 διαφορετικές γλώσσες για την ένδειξη κειμένου. Τη διαδικασία για τη ρύθμιση της γλώσσας, μπορείτε να τη διαβάσετε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις".

Ζέσταμα του φούρνου

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον άδειο και κλειστό φούρνο.

1. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο Επάνω και κάτω θέρμανση .
Στην ένδειξη εμφανίζεται μια προτεινόμενη θερμοκρασία.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη στους 240 °C.

Μετά από 60 λεπτά κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων

Πριν χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα, καθαρίστε τα καλά με σαπουνάδα και ένα πανί καθαρισμού.

Ρύθμιση της βάσης εστιών

Τη βάση εστιών συνοδεύουν ξεχωριστές οδηγίες χρήσης. Εκεί θα βρείτε υποδείξεις για την ασφάλεια και πληροφορίες για τη ρύθμιση και τη φροντίδα.

Ρύθμιση του φούρνου

Απενεργοποίηση του φούρνου με το χέρι

Έχετε διάφορες δυνατότητες να ρυθμίσετε το φούρνο σας.

Ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα

Όταν γίνει το φαγητό, απενεργοποιήστε οι ίδιοι το φούρνο.

Ο φούρνος ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα

Μπορείτε να φύγετε από την κουζίνα ακόμα και για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Πίνακες και συμβουλές

Μπορείτε να βάλετε το φαγητό π.χ. το πρωί μέσα στο φούρνο και να ρυθμίσετε έτσι, ώστε να είναι έτοιμο το μεσημέρι.

Στο κεφάλαιο "Πίνακες και συμβουλές" θα βρείτε για πολλά φαγητά τις κατάλληλες ρυθμίσεις.

Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα: Επάνω και κάτω θέρμανση , 180 °C

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος. Η προτεινόμενη θερμοκρασία εμφανίζεται στην ένδειξη.



2. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.



3. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο "OK".

Απενεργοποίηση

Αλλαγή της ρύθμισης

Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Μπορείτε οποτεδήποτε ν' αλλάξετε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Έλεγχος θέρμανσης

Ο έλεγχος της θέρμανσης δείχνει την άνοδο της θερμοκρασίας μέσα στο φούρνο. Όταν γεμίσουν όλα τα πεδία, έχει φθάσει η ιδανική χρονική στιγμή για να μπει το φαγητό μέσα.

Κατά το ψήσιμο στο γκριλ, δεν εμφανίζεται ο έλεγχος θέρμανσης.



Κατά τη διάρκεια της θέρμανσης μπορείτε με το πλήκτρο "Πληροφορίες" **i** να εξακριβώσετε την τρέχουσα θερμοκρασία θέρμανσης. Εμφανίζεται στην 3η γραμμή του κειμένου δεξιά για μερικά δευτερόλεπτα.

Λόγω της θερμικής αδράνειας του φούρνου, μπορεί κατά τη διάρκεια της φάσης θέρμανσης να εμφανιστεί μια θερμοκρασία, που να διαφέρει από την πραγματική θερμοκρασία του φούρνου.

Ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

3. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" **⌚**. Στην ένδειξη εμφανίζεται "ΡΥΘΜΙΣΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ".

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

Παράδειγμα: Χρονική διάρκεια λεπτά 45



4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.



5. Πατήστε το πλήκτρο "OK". Ο φούρνος ξεκινά.

Η χρονική διάρκεια τελειώσε

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος απενεργοποιείται. Στην ένδειξη βλέπετε 3 μηδενικά και το σύμβολο της διάρκειας **I→I** αναβοσβήνει. Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας, μετά εμφανίζεται ξανά η ώρα.

Αλλαγή της ρύθμισης

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" **⌚**, μέχρι να εμφανιστεί "ΔΙΑΡΚΕΙΑ". Αλλάξτε τη χρονική διάρκεια με τον περιστροφικό διακόπτη. Πατήστε το πλήκτρο "OK".

Διακοπή της ρύθμισης

Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Εξακρίβωση των ρυθμίσεων

Εξακρίβωση της υπόλοιπης χρονικής διάρκειας, του χρόνου λήξης ή της ώρας: Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" **⌚** τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί "ΔΙΑΡΚΕΙΑ", "ΛΗΞΗ" ή "ΩΡΑ". Η εξακριβωμένη τιμή, εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα.

Ο φούρνος πρέπει να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα

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

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 4. Ο φούρνος δεν επιτρέπεται να έχει ξεκινήσει ακόμα.

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

5. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί "ΡΥΘΜΙΣΗ ΛΗΞΗΣ". Στην ένδειξη βλέπετε, τότε το φαγητό είναι έτοιμο.



6. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε το χρόνο λήξης για αργότερα.



7. Πατήστε το πλήκτρο "OK". Η ρύθμιση έχει εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής. Στην ένδειξη, μέχρι να ξεκινήσει ο φούρνος, υπάρχει ο χρόνος λήξης.



Η χρονική διάρκεια τελειώσε

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος απενεργοποιείται. Όταν κλείσετε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας, εμφανίζεται ξανά η ώρα.

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Όταν απενεργοποιήσετε το φούρνο, μπορείτε να διαβάσετε στον έλεγχο θέρμανσης την υπόλοιπη θερμότητα του φούρνου.

Όταν είναι όλα τα πεδία γεμάτα, ο φούρνος έχει μια θερμοκρασία περίπου 300 °C.

Όταν πέσει η θερμοκρασία περίπου στους 60 °C, σβήνει η ένδειξη.

Εκμετάλλευση της υπόλοιπης θερμότητας








Με την υπόλοιπη θερμότητα μπορείτε να διατηρήσετε στο φούρνο τα φαγητά ζεστά.

Στα φαγητά με μεγάλους χρόνους μαγειρέματος, μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φούρνο ήδη 5-10 λεπτά νωρίτερα. Το μαγείρεμα του φαγητού ολοκληρώνεται με την υπόλοιπη θερμότητα. Έτσι εξοικονομείτε ενέργεια.

Ταχεία θέρμανση



Με αυτόν τον τρόπο θερμαίνεται το φούρνο ιδιαίτερα γρήγορα. Η ταχεία θέρμανση δεν είναι κατάλληλη για όλους τους τρόπους ψησίματος.

Ακατάλληλοι τρόποι ψησίματος


-  = Κάτω θέρμανση
-  = Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα
-  = Μικρό γκριλ
-  = Μεγάλο γκριλ
-  = Ξεπάγωμα
-  = Προθέρμανση
-  = Διατήρηση του φαγητού ζεστού

Έτσι ρυθμίζετε


Ρυθμίστε πρώτα το φούρνο.

Μετά πατήστε το πλήκτρο "Ταχεία θέρμανση" . Στην ένδειξη ανάβει το σύμβολο . Ο φούρνος θερμαίνει. Τα πεδία του ελέγχου θέρμανσης γεμίζουν.

Η ταχεία θέρμανση τελειώνει

Ακούτε ένα σύντομο σήμα. Το σύμβολο  σβήνει. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στο φούρνο.

Διακοπή της ταχείας θέρμανσης


Πατήστε το πλήκτρο "Ταχεία θέρμανση" . Το σύμβολο σβήνει. Η ταχεία θέρμανση έχει διακοπεί.

Υποδείξεις

Εάν αλλάξετε τον τρόπο ψησίματος, διακόπτεται η ταχεία θέρμανση.

Η ταχεία θέρμανση δε λειτουργεί, όταν η ρυθμισμένη θερμοκρασία βρίσκεται κάτω από 100 °C.

Εάν η θερμοκρασία στο φούρνο είναι ελάχιστα χαμηλότερη από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, δεν είναι αναγκαία η ταχεία θέρμανση. Η ταχεία θέρμανση δεν ενεργοποιείται.

Κατά τη διάρκεια της ταχείας θέρμανσης μπορείτε με το πλήκτρο "Πληροφορίες"  να εξακριβώσετε την τρέχουσα θερμοκρασία θέρμανσης.

Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων πετυχαίνετε πολύ εύκολα εξαιρετικούς καπναμάδες, ζουμερά ψητά και γευστικά τουρλού. Έτσι δεν χρειάζεται πλέον να γυρίσετε και να περιχύσετε το ψητό με τη σάλτσα του και ο φούρνος παραμένει καθαρός.

Μαγειρικό σκεύος

Το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων είναι κατάλληλο μόνο για μαγείρεμα στο φούρνο σε κλειστό μαγειρικό σκεύος. Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικό σκεύος με κατάλληλο καπάκι.

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Κατάλληλα είναι τα πυρίμαχα μαγειρικά σκεύη (μέχρι 300 °C), μαγειρικά σκεύη από γυαλί ή υαλοκεραμικό υλικό.

Στις ψηλές φόρμες από εμαγιέ χάλυβα, χυτοσίδηρο ή ντουραλουμίνιο πρέπει να προσθέσετε περισσότερο υγρό. Ο πάτος της κατσαρόλας πρέπει να καλύπτεται το λιγότερο με ½ cm υγρό. Το φαγητό ροδοκοκκινίζει περισσότερο.

Προσέξτε τις υποδείξεις των κατασκευαστών των μαγειρικών σκευών.

Οι ψηλές φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα είναι λιγότερο κατάλληλες. Το φαγητό δε ροδοκοκκινίζει τόσο πολύ και το κρέας μαγειρεύεται λιγότερο.

Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

Μέγεθος του μαγειρικού σκεύους

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

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

Προετοιμασία φαγητού

Επιλέξτε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος.

Ζυγίστε το φρέσκο ή κατεψυγμένο κρέας, το ψάρι ή τα λαχανικά. Το βάρος το χρειάζεστε για τη ρύθμιση.

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

Κρέας

Προσθέστε υγρό στο άδειο μαγειρικό σκεύος, εάν αναφέρεται στον πίνακα προγραμμάτων. Ο πάτος πρέπει να είναι καλυμμένος.

Καρυκεύστε το κρέας, τοποθετήστε το μέσα στο μαγειρικό σκεύος και κλείστε το σκεύος μ' ένα καπάκι.

Ψάρι

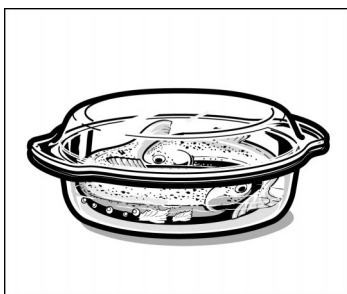
Καθαρίστε το ψάρι, αλείψτε το με λεμόνι και αλατίστε το όπως συνήθως.

Αχνιστό ψάρι: Προσθέτετε μέσα στο μαγειρικό σκεύος υγρό, π.χ. κρασί ή χυμό λεμονιού, σε ύψος περίπου μισού εκατοστού.

Ψητό ψάρι: Αλευρώστε το ψάρι και το αλείψτε το με λιωμένο βούτυρο.

Υπόδειξη:

Το ψάρι πετυχαίνει καλύτερα, όταν τοποθετηθεί μέσα στο μαγειρικό σκεύος στη "θέση κολύμβησης".



Τουρλού

Μπορείτε να συνδυάσετε διαφορετικά είδη κρέατος και φρέσκα λαχανικά.

Κόψτε το κρέας σε μικρά κομμάτια (μπουκιές).

Χρησιμοποιήστε τα κομμάτια του κοτόπουλου, χωρίς να είναι κομμένα.

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

Προγράμματα

Τοποθετείτε το φαγητό πάντοτε μέσα στον κρύο φούρνο.

| Φαγητά φρέσκα | κατάλληλα είναι | Αριθμός προγράμματος | Περιοχή βάρους | Πρόσθεση υγρού |
|---|---|----------------------|----------------|----------------|
| Βοδινό ψητό | Μπριζόλα από κόντρα φιλέτο, σπάλα, ουρά, βοδινό ψητό σε σάλτσα άσπρου κρασιού | 01 | 0,5-3,0 κιλά | ναι |
| Ροσμπίφ | Ροσμπίφ, μπριζόλα από κόντρα φιλέτο | 02 | 0,5-2,5 κιλά | όχι |
| Ροσμπίφ, αγγλικό | Ροσμπίφ, μπριζόλα από κόντρα φιλέτο | 03 | 0,5-2,5 κιλά | όχι |
| Χοιρινό ψητό | Καρέ, σβέρκος, λαιμός, ουρά, κομμάτι ψαχνό, ρολό | 04 | 0,5-3,0 κιλά | ναι |
| Ψητό με κρούστα | Σπάλα με πέτσα, κοιλιά | 05 | 0,5-2,0 κιλά | όχι |
| Μοσχαράκι ψητό | Σπάλα, κότσι, στρογγυλό κομμάτι, τρανς με καπάκι, γεμιστό στήθος μοσχαριού | 06 | 0,5-2,5 κιλά | ναι |
| Μπούτι αρνίσιο | Μπούτι χωρίς κόκαλα | 07 | 0,5-2,5 κιλά | ναι |
| Μπούτι αρνίσιο, ροζέ | Μπούτι χωρίς κόκαλα | 08 | 0,5-2,5 κιλά | όχι |
| Πουλερικά | Κοτόπουλο, πάπια, χήνα, μικρή γαλοπούλα | 09 | 0,5-2,5 κιλά | όχι |
| Μπούτια πουλερικών | Μπούτια κοτόπουλου, γαλοπούλας, πάπιας, χήνας | 10 | 0,3-1,5 κιλά | όχι |
| Στήθος γαλοπούλας | Στήθος γαλοπούλας, ρολό γαλοπούλας | 11 | 0,5-2,5 κιλά | ναι |
| Πρόβειο, ελάφι, | Σπάλα, λαιμός, στήθος | 12 | 0,5-2,5 κιλά | ναι |
| Χοιρινό καπνιστό αλά Κάσελ, ζαρκάδι, μικρό κυνήγι | Μπούτι ζαρκαδιού, μπούτι λαγού | 13 | 0,5-3,0 κιλά | ναι |
| Ψητός κιμάς | Ψητός κιμάς | 14 | 0,3-3,0 κιλά | όχι |
| Τουρλού | Ρολά κρέατος, σούπα λαχανικών, γκούλας Ουγκαρίας | 15 | 0,3-3,0 κιλά | ναι |
| Ψάρι βραστό στον ατμό | Πέστροφα, λούτσος, χριστόψαρο, βακαλάος ολόκληρος | 16 | 0,3-1,5 κιλά | ναι |
| Ψάρι ψητό | Πέστροφα, λούτσος, χριστόψαρο, βακαλάος ολόκληρος | 17 | 0,5-1,5 κιλά | όχι |

| Φαγητά κατεψυγμένα* | κατάλληλα είναι | Αριθμός προγράμματος | Περιοχή βάρους | Πρόσθεση υγρού |
|--------------------------------|--|---------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Βοδινό ψητό | Πλάτη, σπάλα, κοιλιά | 18 | 0,5-2,0 κιλά | ναι |
| Ροσμπίφ | Ροσμπίφ, μπριζόλα από κόντρα φιλέτο | 19 | 0,5-2,0 κιλά | Όχι |
| Χοιρινό ψητό | Καρέ, σβέρκος, λαιμός, ουρά, κομμάτι ψαχνό, ρολό | 20 | 0,5-2,0 κιλά | ναι |
| Μοσχαράκι ψητό | Σπάλα, κότσι, στρογγυλό κομμάτι, τρανς με καπάκι, γεμιστό στήθος μοσχαριού | 21 | 0,5-2,0 κιλά | ναι |
| Μπούτι αρνίσιο | Μπούτι χωρίς κόκαλα | 22 | 0,5-2,0 κιλά | ναι |
| Μπούτι αρνίσιο, ροζέ | Μπούτι χωρίς κόκαλα | 23 | 0,5-2,5 κιλά | όχι |
| Μπούτια πουλερικών | Μπούτια κοτόπουλου, γαλοπούλας, πάπιας, χήνας | 24 | 0,3-1,5 κιλά | όχι |
| Πρόβειο, ελάφι, | Σπάλα, λαιμός, στήθος | 25 | 0,5-2,0 κιλά | ναι |
| Ζαρκάδι, μικρό κυνήγι | Μπούτι ζαρκαδιού, μπούτι λαγού | 26 | 0,5-2,0 κιλά | ναι |

* Προσοχή: Όταν παρασκευάζετε το κατεψυγμένο κρέας, δεν είναι σκόπιμη η αλλαγή του χρόνου λήξης για αργότερα. Το κρέας θα ξεπάγωνε στον ενδιάμεσο χρόνο και θα ήταν άνοστο.

Πόσος χρόνος χρειάζεται για να γίνει το φαγητό;

Για να ξέρετε, πόσο διαρκεί το φαγητό σας, ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 5. Η χρονική διάρκεια εμφανίζεται στην ένδειξη.

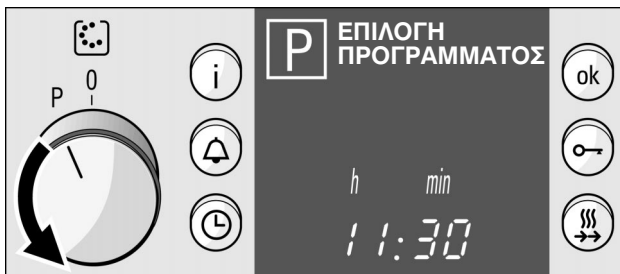
Διακοπή προγράμματος: Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Έτσι ρυθμίζετε

1. Επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα από τον πίνακα ψησίματος.

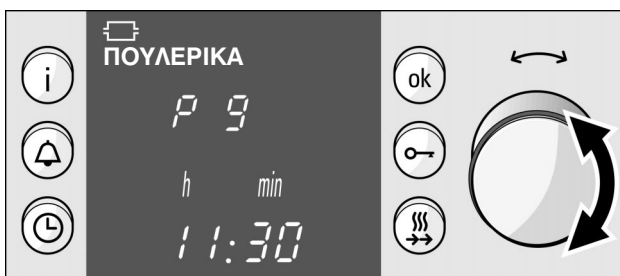
Παράδειγμα: P 9 πουλερικό, κοτόπουλο με 1,5 κιλά

2. Στρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη "ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ".



3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το επιθυμητό πρόγραμμα.

Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο "OK".
Στην ένδειξη εμφανίζεται "ΡΥΘΜΙΣΗ ΒΑΡΟΥΣ".



4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το βάρος.

Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο "OK".
Στην ένδειξη εμφανίζεται "ΞΕΧΩΡΙΣΤΗ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ".
Με τον περιστροφικό διακόπτη προσαρμόστε το πρόγραμμα ή



5. Πατήστε το πλήκτρο "OK". Το πρόγραμμα ξεκινά.

Ξεχωριστή προσαρμογή

ΞΕΧΩΡΙΣΤΗ
ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ

- □□□■□□□ +

Εάν θέλετε να έχετε το φαγητό σας λιγότερο ή περισσότερο ξεροψημένο, μπορείτε την επόμενη φορά να αλλάξετε λίγο το πρόγραμμα. Πριν ξεκινήσει το πρόγραμμα, εμφανίζεται στην ένδειξη "ΞΕΧΩΡΙΣΤΗ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ" και επτά πεδία. Το μεσαίο πεδίο είναι γεμάτο. Όταν στρέψετε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα δεξιά, μετατοπίζεται το γεμάτο πεδίο. Το φαγητό ξεροψήνεται περισσότερο. Όταν στρέψετε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα αριστερά, ξεροψήνεται λιγότερο.

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος απενεργοποιείται. Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας, μετά εμφανίζεται ξανά η ώρα.

Διακοπή προγράμματος

Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Ανάκληση πληροφοριών

Με το πλήκτρο "Πληροφορίες" i παίρνετε διάφορες πληροφορίες για τα προγράμματα.

Ο φούρνος πρέπει να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα

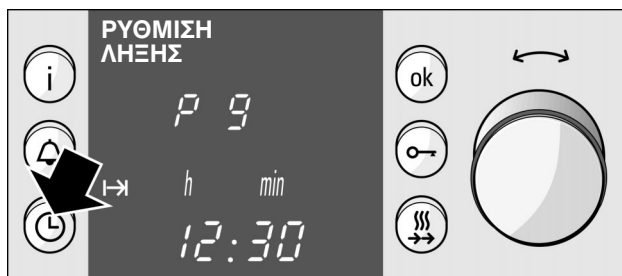
Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο κρέας ή φρέσκο ψάρι.

Μην αφήνετε τα τρόφιμα να παραμένουν για πολύ μέσα στο φούρνο. Όταν το κρέας και το ψάρι δεν ψύχονται, αλλοιώνονται εύκολα.

Παράδειγμα: Πρόγραμμα 9 πουλερικό, το φαγητό πρέπει να είναι έτοιμο στις 13:00.

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 4.
Αμέσως μετά

5. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί "ΡΥΘΜΙΣΗ ΛΗΞΗΣ". Στην ένδειξη βλέπετε, τότε το φαγητό είναι έτοιμο.



6. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε το χρόνο λήξης για αργότερα.

7. Πατήστε το πλήκτρο "OK".

Η ρύθμιση εισάγεται στη μνήμη της συσκευής. Στην ένδειξη φαίνεται ο χρόνος λήξης. Το σύμβολο της λήξης →I ανάβει. Ο φούρνος ξεκινά τη σωστή χρονική στιγμή.





Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος απενεργοποιείται. Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας, μετά εμφανίζεται ξανά η ώρα.

Συμβουλές για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Το βάρος των ψητών ή των πουλερικών βρίσκεται πάνω από τη δεδομένη περιοχή βάρους

Η περιοχή βάρους είναι σκόπιμα περιορισμένη. Για πολύ μεγάλα ψητά δεν υπάρχει συχνά αρκετά μεγάλο σκεύος. Μαγειρέψτε τα μεγάλα κομμάτια με επάνω και κάτω θέρμανση  ή με συνδυασμό γκριλ και θερμού αέρα .

Το ψητό είναι καλό, αλλά η σάλτσα είναι πολύ σκούρα

Επιλέξτε ένα μικρότερο μαγειρικό σκεύος και χρησιμοποιήστε περισσότερο υγρό.

Το ψητό είναι καλό, αλλά η σάλτσα είναι πολύ ανοιχτόχρωμη και νερούλη

Επιλέξτε ένα μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος και χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό.

Το ψητό είναι από επάνω πολύ στεγνό

Χρησιμοποιήστε ένα μαγειρικό σκεύος με καπάκι που να κλείνει καλά. Το πολύ άπαχο κρέας διατηρεί καλύτερα τον ζωμό του, αν το καλύψετε με λεπτές φέτες μπέικον.

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος μυρίζει τσίκνα, αλλά το ψητό έχει ωραία εμφάνιση

Το καπάκι του σκεύους δεν κλείνει σωστά ή το κρέας διογκώθηκε και ανασήκωσε το καπάκι. Χρησιμοποιείτε πάντοτε ένα κατάλληλο καπάκι. Προσέχετε, να υπάρχει μεταξύ του κρέατος και του καπακιού μια απόσταση το λιγότερο 3 εκατοστά.

Θέλετε να μαγειρέψετε κατεψυγμένο κρέας

Καρυκεύστε το κατεψυγμένο κρέας ακριβώς όπως το φρέσκο κρέας.

Προσοχή: Η ρύθμιση του χρόνου λήξης για αργότερα στο κατεψυγμένο κρέας δεν είναι δυνατή. Το κρέας θα ξεπαγώνει κατά το χρόνο αναμονής.

| | |
|--|---|
| Θέλετε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα περισσότερα κοτόπουλα ή μπούτια πουλερικών | Τα μπούτια πρέπει να έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος. Ρυθμίστε το βάρος από το βαρύτερο μπούτι. Παράδειγμα: Δύο μπούτια γαλοπούλας με 1,4 και 1,5 κιλά. Ρυθμίστε 1,5 κιλά. |
| Θέλετε να σιγοβράσετε στον ατμό ή να ψήσετε ταυτόχρονα περισσότερα ψάρια | Τα ψάρια πρέπει να έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος. Ρυθμίστε το συνολικό βάρος. Παράδειγμα: Δύο πέστροφες με 0,6 και 0,5 κιλά. Ρυθμίστε 1,1 κιλά. |
| Θέλετε να παρασκευάσετε γεμιστό πουλερικό | Το γεμιστό πουλερικό είναι ακατάλληλο. Ψήνεται καλύτερα ξεσκεπαστο πάνω στη σχάρα. Συμβουλευθείτε σχετικά τον πίνακα για τα πουλερικά. |
| Το κρέας στο τουρλού (φαγητό κρέατος με λαχανικά) δε ροδοκοκκίνισε αρκετά | Στρώστε την επόμενη φορά τα κομμάτια του κρέατος στην άκρη του μαγειρικού σκεύους. Τοποθετήστε τα λαχανικά στη μέση. |
| Τα λαχανικά στο τουρλού είναι πολύ σκληρά | Στο τουρλού ρυθμίστε το βάρος του κρέατος. Τότε τα λαχανικά είναι τραγανά. Εάν θέλετε να είναι τα λαχανικά πιο μαλακά, ρυθμίστε το βάρος των λαχανικών και του κρέατος μαζί. |
| Θέλετε να μαγειρέψετε ένα τουρλού μόνο με λαχανικά | Κατάλληλα είναι μόνο σκληρά λαχανικά, π.χ. καρότα, φρέσκα φασολάκια, λάχανο, σέλινο και πατάτες. Όσο πιο μικρά είναι κομμένα τα λαχανικά, τόσο πιο μαλακά γίνονται. Για να μη μαυρίσουν τα λαχανικά, σκεπάστε τα με υγρό. |
| Θέλετε να χρησιμοποιήσετε το ανοξειδωτή ψηλή φόρμα | Το ανοξειδωτό μαγειρικό σκεύος δεν είναι αρκετά κατάλληλο. Η γυαλιστερή του επιφάνεια αντανακλάει την ακτινοβολία της θερμότητας πάρα πολύ. Το ψητό δε ροδοκοκκινίζει αρκετά και το κρέας μαγειρεύεται λιγότερο. |
| | Όταν χρησιμοποιήσετε το ανοξειδωτό σκεύος ψησίματος: αφαιρέστε το καπάκι μετά το τέλος του προγράμματος. Ροδοψήστε το κρέας στη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 3 <input type="checkbox"/> ακόμα 8 έως 10 λεπτά. |

Ειδικό πρόγραμμα

Με το ειδικό πρόγραμμα διατηρεί ο φούρνος στην επάνω/κάτω θέρμανση μια θερμοκρασία από 85 °C. Μπορείτε να ρυθμίσετε μια χρονική διάρκεια από 24 έως 73 ώρες.

Κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου μπορείτε να διατηρήσετε τα φαγητά ζεστά μέσα στο φούρνο χωρίς να χρειάζεται να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το φούρνο.

Έτσι ρυθμίζετε

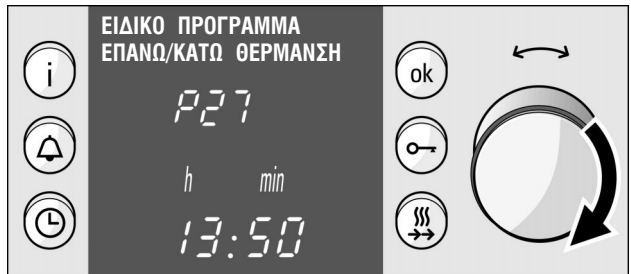
Προϋπόθεση: Έχετε ενεργοποιήσει στις βασικές ρυθμίσεις "ΕΙΔΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ: ΝΑΙ".

Παράδειγμα: 42 ώρες

1. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο P. Στην ένδειξη εμφανίζεται "ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ".



2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το πρόγραμμα 27.



3. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο "OK". Στην ένδειξη εμφανίζεται 85 °C.



4. Πατήστε το πλήκτρο "OK". Στην ένδειξη εμφανίζεται ως προτεινόμενη τιμή 27 h.



5. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε την επιθυμητή χρονική διάρκεια.



6. Πατήστε το πλήκτρο "OK". Στην ένδειξη τρέχει η χρονική διάρκεια σε αντίστροφη μέτρηση.

Το πρόγραμμα τελειώσει

Στην ένδειξη εμφανίζεται "ΤΕΛΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ". Για να εμφανιστεί ξανά η ώρα, κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Σβήσιμο προγράμματος

Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Υποδείξεις

Μετά το ξεκίνημα τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα. Εξακρίβωση και αλλαγές δεν είναι δυνατές.

Κατά τη διάρκεια που το πρόγραμμα τρέχει, η λάμπα του φούρνου είναι αναμμένη. Η λάμπα δεν μπορεί να σβηστεί. Εάν δε θέλετε να είναι αναμμένη η λάμπα, πατήστε πριν την εκκίνηση του προγράμματος το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.


Αυτόματο σύστημα ρύθμισης

Εάν επιλέξετε ένα φαγητό από το αυτόματο σύστημα ρύθμισης, οι ιδανικές τιμές ρύθμισης είναι ήδη δεδομένες.

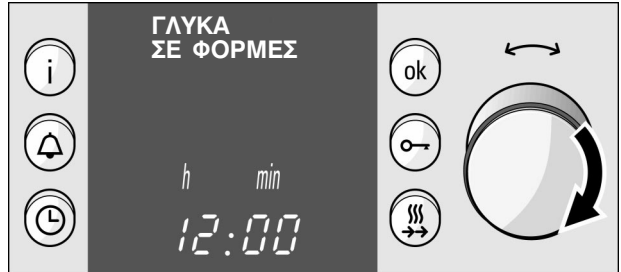
Με τη βοήθεια δυο ή τριών επιπέδων επιλογής φτάνετε στα φαγητά.

Δοκιμάστε το. Δείτε την ποικιλία των φαγητών. Όταν θέλετε να εγκαταλείψετε ξανά το αυτόματο σύστημα ρύθμισης, απενεργοποιήστε απλά το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Έτσι ρυθμίζετε

1. Στρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση  "ΕΠΙΛΟΓΗ ΦΑΓΗΤΟΥ".
2. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή ομάδα προγραμμάτων.
3. Με το πλήκτρο "OK" περάστε στο επόμενο επίπεδο.

Παράδειγμα: Τούρτα παντεσπάνι



4. Με τον περιστροφικό διακόπτη κάντε την επόμενη επιλογή και με το πλήκτρο "OK" περάστε στο επόμενο επίπεδο.

Ανάλογα με το φαγητό υπάρχουν δύο ή τρία επίπεδα.



5. Στο τέλος πατήστε το πλήκτρο "OK". Ο φούρνος ξεκινά.



Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Αλλαγή

Επιστροφή στο προηγούμενο επίπεδο

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος απενεργοποιείται. Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη θερμοκρασία, και τη χρονική διάρκεια.

Στρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη, μέχρι να εμφανιστεί "ΠΙΣΩ". Πατήστε μετά το πλήκτρο "OK".

Ανάκληση πληροφοριών

Όταν έχετε επιλέξει το φαγητό σας, μπορείτε με το πλήκτρο "Πληροφορίες" **i** να ανακαλέσετε μια ή δύο πληροφορίες. Παίρνετε π.χ. υποδείξεις για τα εξαρτήματα και το ύψος τοποθέτησης. Για κάθε πληροφορία πατήστε το πλήκτρο "Πληροφορίες". Με το πλήκτρο "OK" επιστρέψετε ξανά στο φαγητό.

Υπόδειξη

Σε μερικά φαγητά απαιτείται ένας χρόνος προθέρμανσης. Βάλτε το φαγητό σας στο φούρνο, όταν ηχήσει το σήμα. Το πρόγραμμα συνεχίζεται αυτόματα.


Ώρα

Μετά από την πρώτη σύνδεση ή μετά από διακοπή ρεύματος αναβοσβήνουν στην ένδειξη 3 μηδενικά. Στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται "ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ".

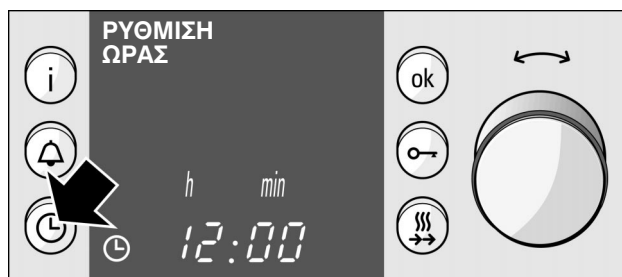
Ρυθμίστε την ώρα.

Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να είναι απενεργοποιημένος.

Έτσι ρυθμίζετε

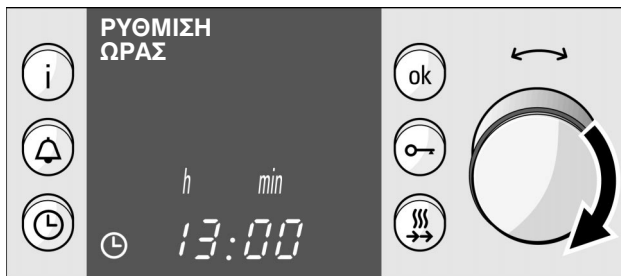
1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" .

Παράδειγμα: 13:00 η ώρα



2. Ρυθμίστε την ώρα με τον περιστροφικό διακόπτη.

3. Πατήστε το πλήκτρο "OK". Η ώρα έχει εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.



Αλλαγή π.χ. από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα

Σβήσιμο της ώρας/ελαττωμένος φωτισμός νύχτας

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚, αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα και επιβεβαιώστε με το πλήκτρο "OK".

Όταν ο φούρνος δε βρίσκεται σε λειτουργία, εμφανίζεται στην ένδειξη της ώρας πάντοτε η ώρα. Επίσης μπορείτε να αφήσετε την ώρα στην ένδειξη και με ελαττωμένο φωτισμό νύχτας ή να την σβήσετε εντελώς. Το πώς γίνεται αυτό, μπορείτε να το διαβάσετε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις".

Ρολόι συναγερμού

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

Το ρολόι συναγερμού έχει ένα ιδιαίτερο σήμα.

Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα: 20 λεπτά

1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι συναγερμού" ⌚. Εμφανίζεται η ένδειξη "ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ ΣΥΝΑΓΕΡΜΟΥ".



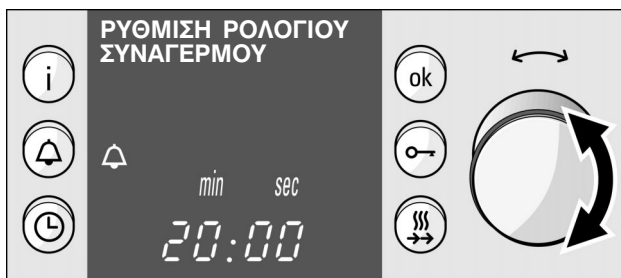
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο στο ρολόι συναγερμού.


3. Πατήστε το πλήκτρο "OK". Το ρολόι συναγερμού τρέχει φανερά στην ένδειξη.


Ο χρόνος τελείωσε


Αλλαγή του χρόνου στο ρολόι συναγερμού

Σβήσιμο της ρύθμισης



Ένα σήμα ηχεί. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι συναγερμού" . Η ένδειξη του ρολογιού συναγερμού σβήνει.

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι συναγερμού" . Αλλάξτε το χρόνο με τον περιστροφικό διακόπτη. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο "OK".

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι συναγερμού" , μέχρι να σβήσει η ένδειξη του ρολογιού συναγερμού.

Βασικές ρυθμίσεις

Ο φούρνος σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, πρέπει οπωσδήποτε να προσαρμόσετε τη γλώσσα. Η βασική ρύθμιση είναι τα Γερμανικά. Όλες τις άλλες βασικές ρυθμίσεις μπορείτε να τις αλλάξετε ξεχωριστά όποτε θέλετε.

| Βασική ρύθμιση | Λειτουργία | Αλλαγή σε |
|-------------------------------------|---|--|
| "ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΒΑΣΙΚ. ΡΥΘΜΙΣΗΣ: ΟΧΙ" | Ρυθμίσεις εργοστασίου - η ρυθμισμένη γλώσσα παραμένει | "ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΒΑΣΙΚ. ΡΥΘΜΙΣΗΣ: ΝΑΙ" |
| "ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΛΩΣΣΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΑ" | Γλώσσα για την ένδειξη κειμένου | Μπορείτε να επιλέξετε 23 επιπλέον γλώσσες |
| "ΩΡΑ: ΜΟΝΙΜΑ" | Ένδειξη της ώρας | "ΩΡΑ: ΜΕ ΕΛΑΤΤΩΜΕΝΟ ΦΩΤΙΣΜΟ ΝΥΧΤΟΣ" "ΩΡΑ: ΜΟΝΟ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ" Εξάιρεση: Η ώρα φαίνεται, όσο εμφανίζεται μια υπόλοιπη θερμότητα. |

| Βασική ρύθμιση | Λειτουργία | Αλλαγή σε |
|--|--|--|
| "ΡΑΔΙΟΡΟΛΟΙ: ΚΑΝΕΝΑΣ ΜΕΤΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ" | Ενεργοποίηση ενός ραδιορολογιού (διαθέσιμο ως ειδικό εξάρτημα) | "ΡΑΔΙΟΡΟΛΟΙ: ΜΕΤΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ" |
| "ΘΘΟΝΗ: ΚΕΙΜΕΝΟ ΜΕ ΓΡΑΦΙΚΑ" | Τρόπος της ένδειξης | "ΘΘΟΝΗ: ΜΟΝΟ ΓΡΑΦΙΚΑ" "ΘΘΟΝΗ: ΜΟΝΟ ΚΕΙΜΕΝΑ" |
| "ΒΟΜΒΗΤΗΣ: ΜΙΚΡΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ" = περίπου 5 δευτερόλεπτα | Σήμα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας ή του χρόνου στο ρολόι συναγερμού | "ΒΟΜΒΗΤΗΣ: ΜΕΣΑΙΑ ΔΙΑΡΚΕΙΑ" = περίπου 2 λεπτά "ΒΟΜΒΗΤΗΣ: ΜΕΓΑΛΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ" = περίπου 5 λεπτά |
| "ΕΠΑΝΩ/ΚΑΤΩ ΘΕΡΜ. ΠΡΟΤΑΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ: 160 °C" | Προτεινόμενη θερμοκρασία για τον τρόπο ψησίματος | Μπορεί να αλλάξει το πολύ μέχρι 255 °C |
| "SPECIAL ΕΠΑΝΩ/Κ. ΘΕΡΜ. ΠΡΟΤΑΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ: 160 °C" | Προτεινόμενη θερμοκρασία για τον τρόπο ψησίματος | Μπορεί να αλλάξει το πολύ μέχρι 255 °C |
| "ΕΝΤΑΤΙΚΗ ΘΕΡΜ.ΠΡΟΤΑΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ: 190 °C" | Προτεινόμενη θερμοκρασία για τον τρόπο ψησίματος | Μπορεί να αλλάξει το πολύ μέχρι 255 °C |
| "ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ 3D ΠΡΟΤΑΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ: 160 °C" | Προτεινόμενη θερμοκρασία για τον τρόπο ψησίματος | Μπορεί να αλλάξει το πολύ μέχρι 255 °C |
| "ΒΑΘΜΙΔΑ ΠΙΤΣΑΣ ΠΡΟΤΑΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ: 190 °C" | Προτεινόμενη θερμοκρασία για τον τρόπο ψησίματος | Μπορεί να αλλάξει το πολύ μέχρι 255 °C |
| "ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΠΡΟΤΑΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ: 150 °C" | Προτεινόμενη θερμοκρασία για τον τρόπο ψησίματος | Μπορεί να αλλάξει το πολύ μέχρι 255 °C |
| "ΣΥΝΔΥΑΣ. ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ/ΓΚΡΙΛ ΠΡΟΤΑΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡ.: 190 °C" | Προτεινόμενη θερμοκρασία για τον τρόπο ψησίματος | Μπορεί να αλλάξει το πολύ μέχρι 255 °C |
| "ΞΕΠΑΓΩΜΑ ΠΡΟΤΑΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ: 20 °C" | Προτεινόμενη θερμοκρασία για τον τρόπο ψησίματος | Αλλαγή κατά βούληση |
| "ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ/ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟΥ ΠΡΟΤΑΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡ.: 65 °C" | Προτεινόμενη θερμοκρασία για τον τρόπο ψησίματος | Αλλαγή κατά βούληση |
| "ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΣΥΝΕΧΙΣΗ ΛΕΙΤ.: ΜΙΚΡΗ" | Χρονική διάρκεια συνέχισης της λειτουργίας του ανεμιστήρα ψύξης | "ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΣΥΝΕΧΙΣΗ ΛΕΙΤ.: ΜΕΣΑΙΑ" "ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΣΥΝΕΧΙΣΗ ΛΕΙΤ.: ΜΕΓΑΛΗ" |
| "ΕΙΔΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ: ΟΧΙ" | Ειδικό πρόγραμμα: Ο φούρνος διατηρεί ανάλογα με τη ρύθμιση για 24-73 ώρες μια θερμοκρασία από 85 °C. | "ΕΙΔΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ: ΝΑΙ" |

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να είναι απενεργοποιημένος.

Παράδειγμα γλώσσα: Ελληνικά

1. Πατήστε το πλήκτρο "Πληροφορίες" **i**, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη "Grundeinstellungen wiederherstellen nein".



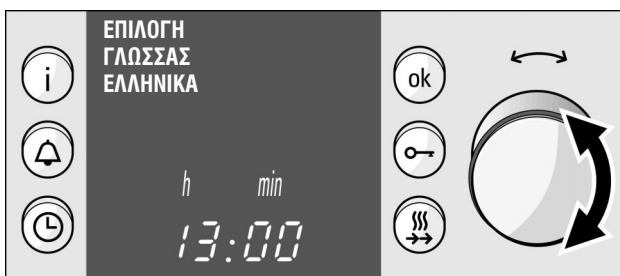
2. Πατήστε το πλήκτρο "OK". Στην ένδειξη εμφανίζεται "Sprache auswählen deutsch".



2. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη βασική ρύθμιση.

3. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο "OK".

Η επόμενη βασική ρύθμιση "ΩΡΑ: ΜΟΝΙΜΑ" εμφανίζεται στην ένδειξη.



Αλλάξτε τη βασική ρύθμιση, όπως περιγράφεται στο σημείο 3 και επιβεβαιώστε με το "OK" ή περιμένετε μέχρι να εμφανιστεί η επόμενη βασική ρύθμιση. Προχωρήστε έτσι σε όλες τις βασικές ρυθμίσεις. Πατήστε στο τέλος το πλήκτρο "OK".

Δε θέλετε να αλλάξετε όλες τις βασικές ρυθμίσεις



Εάν δε θέλετε να αλλάξετε μια βασική ρύθμιση, πατήστε το πλήκτρο "OK" ή περιμένετε μέχρι να εμφανιστεί η επόμενη βασική ρύθμιση.

| | |
|---|---|
| Διακοπή | Ενεργοποιήστε και απενεργοποιήστε ξανά το διακόπτη επιλογής λειτουργίας. Όλες οι αλλαγές έχουν εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής. |
| Διόρθωση | Μπορείτε οποτεδήποτε να αλλάξετε ξανά τις ρυθμίσεις σας. |
| Αποκατάσταση ρυθμίσεων εργοστασίου | Πατήστε το πλήκτρο "Πληροφορίες" μέχρι να εμφανιστεί "ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΒΑΣΙΚ. ΡΥΘΜΙΣΗΣ: ΟΧΙ". Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη σε "ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΒΑΣΙΚ. ΡΥΘΜΙΣΗΣ: ΝΑΙ". Πατήστε το "OK". Ενεργοποιήστε και απενεργοποιήστε ξανά το διακόπτη επιλογής λειτουργίας. Οι βασικές ρυθμίσεις επαναφέρονται στις αρχικές τους τιμές. Παραμένει μόνο η ρυθμισμένη γλώσσα. |

Ασφάλεια παιδιών

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


Ενεργοποίηση του φούρνου

Πατήστε το πλήκτρο "Ασφάλιση"  τόσο, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη "ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΗ" και το σύμβολο . Αυτό διαρκεί περίπου 4 δευτερόλεπτα.

Ο φούρνος δεν μπορεί να ρυθμιστεί. Μια ρύθμιση δεν μπορεί να αλλάξει.

Προσοχή: Εάν ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας παραμείνει πάνω από 2 δευτερόλεπτα στη θέση μηδέν, ακυρώνεται η τρέχουσα ρύθμιση. Η ασφάλεια παιδιών παραμένει ενεργοποιημένη.

Ξεκλείδωμα

Πατήστε το πλήκτρο "Ασφάλιση"  τόσο, μέχρι να εξαφανιστεί το κείμενο και το σύμβολο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ξανά το φούρνο.

Υπόδειξη

Όταν θέλετε να ρυθμίσετε το φούρνο και η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη, εμφανίζεται στην ένδειξη κειμένου "ΠΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΠΛΗΚΤΡΟ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ". Ακυρώστε το κλείδωμα.

Αυτόματος χρονικός περιορισμός

Εάν ξεχάσετε μια φορά να απενεργοποιήσετε το φούρνο, ενεργοποιείται ο αυτόματος χρονικός περιορισμός. Η λειτουργία του φούρνου διακόπτεται. Πότε αυτό θα συμβεί, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία και τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Πέντε λεπτά προτού απενεργοποιηθεί ο φούρνος, εμφανίζεται στην ένδειξη κειμένου "ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΧΡΟΝΟΥ". Όταν ο φούρνος δε θερμαίνει πλέον, ηχεί ένα πρόσθετο σήμα.

Η θέρμανση διακόπτεται, μέχρι να απενεργοποιήσετε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας. Η ένδειξη σβήνει. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά το φούρνο εκ νέου.

Τερματισμός του αυτόματου χρονικού περιορισμού

Καταχωρίστε μια χρονική διάρκεια, τότε απενεργοποιείται ο φούρνος αυτόματα. Ο χρονικός περιορισμός έχει ακυρωθεί.

Φροντίδα και καθαρισμός

Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Συσκευή, εξωτερικά

Σφουγγίστε τη συσκευή με νερό και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων. Στεγνώστε την μ' ένα μαλακό πανί.

Ακατάλληλα είναι δυνατά υλικά καθαρισμού ή υλικά τριψίματος. Εάν ένα τέτοιο υλικό χυθεί πάνω στην μπροστινή πλευρά, σφουγγίστε το αμέσως με νερό.

Υπόδειξη

Μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά της συσκευής δημιουργούνται από τα διαφορετικά υλικά, όπως γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.

Οι σκίες πάνω στο τζάμι της πόρτας, που φαίνονται σαν λεκέδες, είναι ανακλάσεις από το φως της λάμπας του φούρνου.

Συσκευές με μπροστινή πλευρά ανοξειδωτού χάλυβα

Απομακρύνετε πάντοτε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση.

Χρησιμοποιείτε υλικά φροντίδας ανοξειδωτού χάλυβα. Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή. Δοκιμάστε το υλικό σε ένα μικρό μέρος, προτού το χρησιμοποιήσετε σ' όλη την επιφάνεια.

Συσκευές με μπροστινή πλευρά αλουμινίου

Χρησιμοποιήστε ένα ήπιο υγρό καθαρισμού τζαμιών. Σφουγγίστε την επιφάνεια οριζόντια και χωρίς πίεση μ' ένα μαλακό πανί τζαμιών ή μ' ένα πανί καθαρισμού χωρίς χνούδια.

Ακατάλληλα είναι ισχυρά απορρυπαντικά, σκληρά σφουγγάρια και τραχιά πανιά καθαρισμού.

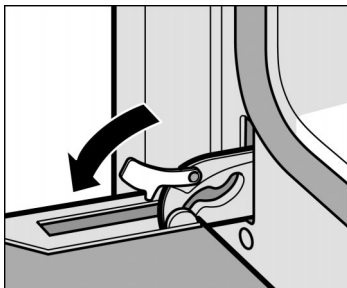
Φούρνος

Μη χρησιμοποιείτε σύρμα ή σφουγγάρια καθαρισμού. Τα ειδικά απορρυπαντικά φούρνων επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο στις εμαγιέ επιφάνειες του φούρνου.

Για ευκολία στον καθαρισμό

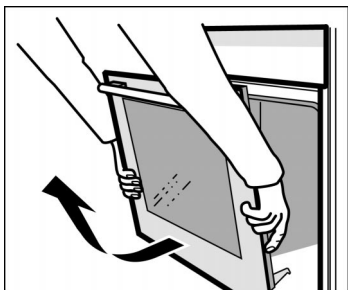
μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και να κατεβάσετε το θερμαντικό σώμα του γκριλ που βρίσκεται στην οροφή του φούρνου.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου



Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου πολύ εύκολα.

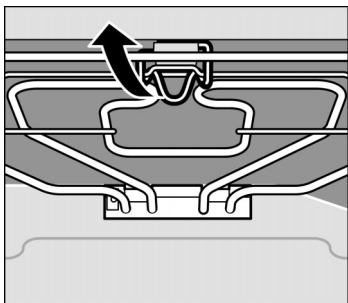
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Γυρίστε προς τα πίσω τους δύο μοχλούς ασφάλισης, αριστερά και δεξιά.



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

Μετά τον καθαρισμό τοποθετήστε ξανά την πόρτα του φούρνου με την αντίθετη σειρά.

Κατέβασμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ



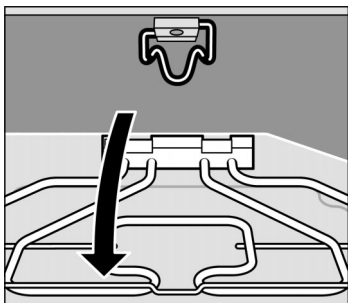
Προσοχή, ο φούρνος πρέπει να είναι κρύος. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Τραβήξτε το άγκιστρο συγκράτησης στο αναδιπλωνόμενο γκριλ προς τα εμπρός και πιέστε το προς τα επάνω, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.

Κρατώντας το θερμαντικό σώμα του γκριλ, κατεβάστε το προσεκτικά.

Μετά τον καθαρισμό:

Ανεβάστε ξανά το θερμαντικό σώμα του γκριλ. Πιέστε το άγκιστρο συγκράτησης προς τα κάτω και αφήστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ να ασφαλίσει.



Καθαρισμός των καταλυτικών επιφανειών μέσα στο φούρνο

Το πίσω τοίχωμα είναι καλύπτεται με αυτοκαθαριζόμενο εμαγιέ. Αυτοκαθαρίζεται, κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Οι μεγάλες πιτσιλιές απομακρύνονται μερικές φορές μετά από επανειλημμένη λειτουργία του φούρνου.

Καθαρισμός του πάτου του φούρνου, της οροφής και των πλευρικών τοιχωμάτων

Μην καθαρίζετε ποτέ το πίσω τοίχωμα με απορρυπαντικό φούρνου.

Μια ελαφριά απόχρωση του εμαγιέ δεν επηρεάζει καθόλου τον αυτοκαθαρισμό.

Χρησιμοποιείτε ζεστή σαπουνάδα ή ξιδόνερο.

Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε καλύτερα απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου μόνο στον κρύο φούρνο. Μην καθαρίζετε με αυτό ποτέ το αυτοκαθαριζόμενο πίσω τοίχωμα.

Εκτός αυτού:

Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να δημιουργηθούν μικρότερες χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Μην χρησιμοποιείτε γι' αυτές τις αποχρώσεις σκληρό σύρμα ή δυνατά υλικά καθαρισμού.

Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελείως εμαγιέ. Για αυτό μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία διάβρωσης είναι εξασφαλισμένη.

Καθαρισμός του γυάλινου καλύμματος της λάμπας του φούρνου

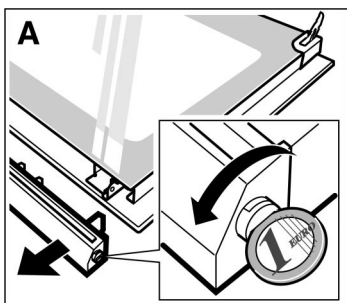
Καθαρίστε καλύτερα το γυάλινο κάλυμμα με υγρό καθαρισμού πιάτων.

Καθαρισμός των τζαμιών

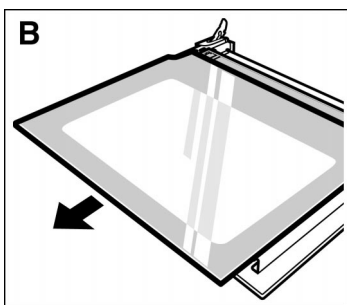
Μπορείτε να αφαιρέσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου για καλύτερο καθαρισμό.

Σε περίπτωση αφαίρεσης των εσωτερικών τζαμιών προσέξτε, να τοποθετηθούν τα τζάμια ξανά με την ίδια σειρά. Προσανατολιστείτε στον εκάστοτε αριθμό, που βρίσκεται πάνω στο τζάμι.

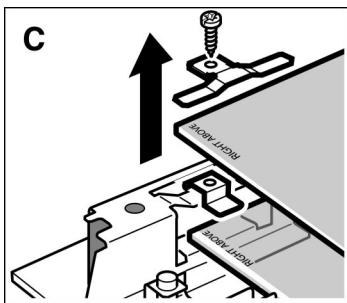
Αφαίρεση



1. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε τη με τη λαβή προς τα κάτω πάνω σε ένα πανί.
2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα στο πάνω μέρος της πόρτας του φούρνου. Για αυτό λύστε τις βίδες αριστερά και δεξιά με ένα κέρμα. (Εικ. Α)



3. Σηκώστε το πάνω τζάμι και τραβήξτε το έξω. (Εικ. Β)

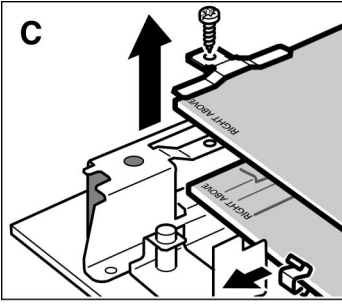


Σημείο 4. και 5. ανάλογα με τον τύπο της συσκευής

4. Ξεβιδώστε τα μεγάλα κλιπ αριστερά και δεξιά και αφαιρέστε τα. (Εικ. C) Αφαιρέστε το μεσαίο τζάμι.
- 5 Αφαιρέστε τα μικρά κλιπ του κάτω τζαμιού και αφαιρέστε το τζάμι λοξά προς τα επάνω. (Εικ. C)

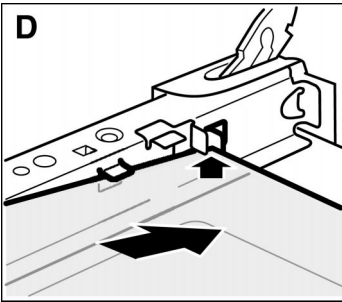
Καθαρίστε τα τζάμια με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

ή

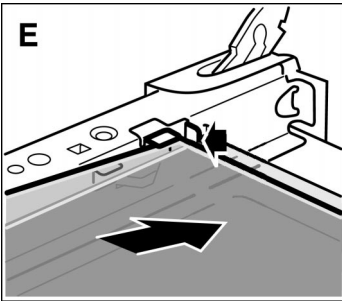


- Ξεβιδώστε τα μεγάλα κλιπ αριστερά και δεξιά και αφαιρέστε τα. (Εικ. C) Αφαιρέστε το μεσαίο τζάμι.
- Αφαιρέστε τα μικρά κλιπ από το κάτω τζάμι και αφαιρέστε το τζάμι λοξά προς τα επάνω. (Εικ. C)

Τοποθέτηση

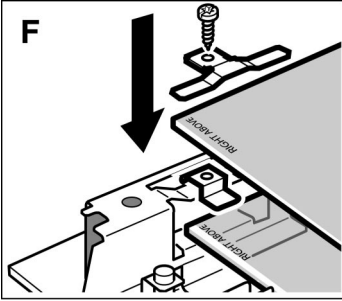


- Σπρώξτε μέσα το κάτω τζάμι λοξά προς τα πίσω. (Εικ. D)
- Τοποθετήστε τα μικρά κλιπ αριστερά και δεξιά πάνω στο κάτω τζάμι.



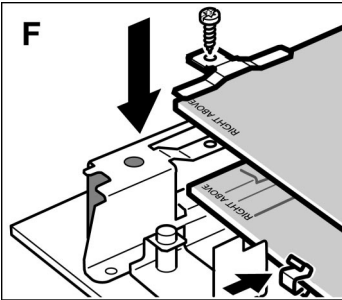
- Σπρώξτε μέσα το μεσαίο τζάμι. (Εικ. E)

Σημείο 4. και 5. ανάλογα με τον τύπο της συσκευής



4. Τοποθετήστε τα μικρά κλιπ αριστερά και δεξιά πάνω στο κάτω τζάμι. (Εικ. F)
5. Τοποθετήστε τα μεγάλα κλιπ πάνω στα μικρά κλιπ, ευθυγραμμίστε τα και βιδώστε τα. (Εικ. F)

ή

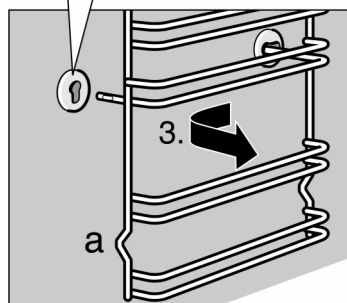
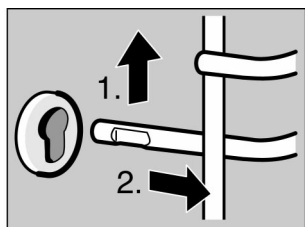


4. Τοποθετήστε τα μικρά κλιπ ξανά στο κάτω τζάμι. (Εικ. F)
5. Τοποθετήστε τα μεγάλα κλιπ και βιδώστε τα. (Εικ. F)

6. Τοποθετήστε το επάνω τζάμι. Η λεία επιφάνεια πρέπει να βρίσκεται εξωτερικά.
7. Τοποθετήστε το κάλυμμα και βιδώστε το.
8. Τοποθετήστε ξανά την πόρτα του φούρνου.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο ξανά, αφού πρώτα τοποθετηθούν κανονικά τα τζάμια.

Καθαρισμός των υποδοχών



Για τον καθαρισμό μπορείτε να τραβήξετε έξω τις υποδοχές.

Αφαίρεση των υποδοχών:

1. Σηκώστε μπροστά την υποδοχή προς τα επάνω
2. και ελευθερώστε την.
3. Μετά τραβήξτε όλην την υποδοχή προς τα εμπρός και αφαιρέστε την.

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

Ανάρτηση των υποδοχών:

Τοποθετήστε την υποδοχή πρώτα στην πίσω οπή στήριξης, πιέστε την λίγο προς τα πίσω και μετά τοποθετήστε την στην μπροστινή οπή στήριξης.

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

Στεγανοποίηση

Καθαρίστε τη στεγανοποίηση στο φούρνο με υγρό καθαρισμού πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ δυνατά υγρά καθαρισμού ή υλικά τριψίματος.

Εξαρτήματα

Μουλιάστε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση με υγρό καθαρισμού πιάτων. Τα υπολείμματα του φαγητού μπορούν μετά να απομακρυνθούν εύκολα με μια βούρτσα ή μ' ένα μαλακό σφουγγάρι.

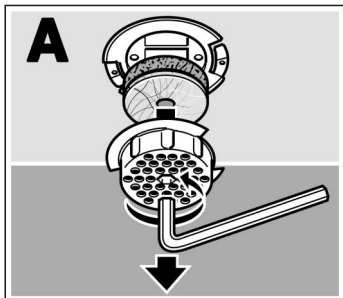
Βάση εστιών

Υποδείξεις για τη φροντίδα θα βρείτε στις οδηγίες χρήσης για τη βάση εστιών.

Φίλτρο ατμού

Στην οροφή του φούρνου υπάρχει ένα φίλτρο ατμού. Με αυτό φιλτράρονται τα σωματίδια του λίπους στον αέρα απαγωγής και μειώνονται οι μυρωδιές. Το φίλτρο πρέπει κάπου-κάπου να καθαρίζεται.

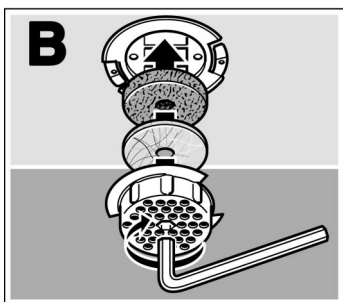
Ακολουθήστε την εξής διαδικασία



1. Με το χέρι ή με ένα κλειδί για βίδες εξαγωνικής κεφαλής (6 mm) στρέψτε το φίλτρο προς τα αριστερά και αφαιρέστε το. Εικ. Α.

2. Αφαιρέστε τα δύο στοιχεία του φίλτρου.

Το δοχείο του φίλτρου και το λεπτό, μονό στοιχείο του φίλτρου μπορείτε να τα καθαρίσετε με υγρό καθαρισμού πιάτων ή στο πλυντήριο των πιάτων, μέσα στο καλάθι για τα μαχαιροπίρουνα. Το χοντρότερο στοιχείο του φίλτρου δεν επιτρέπεται να το καθαρίσετε. Η επίστρωση θα μπορούσε να υποστεί ζημιά.



3. Τοποθετήστε ξανά μέσα στο δοχείο του φίλτρου πρώτα το μονό και μετά το διπλό στοιχείο του φίλτρου.

4. Τοποθετήστε το δοχείο του φίλτρου και σφίξτε το προς τα δεξιά με το κλειδί για βίδες εξαγωνικής κεφαλής.

Το δοχείο του φίλτρου πρέπει να τοποθετηθεί, όπως φαίνεται στην Εικ Β. Μόνο τότε μπορεί να ξαναστερωθεί.

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις:

| Βλάβη | Πιθανή αιτία | Υποδείξεις/Αντιμετώπιση |
|--|--|---|
| Η συσκευή δε λειτουργεί. | Η ασφάλεια είναι χαλασμένη. | Κοιτάξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει. |
| | Διακοπή ρεύματος | Ελέγξτε, αν ανάβει η λάμπα του δωματίου. |
| | Η συσκευή είναι ασφαλισμένη. | Πατήστε το πλήκτρο "Ασφάλιση", ώσπου να σβήσει το σύμβολο του κλειδιού στην ένδειξη. |
| Το σύμβολο για το ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος και την ένδειξη της ώρας αναβοσβήνει. | Διακοπή ρεύματος | Ρυθμίστε ξανά πρώτα την ώρα και έπειτα τον τρόπο ψησίματος. |
| Η ένδειξη της ώρας αναβοσβήνει. | Διακοπή ρεύματος | Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή. |
| Η ηλεκτρική κουζίνα δε θερμαίνει. Στην ένδειξη θερμοκρασίας εμφανίζεται ένα τετράγωνο. | Η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία παρουσίασης | Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Περιμένετε περίπου 20 δευτερόλεπτα. Βιδώστε ή ανεβάστε ξανά την ασφάλεια. Πατήστε τώρα εντός 2 λεπτών το πλήκτρο "Ταχεία Θέρμανση" για 6 δευτερόλεπτα, ώσπου να εξαφανιστεί το τετράγωνο από την ένδειξη. |
| Στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται "ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΧΡΟΝΟΥ". | Ο φούρνος χρησιμοποιήθηκε για μεγάλο χρονικό διάστημα, χωρίς να αλλάξει η ρύθμιση. | Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας. |
| Στην ένδειξη εμφανίζεται "Er1" ή "Er4". | Ο αισθητήρας θερμοκρασίας έχει χαλάσει. | Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. |

| Βλάβη | Πιθανή αιτία | Υποδείξεις/Αντιμετώπιση |
|--|---|---|
| Στην ένδειξη εμφανίζεται "ΛΑΘΟΣ ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΟ ΔΙΚΤΥΟ" "Er2". | Εσφαλμένη σύνδεση στο δίκτυο. | Κατεβάστε ή ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών και καλέστε έναν ειδικό για τη σωστή σύνδεση της συσκευής. |
| Στην ένδειξη εμφανίζεται "Er3". | Η ηλεκτρονική εγκατάσταση έχει υπερθερμανθεί. | Ο ανεμιστήρας λειτουργεί. Αφού κρυώσει, σβήνει το "Er3" και η ηλεκτρική κουζίνα συνεχίζει να θερμαίνεται. |
| Στην ένδειξη εμφανίζεται "Er5". | Σφάλμα επικοινωνίας | Κατεβάστε την ασφάλεια της ηλεκτρικής κουζίνας στο κιβώτιο ασφαλειών, περιμένετε περίπου 20 δευτερόλεπτα και ανεβάστε την μετά ξανά. Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή. Εάν επαναλαμβάνεται συχνά αυτό το σφάλμα, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. |
| Στην ένδειξη εμφανίζεται "Er10". | Σφάλμα δεδομένων | Κατεβάστε την ασφάλεια της ηλεκτρικής κουζίνας στο κιβώτιο ασφαλειών, περιμένετε περίπου 20 δευτερόλεπτα και ανεβάστε την μετά ξανά. Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή. Εάν επαναλαμβάνεται συχνά αυτό το σφάλμα, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. |
| Στην ένδειξη εμφανίζεται "Er11". | Ένα πλήκτρο πατήθηκε για πολύ χρόνο, ή ένα πλήκτρο έχει μαγκωθεί. | Πατήστε όλα τα πλήκτρα ξεχωριστά. Εάν το μήνυμα σφάλματος παραμείνει, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. |
| Στην ένδειξη εμφανίζεται "Er15". | Η ηλεκτρική κουζίνα έχει ζεσταθεί πάρα πολύ. | Αφήστε την ηλεκτρική σας κουζίνα να κρυώσει, μετά μπορείτε να τη χειριστείτε ξανά. Εάν επαναλαμβάνεται συχνά αυτό το σφάλμα, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. |

Οι επισκευές επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από τους εκπαιδευμένους τεχνικούς του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών.

Εάν η συσκευή σας δεν επισκευαστεί σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Αλλαγή της λάμπας του φούρνου

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

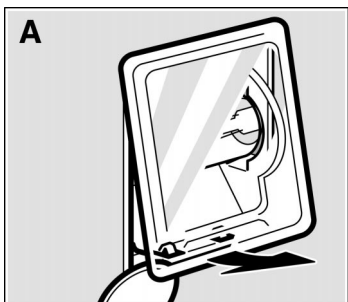


Όταν καεί μια λάμπα του φούρνου, πρέπει να αλλαχτεί. Ανταλλακτικές λάμπες των 40 W, ανθεκτικές στη θερμοκρασία, θα βρείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.

1. Ξεβιδώστε ή κατεβάστε την ασφάλεια για την ηλεκτρική κουζίνα στον πίνακα του σπιτιού.
2. Τοποθετήστε μία πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο φούρνο, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
3. Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα, στρέφοντάς το προς τα αριστερά.
4. Αντικαταστήστε τη λάμπα του φούρνου με μια άλλη λάμπα του ίδιου τύπου.
5. Βιδώστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.
6. Απομακρύνετε την πετσέτα της κουζίνας και ενεργοποιήστε ξανά την ασφάλεια.

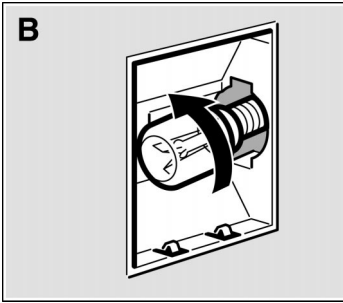
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

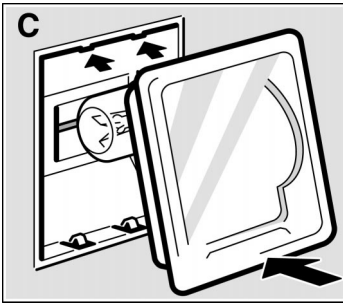


Όταν καεί μια λάμπα του φούρνου, πρέπει να αλλαχτεί. Ανταλλακτικές λάμπες των 25 W, ανθεκτικές στη θερμοκρασία, θα βρείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.

1. Ξεβιδώστε ή κατεβάστε την ασφάλεια για την ηλεκτρική κουζίνα στον πίνακα του σπιτιού.
2. Τοποθετήστε μία πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο φούρνο, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
3. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα. Για αυτό ανοίξτε κάτω με το χέρι το γυάλινο κάλυμμα. Εικ. Α. Εάν η αφαίρεση του γυάλινου κατακλιού είναι δύσκολη, χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι ως βοήθεια.



4. Ξεβιδώστε τη λάμπα και αντικαταστήστε τη με μια άλλη λάμπα του ίδιου τύπου. Εικ. Β.



5. Τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα. Προσέξτε, να βρίσκεται η κοιλότητα του γυαλιού δεξιά. Τοποθετήστε το γυαλί πάνω και πιέστε το δυνατά στο κάτω μέρος, Εικ. C. Το γυαλί ασφαλίζει.
6. Απομακρύνετε την πετσέτα της κουζίνας και ενεργοποιήστε ξανά την ασφάλεια.

Αλλαγή του γυάλινου καλύμματος

Εάν το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί. Ανταλλακτικά 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 μας. Η διεύθυνση και ο αριθμός τηλεφώνου της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών βρίσκονται στον τηλεφωνικό κατάλογο. Ακόμα και τα κέντρα σέρβις πελατών που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στον τόπο κατοικίας σας.

Αριθμός E και αριθμός FD

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε δεξιά, στα πλάγια της πόρτας του φούρνου. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ σε περίπτωση βλάβης, μπορείτε να γράψετε αμέσως εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας.

| | |
|---|----------|
| Αριθ. E | Αριθ. FD |
| Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☎ | |

Συσκευασία και παλιά συσκευή

Η συσκευασία προστατεύει την καινούργια σας συσκευή κατά τη μεταφορά μέχρι το σπίτι σας. Όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν. Συντελέσετε κι εσείς παρακαλώ στην προστασία του περιβάλλοντος και αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Οι παλιές συσκευές δεν αποτελούν άχρηστα απορρίμματα. Με την απόσυρσή τους, σύμφωνα με τους κανονισμούς για την προστασία του περιβάλλοντος, μπορούν να επανακτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

Προτού αποσύρετε την παλιά σας συσκευή, πρέπει να την αχρηστέψετε ή να κολλήσετε μια ετικέτα με την ένδειξη "Προσοχή άχρηστη!"


Για τους τρόπους απόσυρσης που ισχύουν ζητήστε παρακαλώ πληροφορίες από το ειδικό κατάστημα, από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή ή από τη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή της περιοχής σας.

Πίνακες και συμβουλές

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Επίσης μπορείτε να διαβάσετε, ποιος τρόπος ψησίματος και ποια θερμοκρασία ενδείκνυται καλύτερα για το φαγητό σας, ποιο εξάρτημα πρέπει να χρησιμοποιήσετε και σε ποιο ύψος πρέπει να το τοποθετήσετε. Εδώ υπάρχουν πολλές συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και την προετοιμασία, ακόμα υπάρχει και μια μικρή βοήθεια σε περίπτωση βλάβης, αν κάποτε κάτι δεν πάει καλά.

Γλυκά και βουτήματα

Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

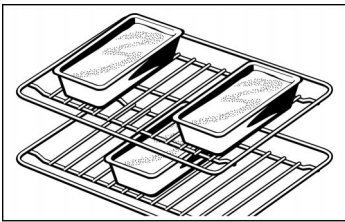
Όταν ψήνετε γλυκά πάνω σε ένα επίπεδο, χρησιμοποιείτε την επάνω/κάτω θέρμανση . Έτσι πετυχαίνουν τα γλυκά καλύτερα.

Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο. Για ανοιχτόχρωμες φόρμες ψησίματος με λεπτά τοιχώματα ή για γυάλινες φόρμες θα ήταν σκοπιμότερο να χρησιμοποιήσετε θερμό αέρα. Παρόλ' αυτά μεγαλώνει ο χρόνος ψησίματος και το γλυκό δε ροδοκοκκινίζει τόσο ομοιόμορφα.

Τοποθετείτε τη φόρμα του κέικ πάντοτε πάνω στη σχάρα.

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



Πίνακες

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο. Έτσι εξοικονομείτε ενέργεια. Όταν προθερμάνετε, μειώνονται οι αναφερόμενοι χρόνοι ψησίματος κατά 5 έως 10 λεπτά.

Στους πίνακες θα βρείτε για 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.

Υπόδειξη: Λόγω της υψηλής υγρασίας μπορεί κατά το ψήσιμο με επάνω και κάτω θέρμανση με ατμό ☐ να σχηματιστούν υδρατμοί στο εσωτερικό τζάμι του φούρνου. Όταν ανοίξετε την πόρτα φούρνου, εξέρχεται ατμός.

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

| Γλυκά σε φόρμες | Φόρμα πάνω στη σχάρα | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία °C | Διάρκεια ψησίματος, λεπτά |
|---|---|------|------------------|----------------|---------------------------|
| Απλό κέικ | Φόρμα βαθιά στρογγυλή/ρηχή | 2 | ☐ | 160-180 | 50-60 |
| | στρογγυλή/μακρόστενη 3 μακρόστενες φόρμες* | 1+3 | ☒ | 140-160 | 70-100 |
| Λεπτό κέικ (π.χ. κέικ, βασική συνταγή) | Φόρμα βαθιά στρογγυλή/ρηχή | 2 | ☐ | 140-160 | 60-70 |
| | στρογγυλή/μακρόστενη 3 μακρόστενες φόρμες* | 1+3 | ☒ | 140-160 | 70-100 |
| Πάτος από ζύμη τάρτας με γύρο | Φόρμα με σούστα | 1 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| Πάτος τούρτας από ζύμη κέικ | Φόρμα τάρτας φρούτων | 2 | ☐ | 160-180 | 20-30 |
| Τούρτα μπισκότου | Φόρμα με σούστα | 2 | ☐ | 160-180 | 30-40 |
| Φρουτότουρτα ή μυζηθρότουρτα, ζύμη τάρτας** | Σκούρα φόρμα με σούστα | 2 | ☐ | 170-190 | 70-90 |
| Λεπτή φρουτόπιττα, από απλή ζύμη | Φόρμα με σούστα/ φόρμα βαθιά στρογγυλή | 2 | ☐ | 160-180 | 50-60 |

| Γλυκά σε φόρμες | Φόρμα πάνω στη σχάρα | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία °C | Διάρκεια ψησίματος, λεπτά |
|--|----------------------|------|------------------|----------------|---------------------------|
| Πικάντικα γλυκά** (π.χ. κίς λορέν/ κρεμμυδόπιτα) | Φόρμα με σούστα | 1 | | 200-220 | 40-50 |



* Προσέχετε παρακαλώ, πώς τοποθετούνται οι μακρόστενες φόρμες. Πρόσθετες σχάρες μπορείτε να προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα.

** Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά μέσα στο φούρνο να κρυώσει.












| Γλυκά ταψιού | | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία °C | Διάρκεια ψησίματος, λεπτά |
|---|-----------------------------|------|------------------|----------------|---------------------------|
| Απλή ζύμη ή ζύμη με μαγιά με στεγνή επίστρωση | Ταψί | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | Ταψί + Ταψί γενικής χρήσης* | 2+4 | | 150-170 | 35-45 |
| Απλή ζύμη ή ζύμη με μαγιά με ζουμερή επίστρωση (φρούτα) | Ταψί γενικής χρήσης | 3 | | 170-190 | 40-50 |
| | Ταψί + Ταψί γενικής χρήσης* | 2+4 | | 140-160 | 50-60 |
| Ρολό παντεσπάνι (προθέρμανση) | Ταψί | 2 | | 170-190 | 15-20 |
| Τσουρέκι με 500 γρ. αλεύρι | Ταψί | 2 | | 170-190 | 25-35 |
| "Στόλλεν" με 500 γρ. αλεύρι | Ταψί | 3 | | 160-180 | 60-70 |
| "Στόλλεν" με 1 κιλό αλεύρι | Ταψί | 3 | | 150-170 | 90-100 |
| Στρούντελ, γλυκό | Ταψί γενικής χρήσης | 2 | | 190-210 | 55-65 |
| Πίτσα | Ταψί | 2 | | 190-210 | 25-35 |
| | Ταψί + Ταψί γενικής χρήσης* | 2+4 | | 170-190 | 40-50 |

* Κατά το ψήσιμο σε δύο επίπεδα τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε πάνω από το ταψί.

| Ψωμί και ψωμάκια | | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία °C | Διάρκεια, λεπτά |
|--|---------------------|------|------------------|----------------|-----------------|
| Ψωμί με μαγιά με 1,2 κιλά αλεύρι*, (προθέρμανση) | Ταψί γενικής χρήσης | 2 | | 300 190 | 5 30-40 |

| Ψωμί και ψωμάκια | | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία °C | Διάρκεια, λεπτά |
|---|---------------------|------|---|----------------|-----------------|
| Ψωμί με προζύμι, με 1,2 κιλά αλεύρι*, (προθέρμανση) | Ταψί γενικής χρήσης | 2 |  | 300 200 | 8 35-45 |
| Ψωμάκια (π.χ. σικαλένια ψωμάκια) | Ταψί | 4 |  | 200-220 | 20-30 |

* Μη χύνετε ποτέ νερό απευθείας μέσα στο ζεστό φούρνο.

| Μικρά βουτήματα | | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία °C | Διάρκεια ψησίματος, λεπτά |
|-----------------------|-----------------------------------|-------|---|----------------|---------------------------|
| Μπισκοτάκια | Ταψί | 3 |  | 150-170 | 10-20 |
| | Ταψί + ταψί γενικής χρήσης** | 2+4 |  | 130-150 | 25-35 |
| | 2 ταψιά* + ταψί γενικής χρήσης*** | 2+3+5 |  | 130-150 | 30-40 |
| Μπεζέδες | Ταψί | 3 |  | 80-100 | 100-150 |
| Σου | Ταψί | 2 |  | 210-230 | 30-40 |
| Μπισκοτάκια με καρύδα | Ταψί | 2 |  | 110-130 | 30-40 |
| | Ταψί + ταψί γενικής χρήσης** | 2+4 |  | 100-120 | 35-45 |
| | 2 ταψιά* + ταψί γενικής χρήσης*** | 2+3+5 |  | 100-120 | 40-50 |
| Ζύμη σφολιάτας | Ταψί | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| | Ταψί + ταψί γενικής χρήσης** | 2+4 |  | 180-200 | 25-35 |
| | 2 ταψιά* + ταψί γενικής χρήσης*** | 2+3+5 |  | 170-190 | 35-45 |

* Πρόσθετα ταψιά μπορείτε να προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα.

** Κατά το ψήσιμο σε δύο επίπεδα τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε πάνω από το ταψί.

*** Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης κάτω. Μπορεί να βγει νωρίτερα.


Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Θέλετε να ψήσετε γλυκό σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.

Προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα, που δίνονται στους πίνακες ψησίματος.

Έτσι θα διαπιστώσετε, αν το κέικ έχει ψηθεί.

Τρυπήστε περίπου 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος που αναφέρεται στη συνταγή, με μια οδοντογλυφίδα στο υψηλότερο σημείο του γλυκού. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το γλυκό έτοιμο.

| | |
|---|--|
| Το γλυκό κάθεται. | Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου κατά 10 βαθμούς χαμηλότερα. Προσέξτε τους χρόνους ανάδευσης που δίνονται στη συνταγή. |
| Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες. | Μην αλείφετε με βούτυρο τον γύρο της φόρμας με σούστα. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι. |
| Το γλυκό παραψήθηκε από πάνω. | Τοποθετήστε το σε χαμηλότερο ύψος μέσα στον φούρνο, επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το γλυκό λίγο παραπάνω. |
| Το γλυκό είναι πολύ στεγνό. | Κάνετε στο έτοιμο γλυκό μικρές τρύπες με μια οδοντογλυφίδα. Ραντίστε το κατόπι με χυμό φρούτων ή με οιοσπνευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψησίματος. |
| Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μωζήθρας) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του είναι λασπωμένο (με λωρίδες νερού). | Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό και ψήστε λίγο παραπάνω σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Στα γλυκά με ζουμερή επίστρωση: Ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε μετά από πάνω την επίστρωση. Προσέχετε παρακαλώ τις συνταγές και τους χρόνους ψησίματος. |
| Τα παρασκευάσματα έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα. | Επιλέξτε τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερη, τότε γίνονται τα γλυκά ομοιόμορφα. Ψήνετε τα ευαίσθητα παρασκευάσματα με επάνω και κάτω θέρμανση ☒ σε ένα επίπεδο. Ακόμα και το λαδόχαρτο που προεξέχει μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε το λαδόχαρτο πάντοτε ανάλογα με το ταψί. |
| Το γλυκό των φρούτων δεν έχει πάρει πολύ χρώμα από κάτω. Ο χυμός των φρούτων ξεχειλίζει. | Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης. |
| Έχετε ψήσει σε περισσότερα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα γλυκά είναι πιο σκούρα από τα γλυκά στο κάτω ταψί. | Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα πάντοτε την κυκλοφορία θερμού αέρα 3D  . Τα ταψιά που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο δεν πρέπει να γίνουν οπωσδήποτε και συγχρόνως. |
| Κατά το ψήσιμο ζουμερών γλυκών εμφανίζεται υγρασία. | Κατά το ψήσιμο μπορεί να δημιουργηθεί υδρατμός. Αυτός διαφεύγει πάνω από τη λαβή της πόρτας. 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, ψάρια

Μαγειρικό σκεύος

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

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε στη μέση της σχάρας.

Τοποθετείτε καλύτερα τα καυτά γυάλινα μαγειρικά σκεύη επάνω σε μια στεγνή πετσέτα κουζίνας. Εάν η επιφάνεια εναπόθεσης είναι βρεγμένη ή κρύα, τότε μπορεί να ραγίσει το γυαλί.

Υποδείξεις για το ψήσιμο

Το αποτέλεσμα του ψησίματος εξαρτάται από το είδος και την ποιότητα του κρέατος.

Προσθέστε στο άπαχο κρέας 2 έως 3 κουταλιές της σούπας υγρό, στο ψητό σε κλειστό σκεύος 8 έως 10 κουταλιές τη σούπας, ανάλογα με το μέγεθος.

Τα κομμάτια κρέατος πρέπει να τα γυρίσετε μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

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.

Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ

Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε με τον φούρνο κλειστό.

Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια του ίδιου πάχους. Τα κομμάτια πρέπει να έχουν το λιγότερο 2 ως 3 cm πάχος. Αυτά ροδίζουν ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν. 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, αν τοποθετηθεί στην κεντρική περιοχή της σχάρας.





















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


Γυρίστε τα κομμάτια που ψήνονται στο γκριλ μετά τα δύο τρίτα του δεδομένου χρόνου.

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

Ο πίνακας ισχύει, όταν το φαγητό μπαίνει στον κρύο φούρνο. Οι χρόνοι που δίνονται στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτοί εξαρτώνται από την ποιότητα και το είδος του κρέατος.

| Κρέας | Βάρος | Μαγειρικό σκεύος | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία °C, Γκριλ | Διάρκεια, λεπτά |
|---|--------------------|------------------|------|---|-----------------------|-----------------|
| Βοδινός καπαμάς (π.χ. κόντρα φιλέτο) | 1 κιλό | κλειστό | 2 |  | 200-220 | 100 |
| | 1,5 κιλά | | 2 |  | 190-210 | 120 |
| | 2 κιλά | | 2 |  | 180-200 | 140 |
| Βοδινό μπουτί | 1 κιλό | ανοιχτό | 2 |  | 200-220 | 80 |
| | 1,5 κιλά | | 2 |  | 190-210 | 90 |
| | 2 κιλά | | 2 |  | 180-190 | 100 |
| Ροσμπίφ, ροζέ* | 1 κιλό | ανοιχτό | 1 |  | 230-240 | 60 |
| Μπριζόλες, καλοψημένες | | Σχάρα*** | 5 |  | 3 | 20 |
| Μπριζόλες, ροζέ | | Σχάρα*** | 5 |  | 3 | 15 |
| Χοιρινό κρέας χωρίς πέτσα (π.χ. σβέρκος) | 1 κιλό | ανοιχτό | 1 |  | 190-210 | 120 |
| | 1,5 κιλά | | 1 |  | 180-200 | 150 |
| | 2 κιλά | | 1 |  | 170-190 | 170 |
| Χοιρινό κρέας με πέτσα** (π.χ. σπάλα, κότσι) | 1 κιλό | ανοιχτό | 1 |  | 190-210 | 130 |
| | 1,5 κιλά | | 1 |  | 180-200 | 160 |
| | 2 κιλά | | 1 |  | 170-190 | 190 |
| Χοιρινό καπνιστό αλά Κάσελ, με κόκαλο | 1 κιλό | κλειστό | 2 |  | 210-230 | 70 |
| Ψητός κιμάς | 750 γρ. | ανοιχτό | 1 |  | 180-200 | 70 |
| Λουκάνικα | περίπου 750 γρ. | Σχάρα*** | 4 |  | 3 | 12 |
| Μοσχαράκι ψητό | 1 κιλό | ανοιχτό | 2 |  | 180-200 | 110 |
| | 2 κιλά | | 2 |  | 160-180 | 130 |

| Κρέας | Βάρος | Μαγειρικό σκεύος | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία °C, Γκριλ | Διάρκεια, λεπτά |
|-----------------------------|----------|------------------|------|---|-----------------------|-----------------|
| Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκαλα | 1,5 κιλά | ανοιχτό | 1 |  | 160-180 | 120 |

* Γυρίστε το ροσμπίφ μετά την παρέλευση του μισού χρόνου ψησίματος. Τυλίξτε το μετά το μαγείρεμα σε αλουμινόχαρτο και αφήστε το μέσα στο φούρνο 10 λεπτά.

** Στο χοιρινό κρέας χαράξτε την πέτσα και τοποθετήστε το, αν πρόκειται να γυριστεί, πρώτα με την πέτσα προς τα κάτω μέσα στο σκεύος.

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

Πουλερικά

Ο πίνακας ισχύει για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

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





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

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

Γυρίστε τα πουλερικά, που ψήνονται ολόκληρα, μετά την παρέλευση των δύο τρίτων της διάρκειας ψησίματος.

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

| Πουλερικά | Βάρος | Μαγειρικό σκεύος | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία °C | Διάρκεια, λεπτά |
|---|----------------|------------------|------|---|----------------|-----------------|
| Μισά κοτόπουλα 1 έως 4 κομμάτια | από 400 γρ. | Σχάρα | 2 |  | 210-230 | 40-50 |
| Τεμαχισμένο κοτόπουλο | από 250 γρ. | Σχάρα | 2 |  | 210-230 | 30-40 |
| Κοτόπουλο, ολόκληρο 1 έως 4 κομμάτια | από 1 κιλό | Σχάρα | 2 |  | 200-220 | 50-80 |
| Πάπια | 1,7 κιλά | Σχάρα | 2 |  | 180-200 | 90-100 |
| Χήνα | 3 κιλά | Σχάρα | 2 |  | 160-180 | 110-130 |
| Μικρή γαλοπούλα | 3 κιλά | Σχάρα | 2 |  | 180-200 | 80-100 |
| 2 μπούτια γαλοπούλας | από 800 γρ. | Σχάρα | 2 |  | 180-200 | 90-110 |

| Ψάρι | Βάρος | Μαγειρικό σκεύος | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία °C, Γκριλ | Διάρκεια, λεπτά |
|----------------------------------|-----------------------------------|------------------|------|---|-----------------------|-----------------|
| Ψάρι ψητό στη σχάρα | από 300 γρ. 1 κιλό 1,5 κιλά | Σχάρα* | 2 |  | 2 | 20-25 |
| | | | 2 |  | 200-220 | 40-50 |
| | | | 2 |  | 190-210 | 50-60 |
| Ψάρι σε φέτες, π.χ. μπριζόλες | από 300 γρ. | Σχάρα* | 3 |  | 2 | 20-25 |

* Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1.

Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

Για το βάρος του ψητού δεν βρίσκετε στοιχεία στον πίνακα.

Επιλέγεται τα στοιχεία που αντιστοιχούν στο αμέσως χαμηλότερο βάρος και παρατείνεται τον χρόνο ψησίματος.

Πώς μπορείτε να διαπιστώσετε, αν είναι έτοιμο το ψητό.

Χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο κρέατος (πωλείται στα ειδικά καταστήματα) ή κάνετε τη "δοκιμή με το κουτάλι". Πιέζετε με το κουτάλι το ψητό. Αν αυτό δεν υποχωρεί, τότε είναι έτοιμο. Αν υποχωρεί, χρειάζεται ακόμα λίγο χρόνο.

Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα του καρβουνιάστηκε σε διάφορα σημεία.

Επανελέγξτε, αν το ψήσιμο έγινε στη σωστή υποδοχή και θερμοκρασία.

Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του κήκε.

Επιλέγεται την επόμενη φορά μικρότερο σκεύος ή προσθέτετε περισσότερο υγρό.

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

Επιλέγεται την επόμενη φορά μεγαλύτερο σκεύος και προσθέτετε λιγότερο υγρό.

Κατά την προσθήκη σάλτσας στο ψητό σχηματίζεται υδρατμός.

Ένα μεγάλο μέρος εξέρχεται από την έξοδο ατμού. Ο υδρατμός μπορεί να επικαθήσει στην πρόσοψη με τους διακόπτες ή σε γειτονιάζουσες προσόψεις επίπλων και να στάζει ως νερό συμπύκνωσης. Αυτό οφείλεται σε φυσικό φαινόμενο.

Σουφλέ, ογκρατέν, τoστ

Ο πίνακας ισχύει για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

| Φαγητό | Μαγειρικό σκεύος | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία °C, Γκριλ | Χρονική διάρκεια λεπτά |
|--|------------------------------------|------|------------------|-----------------------|------------------------|
| Γλυκά σουφλέ (π.χ. σουφλέ μυζήθρας με φρούτα) | Φόρμα σουφλέ | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Πικάντικα σουφλέ από μαγειρεμένα υλικά (π.χ. παστίσιο) | Φόρμα σουφλέ, ταψί γενικής χρήσης | 2 | | 210-230 | 30-40 |
| | | 2 | | 210-230 | 20-30 |
| Πικάντικα σουφλέ από ωμά υλικά* (π.χ. πατάτες ογκρατέν) | Φόρμα σουφλέ ή ταψί γενικής χρήσης | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| | | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| Ροδοκοκκίνισμα τoστ 4 κομμάτια 12 κομμάτια | Σχάρα | 5 | | 3 | 6-7 |
| | | 5 | | 3 | 4-5 |
| Τoστ γκρατινέ 4 κομμάτια 12 κομμάτια | Σχάρα** | 4 | | 3 | 7-10 |
| | | 4 | | 3 | 5-8 |

* Το σουφλέ δεν επιτρέπεται να είναι ψηλότερο από 2 cm.











** Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε στο ύψος 1.

Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά

Προσέξτε παρακαλώ, τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

| Φαγητό | Κατάλληλα είναι | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία °C | Διάρκεια, λεπτά |
|--------|----------------------|------|------------------|----------------|-----------------|
| Πίτσα* | Πίτσα με λεπτό πάτο | 2 | | 200-220 | 15-25 |
| | Πίτσα με χοντρό πάτο | 2 | | 180-200 | 20-30 |
| | Μπαγκέτα-πίτσα | 2 | | 180-200 | 20-30 |
| | Μικρή πίτσα | 3 | | 190-210 | 10-20 |

| Φαγητό | Κατάλληλα είναι | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία °C | Διάρκεια, λεπτά |
|-------------------|----------------------------|------|---|----------------|-----------------|
| Προϊόντα πατάτας* | Τηγανιτές πατάτες | 2 |  | 200-220 | 20-30 |
| | Κροκετάκια κορόνες | 2 |  | 200-220 | 20-30 |
| | Πατάτες τηγανητές Ελβετίας | 2 |  | 200-220 | 20-30 |
| | Πατάτες γεμιστές | 2 |  | 200-220 | 15-25 |
| Αρτοσκευάσματα* | Ψωμάκια | 3 |  | 190-210 | 10-20 |
| | Αλμυρά κολούρια | 3 |  | 200-220 | 10-20 |
| Κεφτεδάκια* | Φετάκια ψαριού πανέ | 2 |  | 200-220 | 5-15 |
| | Μικρά κομμάτια κοτόπουλου | 2 |  | 200-220 | 10-25 |
| | Λαχανοπιτάκια | 2 |  | 200-220 | 15-30 |
| Στρούντελ* | Στρούντελ μήλου | 3 |  | 190-210 | 30-40 |

* Καλύψτε το εξάρτημα με λαδόχαρτο. Προσέξτε παρακαλώ, να είναι το λαδόχαρτο κατάλληλο γι' αυτές τις θερμοκρασίες.


Σιγανό ψήσιμο

Το σιγανό ψήσιμο είναι η ιδανική μέθοδος ψησίματος για όλα τα τρυφερά κομμάτια κρέατος, τα οποία πρέπει να ψηθούν ροζέ ή δεν πρέπει να παραψηθούν. Το κρέας παραμένει ζουμερό, δε στεγνώνει και έτσι είναι πολύ τρυφερό. Τα πλεονέκτημά σας: Έχετε μεγάλα περιθώρια για το σχεδιασμό του μενού, γιατί το σιγοψημένο κρέας μπορεί να διατηρηθεί ζεστό χωρίς πρόβλημα.

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Χρησιμοποιείτε ρηχό μαγειρικό σκεύος, π.χ. μια πιατέλα από πορσελάνη.

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

1. Επιλέξτε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας την επάνω και κάτω θέρμανση  και ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη 90 °C. Προθερμάνετε το φούρνο και ζεστάνετε μαζί μια πιατέλα επάνω στη σχάρα στο ύψος 2.
2. Κάψτε λίγο λίπος σε ένα τηγάνι. Τηγανίστε αρχικά το κρέας ισχυρά και βάλτε το αμέσως επάνω στην προθερμασμένη πιατέλα.
3. Βάλτε την πιατέλα με το κρέας ξανά μέσα στο φούρνο και συνεχίστε το ψήσιμο. Η ιδανική θερμοκρασία για τη συνέχιση του ψησίματος, για τα περισσότερα κομμάτια κρέατος, είναι οι 90 °C.

Υποδείξεις για το σιγανό ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο, άριστης ποιότητας κρέας. Ψήνετε το κρέας σε πολύ υψηλή θερμοκρασία και για αρκετό χρόνο.

Μη σκεπάζετε το κρέας κατά τη συνέχιση του ψησίματος μέσα στο φούρνο.

Επίσης και τα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος δε χρειάζεται να γυριστούν.

Μετά το σιγανό ψήσιμο το κρέας μπορεί να κοπεί αμέσως. Σε αυτή την περίπτωση δεν είναι απαραίτητος χρόνος ηρεμίας.

Λόγω της ιδιαίτερης μεθόδου ψησίματος το κρέας έχει στο εσωτερικό του πάντοτε ροζέ χρώμα. Αυτό δεν σημαίνει όμως, ότι είναι ωμό ή μισοψημένο.

Πίνακας

Για το σιγανό ψήσιμο είναι κατάλληλα όλα τα τρυφερά μέρη από βοδινό, χοιρινό, μοσχάρακι και αρνί. Οι χρόνοι για το αρχικό τηγάνισμα και μετά για τη συνέχιση του ψησίματος εξαρτώνται από το μέγεθος του κομματιού του κρέατος.

Οι χρόνοι για το αρχικό τηγάνισμα ισχύουν για την τοποθέτηση μέσα στο καυτό λίπος.

| Φαγητό | Αρχικό τηγάνισμα στην εστία μαγειρέματος (λεπτά) | Συνέχιση ψησίματος στο φούρνο (λεπτά) |
|---------------------------------------|--|---------------------------------------|
| Μικρά κομμάτια κρέατος | | |
| Κύβιοι ή λωρίδες | απ' όλες τις πλευρές 1-2 | 20-30 |
| Μικρά σνίτσελ, μπιριζόλες ή μενταγιόν | για κάθε πλευρά 1-2 | 35-50 |
| Μεσαία κομμάτια κρέατος | | |
| Ολόκληρο φιλέτο (400-800 γρ.) | απ' όλες τις πλευρές 4-5 | 75-120 |
| Αρνίσια πλάτη (περίπου 450 γρ.) | για κάθε πλευρά 2-3 | 50-60 |
| Διπλή μπιριζόλα | απ' όλες τις πλευρές 7-9 | 100-120 |
| Μεγάλα κομμάτια κρέατος | | |
| Ολόκληρο φιλέτο (από 900 γρ.) | απ' όλες τις πλευρές 6-8 | 120-150 |
| Ψητό (600 γρ.-1 κιλό) | απ' όλες τις πλευρές 8-10 | 120-150 |
| Ψητό (1,1-2 κιλά) | απ' όλες τις πλευρές 8-10 | 180-270 |

Συμβουλές για το σιγανό ψήσιμο

Το σιγοψημένο κρέας δεν είναι τόσο ζεστό όσο το κρέας που ψήνεται κανονικά.

Ζεσταίνετε τα πιάτα και σερβίρετε τις σάλτσες πολύ ζεστές.

Θέλετε να διατηρήσετε το σιγοψημένο κρέας ζεστό.

Μετά το σιγανό ψήσιμο γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη πίσω στους 70 °C. Τα μικρά κομμάτια κρέατος μπορούν να διατηρηθούν ζεστά μέχρι και 45 λεπτά, ενώ τα μεγάλα κομμάτια μέχρι και δύο ώρες.

Ειδικά φαγητά

Με αυτήν την ηλεκτρική κουζίνα μπορείτε να ρυθμίσετε θερμοκρασίες από 20 έως 300 °C. Έτσι σας πετυχαίνει το απαλό γιαούρτι με 40 °C ακριβώς τόσο καλά, όπως και μια ξεροψημένη πίτσα στους 300 °C. Μη διστάσετε να δοκιμάσετε.

| | Μαγειρικό σκεύος | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία °C | Διάρκεια |
|---|---|------|------------------|----------------|-------------------------|
| Γιαούρτι από 1 λίτρο γάλα | Τοποθετήστε τις κούπες ή τα βιδωτά κεσεδάκια πάνω στη σχάρα | 1 | | 40 | 6-8 ώρες |
| Αναβράστε το γάλα (3,5% λιπαρά), αφήστε το να κρυώσει στους 45 °C, προσθέστε και ανακατέψτε 150 γρ. γιαούρτι, βάλτε το σε κούπες ή σε μικρά βιδωτά κεσεδάκια και τοποθετήστε το καλυμμένο πάνω στη σχάρα. Προθερμάνετε για 5 λεπτά στους 45 °C, μετά ετοιμάστε το, όπως αναφέρεται στη συνταγή. | | | | | |
| Πίτσα | Φόρμα πίτσας ή | 1 | | 300 | 7-12 λεπτά |
| Πίτα Αλσατίας (ζύμη με μαγιά με λεπτή επίστρωση) προθέρμανση | ταψί γενικής χρήσης | 3 | | 300 | 7-12 λεπτά |
| Κρέας σε ζύμη ψωμιού (προθέρμανση στους 280-300 °C) | Ταψί γενικής χρήσης | 2 | | 170-190 | 110-120 λεπτά |
| 750 γρ. έως 1 κιλό κρέας | και ακριβώς η ίδια ποσότητα ζύμης ψωμιού. | | | | |
| Ψάρι ολόκληρο, 2 κιλά (π.χ. σολομός, φρέσκος) | Σχάρα* | 2 | | 280-300 95 | 10 λεπτά 50-60 λεπτά |

Τοποθετήστε το προετοιμασμένο ψάρι πάνω στη σχάρα. Προθερμάνετε το φούρνο στους 280-300 °C, ψήστε αρχικά το ψάρι 10 λεπτά σε αυτή τη θερμοκρασία, μετά κατεβάστε τη θερμοκρασία στους 95 °C.



* Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1.

Ξεπάγωμα

Βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και τοποθετήστε τα μέσα σε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος επάνω στη σχάρα.

Προσέξτε παρακαλώ, τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

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

| Φαγητό | Εξαρτήματα | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία °C |
|---|------------|------|---|----------------|
| Ευαίσθητα κατεψυγμένα τρόφιμα Π.χ. τούρτες με σαντιγί, τούρτες με κρέμα βουτύρου, τούρτες με γλάσο σοκολάτας ή άσπρο γλάσο, φρούτα κτλ. | Σχάρα | 2 |  | 20 °C |
| Λοιπά κατεψυγμένα προϊόντα* Κοτόπουλα, λουκάνικα και κρέας, ψωμί, ψωμάκια, γλυκά και άλλα βουτήματα | Σχάρα | 2 |  | 50 °C |

* Σκεπάστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα με μια λεπτή πλαστική μεμβράνη, κατάλληλη για μικροκύματα. Τοποθετήστε τα πουλερικά με τη μεριά του στήθους επάνω στο πιάτο.



Στην περιοχή των 30 έως 60 °C η λάμπα του φούρνου παραμένει σβηστή. Έτσι είναι δυνατή η ιδανική ακριβής ρύθμιση.



Ξήρανση

Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα και καλά πλυμένα φρούτα και λαχανικά.

Αφήστε τα να στραγγίξουν καλά και στεγνώστε τα.

Απλώστε στο ταψί γενικής χρήσης και στη σχάρα αντικολλητικό χαρτί ψησίματος ή λαδόχαρτο.

| Φαγητό | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία °C | Διάρκεια, ώρες |
|---|-------|---|----------------|----------------|
| 600 γρ. μήλα, κομμένα σε στρογγυλές φέτες | 2 + 4 |  | 80 | περίπου 5 |
| 800 γρ. αχλάδια, κομμένα σε μακρόστενες φέτες | 2 + 4 |  | 80 | περίπου 8 |

| Φαγητό | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία °C | Διάρκεια, ώρες |
|--------------------------------------|-------|---|----------------|----------------|
| 1,5 κιλά δαμάσκηνα | 2 + 4 |  | 80 | περίπου 8-10 |
| 200 γρ. αρωματικά χόρτα, καθαρισμένα | 2 + 4 |  | 80 | περίπου 1½ |

Υπόδειξη

Γυρίζετε τα πολύ ζουμερά φρούτα ή λαχανικά πολλές φορές. Ξεκολλήστε τα έτοιμα φρούτα ή λαχανικά αμέσως μετά την ξήρανση από το χαρτί.

Βράσιμο για συντήρηση

Προετοιμασία

Τα βάζα και τα λάστιχα πρέπει να είναι καθαρά και όχι χαλασμένα. Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατόν βάζα του ίδιου μεγέθους. Τα στοιχεία στον πίνακα ισχύουν για στρουγγυλά βάζα του ενός λίτρου.

Προσοχή! Μη χρησιμοποιείτε μεγαλύτερα ή ψηλότερα βάζα. Τα καπάκια θα μπορούσαν να σπάσουν.

Χρησιμοποιείτε μόνο πολύ καλής ποιότητας φρούτα και λαχανικά. Πλύντε τα πολύ καλά.

Γεμίζετε τα βάζα με τα φρούτα ή τα λαχανικά.

Σκουπίζετε ενδεχομένως ακόμα μια φορά τα χείλη των βάζων. Αυτά πρέπει να είναι καθαρά. Τοποθετείτε σε κάθε βάζο έναν βρεγμένο λαστιχένιο δακτύλιο και το καπάκι. Κλείνετε ερμητικά τα βάζα με τα κλιπ.

Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι βάζα μέσα στο φούρνο.

Οι χρόνοι που αναφέρονται στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές μπορούν να επηρεαστούν από τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, τον αριθμό των βάζων, την ποσότητα και τη θερμότητα του περιεχομένου των βάζων. Προτού χαμηλώσετε τη θερμοκρασία του φούρνου ή απενεργοποιήσετε το φούρνο, βεβαιωθείτε, ότι μέσα στα βάζα σχηματίζονται φυσαλίδες.

Έτσι ρυθμίζετε

1. Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 2. Τοποθετήστε τα βάζα μέσα στο ταψί έτσι, ώστε να μην ακουμπούν μεταξύ τους.
2. Χύστε μέσα στο ταψί γενικής χρήσης ½ λίτρο ζεστό νερό (περίπου 80 °C).
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

4. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο ☐.
5. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στους 170 έως 180 °C.

Βράσιμο φρούτων για συντήρηση

Μόλις αρχίσουν να σχηματίζονται και να ανεβαίνουν μέσα στα βάζα οι φυσαλίδες η μία μετά την άλλη, μετά περίπου 40 έως 50 λεπτά, κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Μετά από 25 έως 35 λεπτά συνέχισης της θέρμανσης θα πρέπει να βγάλετε τα βάζα από το φούρνο. Εάν τα αφήσετε να κρυώσουν περισσότερο μέσα στο φούρνο, μπορούν να δημιουργηθούν μικρόβια, που προκαλούν το ξίνισμα των βρασμένων για συντήρηση φρούτων.

| Φρούτα σε βάζα του ενός λίτρου | Από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων | Συνέχιση της θέρμανσης |
|---|--------------------------------------|------------------------|
| Μήλα, φραγκοστάφυλα, φράουλες | απενεργοποίηση | περίπου 25 λεπτά |
| Κεράσια, βερίκοκα, ροδάκινα, αγριοφραγκοστάφυλα | απενεργοποίηση | περίπου 30 λεπτά |
| Μους μήλων, αχλάδια, δαμάσκηνα | απενεργοποίηση | περίπου 35 λεπτά |

Βράσιμο λαχανικών για συντήρηση

Μόλις αρχίσουν να σχηματίζονται και να ανεβαίνουν μέσα στα βάζα φυσαλίδες, ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη περίπου στους 120 έως 140 °C. Πότε μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, μπορείτε να το δείτε στον πίνακα. Αφήστε τα λαχανικά ακόμα 30-35 λεπτά μέσα στο φούρνο.

| Λαχανικά με κρύο αφέψημα σε βάζα του ενός λίτρου | Από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων 120-140 °C | Συνέχιση της θέρμανσης |
|--|---|------------------------|
| Αγγούρια | - | περίπου 35 λεπτά |
| Κοκκινογούλια | περίπου 35 λεπτά | περίπου 30 λεπτά |
| Λαχανάκια Βρυξελλών | περίπου 45 λεπτά | περίπου 30 λεπτά |
| Φασολάκια, λαχανόγυλο, κοκκινόλαχανο | περίπου 60 λεπτά | περίπου 30 λεπτά |
| Αρακάς | περίπου 70 λεπτά | περίπου 30 λεπτά |

Αφαίρεση των βάζων

Μην τοποθετείτε τα βάζα πάνω σε κρύα ή βρεγμένη επιφάνεια εναπόθεσης. Θα μπορούσαν να ραγίσουν.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

Προθερμάνετε το φούρνο μόνο τότε, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στον πίνακα των οδηγιών χρήσης.

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

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

Σε περίπτωση που το ψήσιμο διαρκεί πολύ μπορείτε να σβήσετε το φούρνο 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος και να εκμεταλλευτείτε έτσι την υπόλοιπη θερμότητα για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.

Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα

Αυτό τον καιρό συζητείται από ειδικούς, πόσο βλαβερή μπορεί να είναι η ακρυλαμίδη στα τρόφιμα. Με βάση τα πρόσφατα αποτελέσματα ερευνών, προετοιμάσαμε για εσάς αυτές το το ενημερωτικό φυλλάδιο.

Με ποιόν τρόπο παράγεται η ακρυλαμίδη;

Η ακρυλαμίδη δε δημιουργείται στα τρόφιμα εξαιτίας εξωτερικών ακαθαρσιών. Παράγεται κατά την προετοιμασία των ίδιων των τροφίμων, με την προϋπόθεση ότι αυτά εμπεριέχουν υδατάνθρακες και στοιχεία πρωτεϊνών. Πώς ακριβώς συμβαίνει αυτό, δεν μπορεί ακόμα να εξηγηθεί ακριβώς. Παρ' όλα αυτά υπάρχουν ενδείξεις, ότι η περιεκτικότητα σε ακρυλαμίδη επηρεάζεται πολύ εξαιτίας:

των υψηλών θερμοκρασιών, της μικρής περιεκτικότητας νερού στα τρόφιμα, του έντονου καφέ χρώματος που παίρνουν τα τρόφιμα κατά το ψήσιμο.

Ποια τρόφιμα αφορά;

Η ακρυλαμίδη παράγεται κυρίως σε προϊόντα σιτηρών και πατάτας, που υπόκεινται σε θερμική επεξεργασία σε υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ.:

τα πατατάκια, οι τηγανητές πατάτες, τα τoστ, τα ψωμάκια, το ψωμί, τα μαλακά είδη ζαχαροπλαστικής από ζύμη τάρτας (μπισκότα, λέμπικουχεν, μπισκότα κανέλας).

Τι μπορείτε να κάνετε

Μπορείτε να αποφύγετε τις υψηλές τιμές ακρυλαμίδης στο ψήσιμο στο φούρνο, στο γκριλ και στο τηγάνισμα. Οι ακόλουθες οδηγίες έχουν εκδοθεί από την aid¹ και την BMVEL²:

Γενικά

Οι χρόνοι μαγειρέματος θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότεροι.

“Ροδοψήνετε αντί να παραψήνετε” - Ψήνετε το φαγητό μέχρι να ροδίσει.

Όσο πιο μεγάλο και πιο παχύ είναι το φαγητό του ψήνετε, τόσο λιγότερη ακρυλαμίδη περιέχει.

Ψήσιμο

Ρυθμίζετε στην επάνω και κάτω θέρμανση τη θερμοκρασία το πολύ στους 200 °C και στην κυκλοφορία θερμού αέρα 3D το πολύ στους 180 °C.

Κουλουράκια: Ρυθμίζετε στην επάνω και κάτω θέρμανση τη θερμοκρασία το πολύ στους 190 °C, στην κυκλοφορία θερμού αέρα 3D το πολύ στους 170 °C. Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού στη συνταγή βοηθούν να μειωθεί η παραγωγή ακρυλαμίδης.

Απλώστε όσο το δυνατόν πιο ομοιόμορφα και σε μία στρώση τις πατάτες φούρνου στο ταψί. Για να αποφύγετε ένα γρήγορο στέγνωμα, ψήστε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί.

¹ Πληροφοριακό δελτίο aid “Acrylamid”, έκδοση aid και BMVEL, ενημέρωση 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Δελτίο τύπου 365 της BMVEL από 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Φαγητά δοκιμών

Σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44547 και EN 60350

Ψήσιμο

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

| Φαγητό | Εξαρτήματα και υποδείξεις | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία °C | Διάρκεια ψησίματος, λεπτά |
|---|--|-------|------------------|----------------|---------------------------|
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ | Ταψί | 3 | | 160-180 | 20-30 |
| | Ταψί + ταψί γενικής χρήσης** | 2+4 | | 140-160 | 30-40 |
| | 2 ταψιά* + ταψί γενικής χρήσης*** | 2+3+5 | | 140-160 | 40-50 |
| Μικρά κέικ 20 κομμάτια | Ταψί | 5 | | 3 | 1-2 |
| Μικρά κέικ 20 κομμάτια ανά ταψί (προθέρμανση) | Ταψί + ταψί γενικής χρήσης** | 2+4 | | 140-160 | 25-35 |
| | 2 ταψιά* + ταψί γενικής χρήσης*** | 2+3+5 | | 140-160 | 30-40 |
| Παντεσπάνι απλό με νερό | Φόρμα με σούστα | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Γλυκό του ταψιού (λαμαρίνας) με μαγιά | Ταψί γενικής χρήσης | 3 | | 170-190 | 40-50 |
| | Ταψί + ταψί γενικής χρήσης** | 2+4 | | 140-160 | 50-60 |
| Μηλόπιτα | 2 σχάρες* + 2 τσίγκινες φόρμες με σούστα Ø 20 cm**** | 2+4 | | 180-200 | 70-80 |
| | Ταψί γενικής χρήσης + 2 τσίγκινες φόρμες με σούστα Ø 20 cm**** | 1 | | 190-210 | 70-80 |

* Τα ταψιά και τις σχάρες μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα.



** Κατά το ψήσιμο σε δύο επίπεδα τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε πάνω από το ταψί.

*** Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε κάτω. Μπορεί να βγει νωρίτερα.

**** Τοποθετείτε τα γλυκά διαγώνια πάνω στη σχάρα.

Ψήσιμο στο γκριλ

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

| Φαγητό | Εξαρτήματα | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ | Χρονική διάρκεια λεπτά |
|---|------------|------|---|-----------------------------|------------------------|
| Ροδοκοκκίνισμα τoστ (10 λεπτά προθέρμανση) | Σχάρα | 5 |  | 3 | 1-2 |
| Μπιφτέκια 12 κομμάτια* | Σχάρα | 4 |  | 3 | 25-30 |

* Γυρίστε μετά τα $\frac{2}{3}$ του χρόνου. Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε στο ύψος 1.

