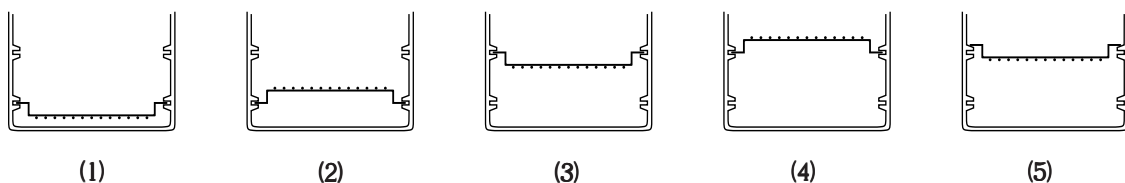


ΠΕΡΙΛΗΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ

Πρόγραμμα	Θέση του διακόπτη επιλογής λειτουργίας	Θερμοστάτης	Θέση της σχάρας	Σημειώσεις και συμβουλές
ΞΕΠΑΓΩΜΑ				—
ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑ ΦΑΓΗΤΑ ΖΕΣΤΑ		60°		—
ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟ		60° - 230°		Ιδανικό για λαζάνια, κρέας, πίτσα, τούρτες, 60°-230° τροφές που πρέπει να είναι ξεροψημένες επιφανειακά και για το ψωμί. Για την χρήση των αξεσουάρ να διαβάσετε τις συμβουλές στο σχετικό πίνακα της σελίδας 112.
ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ		60° - 230°		Επίσης αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για ταυτόχρονα ψησίματα σε δύο θέσεις. Για συμβουλές βλέπε σελ. 114 - 115.
ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ GRILL				Ιδανικό για να ψήσετε στο GRILL: μπιφτέκια, λουκάνικα, σουβλάκια, ψωμί. Η λιποδόχη τοποθετείται πάνω στην κάτω αντίσταση.

ΣΩΣΤΗ ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ:



Σημείωση: Οι αριθμημένες θέσεις αναφέρονται στο κείμενο και στις συνταγές.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τάση λειτουργίας βλέπε ταμπέλλα
Μέγιστη ισχύς εισόδου..... βλέπε ταμπέλλα

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (κατά CENELEC HD 376)

Για να φτάσετε τους 200°C..... κω 0,1
Για να διατηρήσετε για μια ώρα τους 200°C κω 0,5
Σύνολο κω 0,6

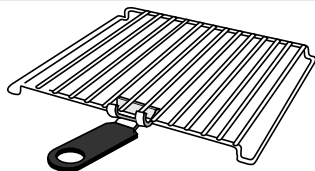
Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη ως προς τις προδιαγραφές 89-336-ΕΟΚ σχετικές με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα.

Τα υλικά και τα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τροφές είναι σύμφωνα με τα όσα ορίζει η οδηγία 89-109 της ΕΟΚ.

(*) ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ: ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΛΑΜΠΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Όταν ο φούρνος λειτουργεί, η εσωτερική λάμπα του φούρνου είναι πάντα αναμμένη. Για την αντικατάσταση της λάμπας κάνετε τα παρακάτω: αποσυνδέετε το φις από την πρίζα του ρεύματος, ξεβιδώνετε το προστατευτικό τζάμι και αντικαθιστάτε την καμμένη λάμπα με μια άλλη παρόμοια (που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες) και ύστερα τοποθετείτε ξανά το προστατευτικό τζάμι.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΕΞΑΤΩΤΗ ΣΚΕΥΩΝ



Για να βιάσετε το συρμάτινο ράφι από τον φούρνο χρησιμοποιήστε την χειρολαβή.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

1. Αυτός ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για να ψήνει τροφές. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς και δεν πρέπει με κανένα τρόπο να υποστεί μετατροπές ή να ανοιχτεί.
2. Χωρίς κατάλληλη εκπαίδευση, δεν πρέπει να επιτρέπεται η χρήση αυτής της συσκευής σε παιδιά ή ανήλικα άτομα.
3. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
4. Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έχει υποστεί ζημιές κατά τη μεταφορά.
5. Τοποθετείστε τη συσκευή πάνω σε ένα οριζόντιο επίπεδο σε ύψος τουλάχιστον 85 εκατ., ώστε τα παιδιά να μην μπορούν να τη φθάσουν.
6. Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, η θερμοκρασία της πόρτας ή της εξωτερικής επιφάνειας μπορεί να είναι υψηλή: να πιάνετε μόνο τους διακόπτες και τα πλαστικά χερούλια.
7. ΠΟΤΕ μην ακουμπάτε οτιδήποτε πάνω στη συσκευή σας.
8. Πριν συνδέσετε το φις στην πρίζα του ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:
 - Η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά, που βρίσκεται κάτω από τη συσκευή.
 - Η πρίζα του ρεύματος πρέπει να έχει μια ελάχιστη παροχή 10Α και να είναι κατάλληλα γειωμένη: ο κατασκευαστικός οίκος δε φέρει καμιά ευθύνη σε περίπτωση που αυτός ο κανόνας δεν τηρηθεί.
9. Πριν από τη χρήση να πλύνετε καλά όλα τα εξαρτήματα.
10. Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής, να ανάψετε τη συσκευή με άδειο το φούρνο, με το θερμοστάτη στη μέγιστη θέση, τουλάχιστον για 15 λεπτά για να φύγει η οσμή καίνουργιου. Μετά να αερίσετε το δωμάτιο.
11. Να μη μεταφέρετε τη συσκευή όταν είναι αναμμένη.
12. Σε περίπτωση αντικατάστασης, χρησιμοποιήστε μόνο καλώδια ρεύματος σύμφωνα με τους κανονισμούς, από λάστιχο H05 RRF, πανομοιότυπης διαμέτρου με το καλώδιο που προδότησε.

ΠΡ/ΣΥ/ΧΠ: Όταν βγάλετε τη συσκευή από τη συσκευασία, ελέγξτε την ακεραιότητα της πόρτας. Εάν η γυάλινη πόρτα είναι εύθραυστη, συνιστάται να ζητήσετε την αντικατάστασή της σε περίπτωση που έχει ραγίσει, χαραχθεί ή γραντζουνιστεί. Επίσης, κατά τη χρήση της συσκευής, τον καθαρισμό και τις μετακινήσεις, αποφύγετε να χτυπάτε την πόρτα, να την κλείνετε με δύναμη και να ρίχνετε κρύα υγρά πάνω στο ζεστό κρύσταλλο της συσκευής.

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

● ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ

Επιλέγετε την επιθυμητή θερμοκρασία με αυτό τον τρόπο:

- Για να ξεπαγώσετε (βλέπε σελίδα 111) : Θερμοστάτης στη θέση ●.
- Για να διατηρήσετε ζεστά τα φαγητά (βλέπε σελίδα 111) : Θερμοστάτης στη θέση 60°C
- Για ψήσιμο σε στατικό φούρνο ή για ψήσιμο σε αεριζόμενο φούρνο (βλέπε σελίδα 111 - 112) : Θερμοστάτης στη θέση από 60°C ως 230°C.
- Για ψήσιμο στο GRILL (βλέπε σελίδα 113) : Θερμοστάτης στη θέση ▼▼▼.

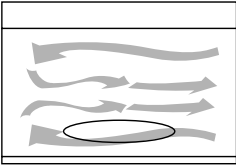
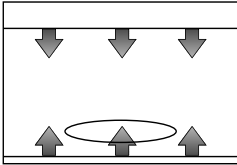
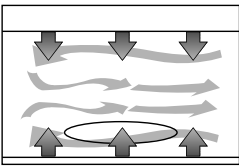
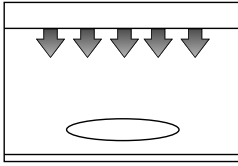
● ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ

- Για να ανάψετε το φούρνο : Γυρίζετε το διακόπτη στη θέση .
 - Για να σβήσετε το φούρνο : Γυρίζετε το διακόπτη στη θέση 0.
 - Για να προγραμματίσετε το ψήσιμο : Γυρίζετε το διακόπτη προς τα δεξιά μέχρι τον επιθυμητό χρόνο (το πολύ 120 λεπτά), όταν περάσει ο προγραμματισμένος χρόνος εκπέμπεται ένα ακουστικό σήμα (*) και ο φούρνος σβήνει αυτόματα.
- (*) Μόνο ορισμένα μοντέλα.

Για χρόνο μαγειρέματος μικρότερου των 10 λεπτών είναι απαραίτητο να γυρίσετε το χρονοδιακόπτη μέχρι το τέλος της διαδρομής του και μετά να τον επαναφέρεται στον επιθυμητό χρόνο.

● ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Γυρίζοντας αυτό το διακόπτη επιλέγετε τις διαθέσιμες λειτουργίες για το ψήσιμο, δηλαδή:

	 ΞΕΠΑΓΩΜΑ (λειτουργεί μόνο ο αερισμός)		 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ (λειτουργεί μόνο η άνω και η κάτω αντίσταση)
	 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ, ΓΙΑ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΕΤΕ ΖΕΣΤΑ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ (λειτουργεί η άνω αντίσταση, η κάτω αντίσταση και ο αερισμός)		 GRILL (λειτουργεί μόνο η άνω αντίσταση στη μέγιστη ισχύ)

● ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ

Η αναμμένη λυχνία δείχνει ότι ο φούρνος ζεσταίνεται, όταν σβήσει σημαίνει ότι ο φούρνος έχει φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.

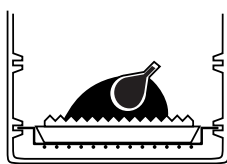
Κατά το ΞΕΠΑΓΩΜΑ, η ενδεικτική λυχνία είναι πάντα σβηστή.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

● ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Κατά το ψήσιμο σε αεριζόμενο φούρνο, σε στατικό φούρνο και GRILL, σας συμβουλευόμαστε να προθερμαίνετε πάντα το φούρνο στην επιλεγμένη θερμοκρασία, ώστε να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο.
- Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από την ποιότητα των προϊόντων, από τη θερμοκρασία των τροφών και από τα προσωπικά γούστα. Οι χρόνοι που αναγράφονται στον πίνακα είναι ενδεικτικοί και είναι δυνατόν να υποστούν αλλαγές και δεν λαμβάνουν υπόψη τον απαραίτητο χρόνο για την προθέρμανση του φούρνου.
- Για το ψήσιμο κατεψυγμένων τροφίμων να διαβάσετε το χρόνο που αναγράφεται πάνω στη συσκευασία των προϊόντων.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ



Αν ο φούρνος σας είναι εφοδιασμένος με διαιτητική σχάρα:

σας συμβουλευόμαστε να ψήνετε το κοτόπουλο, τα ψητά και τα μικρά πουλερικά απευθείας πάνω στη διαιτητική σχάρα που ακουμπά πάνω στη λιποδόχη (βλέπε το σχήμα στο πλάι) ώστε να αποφύγετε το στάξιμο του λίπους στον πάτο του φούρνου και στα τοιχώματα. Να διαβάσετε τις επόμενες παραγράφους για περισσότερες λεπτομέρειες.

● ΞΕΠΑΓΩΜΑ



Για να επιτύχετε γρήγορα ένα καλό ξεπάγωμα πρέπει:

- Να γυρίσετε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση
- Ο διακόπτης λειτουργίας και προγραμματισμού πρέπει να βρίσκεται στη θέση
- Βάζετε τη σχάρα στη θέση 2, (βλέπε σελίδα 108) ακουμπάτε πάνω ένα ρηχό πιάτο με την τροφή που θέλετε να ξεπαγώσετε και ύστερα κλείνετε την πόρτα.

Παράδειγμα ξεπαγώματος: 1 κιλό κρέας 80-90 λεπτά χωρίς να το γυρίσετε.

● ΓΙΑ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΕΤΕ ΖΕΣΤΑ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ

- Γυρίζετε το θερμοστάτη στη θέση 60°C.
 - Γυρίζετε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση
 - Γυρίζετε το διακόπτη λειτουργίας και προγραμματισμού στη θέση
 - Βάζετε τη σχάρα στη θέση 2, (βλέπε σελίδα 108) και ακουμπάτε πάνω το πιάτο με την τροφή.
- Σας συμβουλευόμαστε να μη διατηρείτε ζεστά τα φαγητά για πολύ ώρα στο φούρνο, γιατί μπορεί να ξεραθούν.

● ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για να πετύχετε άριστες πίτσες, λαζάνια, πιατα ογκρατέν, για όλων των ειδών τα φαγητά με βάση το κρέας (εκτός από τα μικρά πουλερικά), ψητές πατάτες, για τούρτες και για το ψωμί. Είναι επίσης κατάλληλη για ταυτόχρονο ψήσιμο σε δύο επίπεδα. Κάνετε τα παρακάτω:

- Βάζετε τη σχάρα στη θέση που αναγράφεται στον πίνακα ή στις συνταγές.
- Γυρίζετε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση
- Επιλέγετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας το θερμοστάτη.
- Γυρίζετε το διακόπτη λειτουργίας και προγραμματισμού στη θέση ή στη θέση που αντιστοιχεί στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος (βλέπε παράγραφο: Χρήση των διακοπών).
- Περιμένετε μέχρις ότου ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία (θα σβήσει η ενδεικτική λυχνία), και ύστερα βάζετε το δοχείο με την τροφή.

Ενταγές - Ποσότητα	Θερμοστάτης	Χρόνος	Θέση σχάρας	Παρατηρήσεις και συμβουλές
Μακαρόνια γκρατέν 1 κιλό	230°	20 λεπτά	1	Γυρίζετε το ταψί στα μέσα του ψησίματος.
Λαζάνια 1 κιλό	230°	20 λεπτά	1	Χρησιμοποιείτε ένα πυρέξ, γυρίζετε μετά από 10 λεπτά.
Πίτσα 500 γραμ.	225°	17 λεπτά	2	Χρησιμοποιείτε τη λιποδόχη.
Κοτόπουλο 1 κιλό	200°	70-80 λεπτά	1	Χρησιμοποιείτε τη διατητική σχάρα που ακουμπά πάνω στη λιποδόχη, γυρίζετε ύστερα από περίπου 38 λεπτά.
Χοιρινό ψητό 900 γραμ.	200°	70 λεπτά	1	Χρησιμοποιείτε τη διατητική σχάρα που ακουμπά πάνω στη λιποδόχη, γυρίζετε ύστερα από περίπου 35 λεπτά.
Κιμάς ρολό 650 γραμ.	180°	55 λεπτά	2	Χρησιμοποιείτε τη λιποδόχη, γυρίζετε μετά από 30 λεπτά.
Ψητές παράτες 500 γραμ.	200°	55 λεπτά	2	Χρησιμοποιείτε τη λιποδόχη, ανακατεύετε 2 φορές.
Πάστα φλόρα 700 γραμ.	180°	40 λεπτά	2	Χρησιμοποιείτε τη λιποδόχη.
Ετρουντέλ 1 κιλό	180°	40 λεπτά	2	Χρησιμοποιείτε τη λιποδόχη.
Καρυδόπιτα 800 γραμ.	180°	35 λεπτά	2	Χρησιμοποιείτε τη λιποδόχη.
Μπισκότα 100 γραμ.	180°	14 λεπτά	2	Χρησιμοποιείτε τη λιποδόχη.
Ψωμί 500 γραμ.	200°	25 λεπτά	2	Χρησιμοποιείτε το ταψί αλειμμένο με λάδι.

● ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ

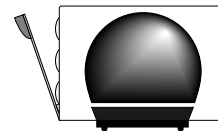
Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για όλων των ειδών τα ψάρια, για γεμιστές ντομάτες, χορταρικά, για γλυκά με βάση τη μαρέγκα και για γλυκά που απαιτούν πολύ ψήσιμο (πάνω από 60 λεπτά). Κάνετε τα παρακάτω:

- Βάζετε τη σχάρα στη θέση που αναγράφεται στον πίνακα ή στις συνταγές.
- Γυρίζετε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .
- Επιλέγετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας το θερμοστάτη.
- Γυρίζετε το διακόπτη λειτουργίας και προγραμματισμού στη θέση  ή στη θέση που αντιστοιχεί στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος (βλέπε παράγραφο: Χρήση των διακοπών).
- Περιμένετε μέχρις ότου ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία (θα σβήσει η ενδεικτική λυχνία), και ύστερα βάζετε το δοχείο με την τροφή.

Συνταγές - Ποσότητα	Θερμοστάτης	Χρόνος	Θέση σχάρας	Παρατηρήσεις και συμβουλές
Ορτύκια (3)	230°	44 λεπτά	1	Χρησιμοποιείτε τη διατητική σχάρα που ακουμπά πάνω στη λιποδόχη, γυρίζετε μετά από 24 λεπτά.
Πέστροφα 500 γραμ.	200°	35 λεπτά	2	Χρησιμοποιείτε τη λιποδόχη, γυρίζετε μετά από 16 λεπτά.
Καλαμάρια γεμιστά 450 γραμ.	200°	30 λεπτά	1	Χρησιμοποιείτε ένα πυρέξ, γυρίζετε στα μέσα του ψησίματος.
Ντομάτες γκρατέν 550 γραμ.	200°	40 λεπτά	1	Χρησιμοποιείτε τη λιποδόχη, μετά από 20 λεπτά.
Κολοκυθάκια με τόνο 750 γραμ.	200°	40 λεπτά	1	Χρησιμοποιείτε τη λιποδόχη, βάζετε λάδι, ντομάτα και νερό. Γυρίζετε τη λιποδόχη μετά από 20 λεπτά.
Κέικ 1 κιλό	180°	75 λεπτά	1	Χρησιμοποιείτε μια φόρμα, γυρίζετε στα μέσα του ψησίματος.
Μαρέγκες	120°	50 λεπτά	2	Να τις αφήσετε τουλάχιστον για μια μέρα πριν να τις αερίσετε.

● ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ GRILL

- Βάζετε τη σχάρα στη θέση 4 και τη λιποδόχη πάνω στην κάτω αντίσταση. Σας συμβουλεύουμε να ρίξετε 2 ποτήρια νερό στη λιποδόχη για να μη σχηματιστεί καπνός από το λίπος που καίγεται, και για να διευκολύνετε τον καθαρισμό.
- Γυρίζετε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .
- Προθερμαίνετε το φούρνο για 10 λεπτά.
- Βάζετε στο φούρνο το φαγητό.
- **Η πόρτα πρέπει να είναι μισάνοιχτη**, όπως δείχνει το σχήμα στο πλάι.
- Γυρίζετε το διακόπτη λειτουργίας και προγραμματισμού στη θέση  ή στη θέση που αντιστοιχεί στον επιθυμητό χρόνο ψήσιματος (βλέπε παράγραφο: Χρήση των διακοπών).



Συταγές - Ποσότητα	Θερμοστάτης	Χρόνος	Θέση σχάρας	Παρατηρήσεις και συμβουλές
Χοιρινή μπριζόλα (2)	▼▼▼	19 λεπτά	4	Γυρίζετε μετά από 11 λεπτά.
Λουκάνικα (3)	▼▼▼	10 λεπτά	4	Γυρίζετε μετά από 6 λεπτά.
Φρέσκα μπιφτέκια (2)	▼▼▼	13 λεπτά	4	Γυρίζετε μετά από 7 λεπτά.
Χωριάτικα λουκάνικα (4)	▼▼▼	20 λεπτά	4	Γυρίζετε μετά από 11 λεπτά.
Σουβλάκια 500 γραμ.	▼▼▼	26 λεπτά	4	Γυρίζετε μετά από 8, 15 και 21 λεπτά.
Ψωμί (4 φέτες)	▼▼▼	2 λεπτά	4	Γυρίζετε μετά από 1 λεπτό (*).

(*): Όταν ψήνετε το ψωμί στο GRILL δεν πρέπει να βάλετε τη λιποδόχη.

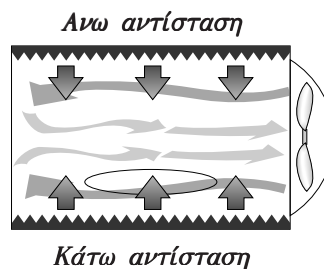
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Καθαρίζοντας συχνά αποφεύγετε το σχηματισμό καπνού και δυσάρεστων οσμών κατά το ψήσιμο.
- Πριν να καθαρίσετε πρέπει πάντα να αφαιρείτε το φις από την πρίζα του ρεύματος.
- Ποτέ να μην εμβαπτίζετε τη συσκευή μέσα σε νερό. Να μην την πλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Η σχάρα, η λιποδόχη και η διαιτητική σχάρα πλένονται όπως τα άλλα σκεύη της κουζίνας, με το χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Για να καθαρίσετε την εξωτερική επιφάνεια να χρησιμοποιείτε πάντα ένα υγρό σφουγγάρι. Να αποφεύγετε σκόνες καθαρισμού που μπορεί να χαλάσουν το χρώμα. Να προσέξετε ώστε να μην μπει νερό ή υγρό σαπούνι μέσα στις σχισμές που βρίσκονται πάνω στο φούρνο.
- Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου που είναι από αλουμίνιο ποτέ να μη χρησιμοποιείτε προϊόντα που διαβρώνουν το αλουμίνιο (απορρυπαντικά υπό μορφή σπρέι) και να μην ξύνετε τα τοιχώματα με μυτερά ή κοφτερά αντικείμενα.

Ταυτόχρονο ψήσιμο σε 2 θέσεις με αεριζόμενο φούρνο

Το ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο σας επιτρέπει να ψήσετε ταυτόχρονα φαγητά, ακόμα και διαφορετικά, που βρίσκονται σε 2 επίπεδα.

Η θερμότητα που εκπέμπεται από τις 2 αντιστάσεις, κατανέμεται στο εσωτερικό του φούρνου μέσω του αέρα που κυκλοφορεί με τη βοήθεια ενός ανεμιστήρα. Με αυτό τον τρόπο η θερμότητα φτάνει **ομοιόμορφα και γρήγορα** σε κάθε τμήμα του φούρνου. Ο αέρας στην κοιλότητα είναι πολύ ξηρός, εμποδίζοντας την ανάμιξη των μυρωδιών.



Όταν θέλετε να ψήσετε ταυτόχρονα δύο φαγητά, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις παρακάτω απλές γενικές οδηγίες.

1

Ο χρόνος ψησίματος δύο φαγητών ταυτοχρόνως είναι διαφορετικός από εκείνον που αναφέρεται σε κάθε συνταγή. Επομένως πρέπει **πάντα** να ελέγχετε τον πίνακα αναφοράς.

Χρόνος ψησίματος δύο φαγητών

Κοτόπουλο
Πατάτες

70 λεπτά
50 λεπτά

Χρόνος ψησίματος ενός φαγητού

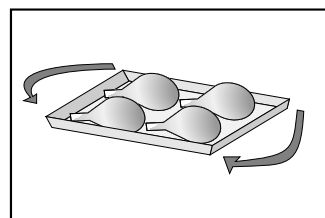
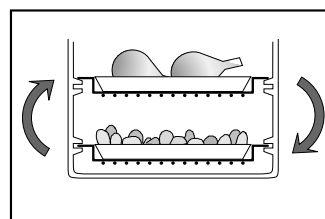
Κοτόπουλο
Πατάτες

70 - 80 λεπτά
55 λεπτά

2

Στα μέσα του ψησίματος **αντιστρέφετε τις θέσεις** των 2 ταψιών, βάζοντας το πάνω ταψί στην κάτω σχάρα και αντίστροφα.

Επίσης, πρέπει να **γυρίσετε** το κάθε ταψί.



Χρόνοι αναφοράς για ταυτόχρονο ψήσιμο σε 2 θέσεις

ΓΙΑ ΤΑ ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΤΗ ΣΕΛ. 116

Οι διαδικασίες που συνιστούμε για τα δεύτερα πιάτα που ψήνονται μαζί με τα σχετικά γαρνιρίσματα, σας επιτρέπουν να έχετε, στο τέλος του ψησίματος, και τα δύο τα φαγητά έτοιμα για σερβίρισμα.

Συνταγές	Θερμοστάτης	Χρόνος	Θέση σχάρας	Παρατηρήσεις και συμβουλές
Κοτόπουλο σε κομμάτια - πατάτες	200°	70 λεπτά 50 λεπτά	5 1	Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°. Βάζετε το κοτόπουλο στη θέση 5 και ύστερα από 20 λεπτά τις πατάτες στη θέση 1. Υστερα από 42 λεπτά αντιστρέφετε και γυρίζετε τα δύο ταψιά.
Κουνέλι στο φούρνο - στρούντελ	180°	65 λεπτά 40 λεπτά	1 5	Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°. Βάζετε ταυτόχρονα το κουνέλι στη θέση 1 και το στρούντελ στη θέση 5. Υστερα από 30 λεπτά αντιστρέφετε και γυρίζετε τα δύο ταψιά.
Ρολό κιμάς - πατάτες	180°	60 λεπτά 60 λεπτά	3 1	Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°. Βάζετε ταυτόχρονα το ρολό κιμάς στη θέση 3 και τις πατάτες στη θέση 1. Υστερα από 34 λεπτά γυρίζετε τον κιμά και ανακατεύετε τις πατάτες χωρίς να αντιστρέψετε τα δύο ταψιά.
Κουνουπίδι γκρατέν - κουνέλι στο φούρνο	200°	20 λεπτά 55 λεπτά	3 31	Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°. Βάζετε το κουνέλι στη θέση 3. Υστερα από 35 λεπτά μετατοπίζετε το ταψί στη θέση 1 και βάζετε το κουνουπίδι στη θέση 3.
Βολ ο βαν - πάστα φλόρα	180°	22 λεπτά 35 λεπτά	5 1	Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°. Βάζετε ταυτόχρονα το βολ ο βαν στη θέση 5 και την πάστα φλόρα στη θέση 1. Υστερα από 13 λεπτά αντιστρέφετε τα δύο ταψιά.
Κις λοραίν - πιπεριές γεμιστές	180°	40 λεπτά 50 λεπτά	5 1	Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°. Βάζετε ταυτόχρονα το κουνέλι στη θέση 5 και τα λαζάνια στη θέση 1. Υστερα από 25 λεπτά αντιστρέφετε τα δύο ταψιά.
Κουνέλι στο φούρνο - λαζάνια	180°	60 λεπτά 35 λεπτά	5 1	Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°. Βάζετε ταυτόχρονα το κουνέλι στη θέση 5 και τα λαζάνια στη θέση 1. Υστερα από 25 λεπτά αντιστρέφετε τα δύο ταψιά.
Κοτόπουλο σε κομμάτια - πάστα φλόρα	180°	80 λεπτά 35 λεπτά	5 1	Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°. Βάζετε ταυτόχρονα το κοτόπουλο στη θέση 5 και την πάστα φλόρα στη θέση 1. Υστερα από 13 λεπτά αντιστρέφετε και γυρίζετε τα δύο ταψιά. Υστερα από 40 λεπτά γυρίζετε το κοτόπουλο.
Πίτσα - κουνέλι στο φούρνο	220°	28 λεπτά 50 λεπτά	5 1	Προθερμαίνετε το φούρνο στους 220°. Βάζετε ταυτόχρονα την πίτσα στη θέση 5 και το κουνέλι στη θέση 1. Υστερα από 16 λεπτά αντιστρέφετε και γυρίζετε τα δύο ταψιά.
Πίτσα - πίτσα	220°	28 λεπτά 28 λεπτά	5 1	Προθερμαίνετε το φούρνο στους 220°. Βάζετε ταυτόχρονα τη μια πίτσα στη θέση 5 και την άλλη στη θέση 1. Υστερα από 16 λεπτά αντιστρέφετε και γυρίζετε τα δύο ταψιά.
Κοτόπουλο σε κομμάτια - πίτα	180°	80 λεπτά 50 λεπτά	1 5	Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°. Βάζετε ταυτόχρονα το κοτόπουλο στη θέση 1 και την πίτα στη θέση 5. Υστερα από 25 λεπτά αντιστρέφετε και γυρίζετε τα δύο ταψιά.

Αυτά είναι μόνο μερικά παραδείγματα για το ταυτόχρονο ψήσιμο 2 φαγητών. **Βεβαίως** είναι δυνατόν να κάνετε όλους εκείνους τους συνδυασμούς που φαντάζεστε.

Συνταγές

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Μελιτζάνες ρολό σελ.117
- Ξεροψημένη φέτα ψωμιού..... σελ.117
- Μύδια γκρατέν σελ.117
- Βολ ο βαν σελ.117
- Κις λοραίν..... σελ.117

ΨΑΡΙ

- Πέστροφα με ελιές σελ.120
- Καλαμάρια γεμιστά σελ.120
- Βακαλάος στο φούρνο σελ.120
- Τσιπούρα στο χαρτί σελ.120
- Ρόμβος γκρατέν σελ.120

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

- Νιόκι άλα Ρωμάνο σελ.118
- Πίτα άλα πεσκατόρα σελ.118
- Μακαρόνια γκρατέν..... σελ.118
- Λαζάνια άλαμπολονιέζε σελ.118
- Πίτσα σελ.118
- Ραβιόλια γκρατέν σελ.118

ΧΟΡΤΑΡΙΚΑ

- Κολοκυθάκια με τόνο σελ.121
- Ντομάτες γκρατέν σελ.121
- Πατάτες γκρατέν σελ.121
- Κουνουπίδι γκρατέν..... σελ.121
- Μελιτζάνες με παρμεζάνα σελ.121
- Πιπεριές γεμιστές σελ.121

ΔΕΥΤΕΡΑ ΠΙΑΤΑ

- Χοιρινό ψητό..... σελ.119
- Κοτόπουλο ψητό σελ.119
- Κιμάς ρολό με αρωματικά χορταρικά σελ.119
- Ορτύκια στο φούρνο..... σελ.119
- Ροσμπίφ..... σελ.119
- Κουνέλι στο φούρνο σελ.119
- Κοτόπουλο σεκομμάτια σελ.119

ΓΛΥΚΑ

- Στρούντελ με μήλα σελ.122
- Κέικ σελ.122
- Καρυδόπιτα..... σελ.122
- Μπισκότα σελ.122
- Πάστα φλόρα σελ.122

Ορεκτικά

Μελιτζάνες ρολό

Ψήσιμο σε ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 4 άτομα:

- 2 μαγάλες μελιτζάνες
- 100 γραμ. ζαμπόν
- λίγη κάπαρη σε αρμύρα
- 150 γραμ. μοτσαρέλα
- 2 κουταλιές μαγιονέζα
- 100 γραμ. τόνο
- 1 αυγό
- Λάδι και αλάτι
- 2 κουταλιές τριμμένη φρυγανιά

Βάζετε στο μίξερ τη μοτσαρέλα, το κομμένο ζαμπόν, τον τόνο χωρίς το λάδι του, την κάπαρη, τη μαγιονέζα και το αυγό. Τα χτυπάτε για μερικά δευτερόλεπτα και αν το μίγμα είναι πολύ ρευστό προσθέτετε 2 κουταλιές τριμμένη φρυγανιά. Κόβετε κατά μήκος τις μελιτζάνες ώστε να έχετε φαρδιές φέτες, πάχους ερίπου 0,5 εκατ., πάνω στις οποίες πρέπει να αλείψετε το μίγμα και ύστερα να τις τυλίξετε. Σε ένα ταψί ρίχνετε 2 κουταλιές ελαιόλαδο και βάζετε τις τυλιγμένες μελιτζάνες. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 2 για 30 λεπτά.

Μύδια γκρατέν

Ψήσιμο στο GRILL

Υλικά για 2 άτομα:

- 500 γραμ. μύδια
- Μαϊντανό
- Εκόρδο
- Τριμμένη φρυγανιά
- Λάδι
- Ρίγανη
- Αλάτι και πιπέρι

Ανοίγετε το φύλλο σε πάχος περίπου 0,5 εκατ. Κόβετε με ένα στρογγυλό ποτήρι (με διάμετρο 6 εκατ.) όλο το φύλλο, ώστε να έχετε 24 κομμάτια. Βάζετε τα 12 κομμάτια πάνω στη βουτυρωμένη και αλευρωμένη λιποδόχη και τα αλείβετε με το χτυπημένο αυγό. Από τα υπόλοιπα 12 κομμάτια αφαιρείτε το κεντρικό μέρος διαμέτρου 3 εκατ., ώστε να πετύχετε 12 δακτυλίδια. Τα βάζετε πάνω στα άλλα κομμάτια και τα αλείβετε ξανά με το αυγό. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 2 για 20 λεπτά, γυρίζοντάς το στα μέσα του ψησίματος.

Ξεροψημένη φέτα

ψωμιού

Ψήσιμο στο GRILL

Υλικά για 2 άτομα:

- 2 φέτες χωριάτικο ψωμί
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 2 κουταλιές λάδι

Προθερμαίνετε το φούρνο στη θέση GRILL για 10 λεπτά. Μετά, βάζετε τις φέτες πάνω στη σχάρα στη θέση 4 και τις ψήνετε για 4 λεπτά, γυρίζοντάς τις στα μέσα του ψησίματος, με την πόρτα του φούρνου μισάνοιχτη. Αφού ψηθούν, τις αλείβετε με μια σκελίδα σκόρδο και τις περιχύνετε με λίγο λάδι. Αν θέλετε μπορείτε να προσθέσετε λίγη κομμένη ντομάτα, βασιλικό και ρίγανη.

Κις Λοραίν

Ψήσιμο ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟ ΦΟΥΡΝΟΣ

Υλικά για 6 άτομα:

- 250 γραμ. ζύμη
- 4 αυγά
- 150 γραμ. καπνιστό λαρδί
- 14 κρέμα γάλακτος
- αλάτι και πιπέρι

Ανοίγετε ένα φύλλο ζύμης με πάχος μισό εκατοστό. Το απλώνετε πάνω σε ένα βουτυρωμένο ταψί και το τρυπάτε με ένα πηρούνι. Κόβετε το λαρδί σε κομματάκια και το ζεματίζετε σε βραστό νερό. Ετοιμάζετε τη γέμιση: χτυπάτε τα αυγά, προσθέτετε την κρέμα γάλακτος, αλάτι και πιπέρι, ανακατεύοντας συνεχώς. Απλώνετε πάνω στη ζύμη το στραγγισμένο λαρδί και ρίχνετε τη γέμιση. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°. Όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία, βάζετε το ταψί πάνω στη σχάρα στη θέση 2 για 30 λεπτά.

Βολ ο βαν

Ψήσιμο σε ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 4 άτομα:

- 250 γραμ. φύλλο σφολιάτα
- 1 αυγό

Ανοίγετε το φύλλο σε πάχος περίπου 0,5 εκατ. Κόβετε με ένα στρογγυλό ποτήρι (με διάμετρο 6 εκατ.) όλο το φύλλο, ώστε να έχετε 24 κομμάτια. Βάζετε τα 12 κομμάτια πάνω στη βουτυρωμένη και αλευρωμένη λιποδόχη και τα αλείβετε με το χτυπημένο αυγό. Από τα υπόλοιπα 12 κομμάτια αφαιρείτε το κεντρικό μέρος διαμέτρου 3 εκατ., ώστε να πετύχετε 12 δακτυλίδια. Τα βάζετε πάνω στα άλλα κομμάτια και τα αλείβετε ξανά με το αυγό. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 2 για 20 λεπτά.

Πρώτα πιάτα

Νιόκι άλα Ρωμάνα

Ψήσιμο σε ΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 4 άτομα:

- 250 γραμ. σιμιγδάλι
- 100 γραμ. βούτυρο
- 1 λίτρο γάλα
- Αλάτι και πιπέρι
- 10 κουταλιές τριμμένη παρμεζάνα
- 3 αυγά

Βράζετε το γάλα με λίγο αλάτι. Προσθέτετε το σιμιγδάλι, ανακατεύοντας με το σύρμα για να μη σβωλιάσει και βράζετε για 10 λεπτά. Όταν βράσει το σιμιγδάλι, προσθέτετε 30 γραμ. βούτυρο, 5 κουταλιές παρμεζάνα, 3 κρόκους (ένα κάθε φορά), αλάτι και πιπέρι. Βάζετε το βούτυρο σε ένα τηγανάκι και το λειώνετε. Αλείβετε ένα λαδόχαρτο και ρίχνετε το σιμιγδάλι, ώστε να έχει πάχος περίπου 1 εκατ. Το αφήνετε να κρυώσει. Το κόβετε με ένα ποτήρι του κρασιού σε στρογγυλά κομμάτια και τα βάζετε κυκλικά σε ένα βουτυρωμένο ταψί. Πασπαλίζετε με μπόλικη παρμεζάνα και λειωμένο βούτυρο. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 2 για 30 λεπτά, γυρίζοντάς το στα μέσα του ψησίματος.

Λαζάνα άλα μπολονιέζε

Ψήσιμο σε ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 6 άτομα:

- 9 φύλλα λαζάνα με αυγό
- μισό λίτρο μπεςαμέλ
- Τριμμένη παρμεζάνα
- 150 γραμ. σάλτσα κιμά

Βράζετε λίγα λαζάνα κάθε φορά σε βραστό αλατισμένο νερό για περίπου 5 λεπτά. Τα στραγγίζετε και τα απλώνετε πάνω σε μια πετσέτα για να κρυσώσουν. Φτιάχνετε τη σάλτσα κιμά και την μπεςαμέλ. Όταν όλα τα υλικά είναι έτοιμα βουτυρώνετε ένα πυρέξ απλώνετε 2 κουταλιές μπεςαμέλ, μια στρώση λαζάνα, απλώνετε τον κιμά μαζί με την μπεςαμέλ, λίγη τριμμένη παρμεζάνα και συνεχίζετε έτσι μέχρι να τελειώσουν όλα τα υλικά. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 230°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το πυρέξ στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 1 για 20 λεπτά, γυρίζοντάς το στα μέσα του ψησίματος.

Πίτσα

Ψήσιμο σε ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 4 άτομα:

- 500 γραμ. ζύμη για πίτσα
- 1 μοτσαρέλα
- 1 κουτί αποφλοιωμένα ντοματάκια
- 50 γραμ. ζαμπόν
- 1 κουταλάκι ελαιόλαδο
- Ρίγανη και αλάτι

Αλείβετε με λίγο λάδι τη λιποδόχη και απλώνετε πάνω τη ζύμη, που έχετε ήδη απλώσει. Σκεπάζετε τη ζύμη με την ντομάτα, τη μοτσαρέλα κομμένη σε κύβους, το ζαμπόν, τη ρίγανη, το αλάτι και λίγο λάδι. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 225°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 2 για 17 λεπτά.

Πίτα άλα πεσκατόρα

Ψήσιμο ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

Υλικά για 6 άτομα:

- 250 γραμ. αλεύρι
- 150 γραμ. βούτυρο
- 1/2 ποτήρι νερό
- Λίγο αλάτι
- 600 γραμ. μύδια και αχινάδες
- 3 αυγά
- 1/2 ποτήρι κρασί
- 1/4 κρέμα γάλακτος
- Λίγο μαϊντανό
- Αλάτι

Κόβετε το βούτυρο σε κομματάκια και το βάζετε στο μίξερ με το αλεύρι και το νερό. Χτυπάτε τα υλικά και τα ζυμώνετε καλά. Κάνετε μια μπάλα, τη σκεπάζετε με μια πετσέτα και την αφήνετε για μισή ώρα. Ταυτόχρονα ξύνετε τα μύδια, τα πλένετε πολλές φορές μαζί με τις αχινάδες σε τρεχούμενο νερό, τα βάζετε σε μια κατσαρόλα σε μεσαία φωτιά μέχρι να ανοίξουν βρέχοντάς τα τότε τότε με άσπρο κρασί. Όταν ανοίξουν όλα, αφαιρείτε το όστρακο και τα βάζετε σε ένα πιάτο με λίγο ζουμί, που το έχετε φιλτράρει πολλές φορές. Απλώνετε ένα φύλλο ζύμης πάχους 1 εκατ. περίπου και το βάζετε στο ταψί. Τρυπάτε τη ζύμη με ένα πηρούνι και βάζετε πάνω τα μύδια και τις αχινάδες. Σε ένα μπολ χτυπάτε τα αυγά, προσθέτετε τον ψιλοκομμένο μαϊντανό, την κρέμα γάλακτος και ανακατεύετε καλά όλα τα υλικά. Ρίχνετε το μίγμα πάνω στα μύδια και τις αχινάδες. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°. Όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία, βάζετε το ταψί πάνω στη σχάρα στη θέση 2 για 35 λεπτά.

Μακαρόνια γκρατέν

Ψήσιμο σε ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 4 άτομα:

- 300 γραμ. μακαρόνια
- μισό λίτρο μπεςαμέλ
- 400 γραμ. σάλτσα κιμά
- 80 γραμ. τριμμένη παρμεζάνα

Βράζετε τα μακαρόνια σε αλατισμένο νερό, τα σουρώνετε και τα ανακατεύετε με την μπεςαμέλ και τον κιμά που έχετε ετοιμάσει προηγουμένως. Βουτυρώνετε το ταψί και ρίχνετε τα μακαρόνια. Πασπαλίζετε με τριμμένη παρμεζάνα και με λίγο βούτυρο. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 230°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 1 για 20 λεπτά, γυρίζοντάς το στα μέσα του ψησίματος.

Ραβιόλια γκρατέν

Ψήσιμο σε ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 4 άτομα:

- 500 γραμ. ραβιόλια
- μισό λίτρο μπεςαμέλ
- Αλάτι, βούτυρο, τριμμένη παρμεζάνα

Βράζετε τα ραβιόλια σε βραστό αλατισμένο νερό. Ταυτόχρονα ετοιμάζετε την μπεςαμέλ. Όταν τα ραβιόλια είναι έτοιμα, τα ανακατεύετε με την μπεςαμέλ και τα βάζετε σε ένα βουτυρωμένο πυρέξ. Τα πασπαλίζετε με τριμμένη παρμεζάνα. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 230°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το πυρέξ στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 1 για 20 λεπτά.

Δεύτερα πιάτα

Χοιρινό ψητό

Ψήσιμο σε ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 4 άτομα:

- 900 γραμ. χοιρινό μπούτι
- Αλάτι, πιπέρι

Προθερμαίνεται το φούρνο στους 200°, αλατίζετε και πιπερώνετε το χοιρινό. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε τη σχάρα στη θέση 1 και τοποθετείτε το χοιρινό πάνω στη διαιτητική σχάρα που ακουμπάει πάνω στη λιποδόχη όπως και για το κοτόπουλο (βλέπε σχήμα στη σελ. 111). Ψήνεται για 70 λεπτά, γυρίζοντάς το στα μέσα του ψησίματος.

Κοτόπουλο ψητό

Ψήσιμο σε ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 4 άτομα:

- 1 ολόκληρο κοτόπουλο (1 κιλό) ● Αλάτι και πιπέρι

Προθερμαίνεται το φούρνο στους 200°. Ταυτόχρονα πλένετε και στεγνώνετε το κοτόπουλο. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε τη σχάρα στη θέση 1 και βάζετε το κοτόπουλο πάνω στη διαιτητική σχάρα που ακουμπάει πάνω στη λιποδόχη, όπως δείχνει το σχήμα στη σελ. 111. Ψήνεται για 75 λεπτά, γυρίζοντάς το μετά από 38 λεπτά.

Κιμάς ρολό με αρωματικά χορταρικά

Ψήσιμο σε ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 4 άτομα:

- 500 γραμ. μοσχαρίσιο και χοιρινό κιμά
- 100 γραμ. παρμεζάνα ● 2 αυγά
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο ● 50 γραμ. ζαμπόν
- 30 γραμ. τριμμένη φρυγανιά
- Αλάτι και πιπέρι
- μισό ποτήρι άσπρο κρασί
- Τριμμένο φασκόμηλο, θυμάρι, φρέσκο κρεμμύδι, δενδρολίβανο

Δουλεύετε τον κιμά με όλα τα υλικά εκτός από το ψωμί, το λάδι και το κρασί. Περινάτε το ρολό με την τριμμένη φρυγανιά. Το βάζετε στο ταψί, προσθέτετε 2 κουταλιές λάδι και μισό ποτήρι άσπρο κρασί. Προθερμαίνεται το φούρνο στους 180°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 2 για 55 λεπτά, γυρίζοντας το ρολό στα μέσα του ψησίματος.

Ροσμπίφ

Ψήσιμο σε ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 6 άτομα:

- 1 κιλό μοσχαρίσιο φιλέτο ● 3 κουταλιές λάδι
- 30 γραμ. βούτυρο ● μισό ποτήρι άσπρο κρασί
- Αλάτι και πιπέρι

Προθερμαίνεται το φούρνο στους 200°. Ταυτόχρονα βάζετε σε ένα ταψί το λάδι, το κρέας και το περιχύνετε με λίγο άσπρο κρασί. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 1 για 40 λεπτά. Στα μέσα του ψησίματος, γυρίζετε το κρέας και το περιχύνετε με το υπόλοιπο κρασί.

Ορτύκια στο φούρνο

Ψήσιμο σε ΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 2 άτομα:

- 3 ορτύκια ● Αλάτι και πιπέρι

Προθερμαίνεται το φούρνο στους 230°, αλατίζετε και πιπερώνετε τα ορτύκια. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε τη σχάρα στη θέση 1 και βάζετε τα ορτύκια πάνω στη διαιτητική σχάρα που ακουμπάει πάνω στη λιποδόχη, όπως δείχνει το σχήμα στη σελ. 111. Ψήνεται για 44 λεπτά, γυρίζοντάς τα μετά από 24 λεπτά.

Κουνέλι στο φούρνο

Ψήσιμο σε ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 4 άτομα:

- 800 γραμ. κουνέλι σε κομμάτια
- Μισό ποτήρι άσπρο κρασί
- Λάδι, δενδρολίβανο, σκόρδο ● Αλάτι και πιπέρι

Προθερμαίνεται το φούρνο στους 210°. Βάζετε το κουνέλι σε ένα ταψί με το λάδι, το δενδρολίβανο, λίγο άσπρο κρασί, 2 σκελίδες σκόρδο, αλάτι και πιπέρι. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 1 για 60 λεπτά. Στα μέσα του ψησίματος γυρίζετε τα κομμάτια και τα περιχύνετε με το υπόλοιπο κρασί.

Ψάρι

Πέστροφα με ελιές

Ψήσιμο σε ΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 2 άτομα:

- 500 γραμ. πέστροφα
- Αλάτι και πιπέρι
- 50 γραμ. μαύρες ελιές χωρίς κουκούτσι

Καθαρίζετε και πλένετε καλά την πέστροφα, την αλείβετε με λάδι και την βάζετε πάνω στη λιποδόχη. Τη γεμίζετε με τις μαύρες ελιές, την αλατίζετε και την πιπερώνετε. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 2 για 35 λεπτά, γυρίζοντάς το μετά από 16 λεπτά.

Βακαλάος στο φούρνο

Ψήσιμο σε ΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 4 άτομα:

- 4 φιλέτα βακαλάου
- Κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανό
- Αλάτι και πιπέρι
- Λάδι
- Άσπρο κρασί

Ψιλοκόβετε το κρεμμύδι με το σκόρδο και με αρκετό μαϊντανό και ρίχνετε το μισό μέσα σε ένα πυρέξ, βάζετε πάνω το ψάρι, αλατίζετε, πιπερώνετε και το σκεπάζετε με το υπόλοιπο. Ρίχνετε ένα ποτήρι λάδι, προσθέτετε ένα ποτήρι άσπρο ξηρό κρασί. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 210°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το πυρέξ στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 2 για 33 λεπτά, γυρίζοντάς το ψάρι στα μέσα του ψησίματος.

Τσιπούρα στο χαρτί

Ψήσιμο σε ΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 2 άτομα:

- 1 πέστροφα 600 γραμ.
- Βούτυρο
- Μαϊντανό
- Αντζιούγες
- Αλάτι και πιπέρι
- Λάδι και λεμόνι

Καθαρίζετε καλά την τσιπούρα και την τρυπάτε σε πολλά σημεία με ένα πηρούνι. Τη γεμίζετε με το μαϊντανό, 2 αντζιούγες και λίγο βούτυρο, βάζετε αλάτι και πιπέρι. Απλώνετε δύο φύλλα αλουμινόχαρτο, βάζετε πάνω την τσιπούρα, ρίχνετε λάδι, λεμόνι και φιλοκομμένο μαϊντανό. Τυλίγετε το αλουμινόχαρτο. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 2 για 40 λεπτά, γυρίζοντάς το ψάρι στα μέσα του ψησίματος.

Καλαμάρια γεμιστά

Ψήσιμο σε ΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 4 άτομα:

- 4 μεγάλα καλαμάρια
- Λάδι

Για τη γέμιση:

- 1 φλυτζάνι ρύζι
- Μαϊντανό, σκόρδο
- Αλάτι και πιπέρι
- Πολτό ντομάτα

Καθαρίζετε καλά τα καλαμάρια, κόβετε τα πλοκάμια και τα βάζετε στην άκρη. Ετοιμάζετε τη γέμιση· προσθέτετε στο ρύζι τα φιλοκομμένα πλοκάμια και ρίχνετε μπόλικο μαϊντανό και λίγο σκόρδο, προσθέτετε τον πολτό ντομάτα, βάζετε αλάτι και πιπέρι. Γεμίζετε τα καλαμάρια και τα κλείνετε με μια οδοντογλυφίδα. Τα βάζετε σε ένα πυρέξ που έχετε αλείψει με λάδι και ρίχνετε μια κουταλιά νερό. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το πυρέξ στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 1 για 30 λεπτά, γυρίζοντάς το στα μέσα του ψησίματος.

Ρόμβος γκρατέν

Ψήσιμο σε ΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 4 άτομα:

- 4 φιλέτα ρόμβου
- μισό λίτρο μπεσαμέλ
- 2 κουταλιές τριμμένο τυρί

Βράζετε τα φιλέτα για 10 λεπτά περίπου σε ελαφρά αλατισμένο νερό στο οποίο έχετε προσθέσει μερικές φέτες λεμόνι. Τα στραγγίζετε και ταυτόχρονα ετοιμάζετε την μπεσαμέλ. Σε ένα βουτυρωμένο πυρέξ στρώνετε λίγη μπεσαμέλ, βάζετε πάνω τα φιλέτα, τα σκεπάζετε με την υπόλοιπη μπεσαμέλ και πασπαλίζετε με το τριμμένο τυρί. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το πυρέξ στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 2 για 20 λεπτά, γυρίζοντάς το στα μέσα του ψησίματος.

Χορταρικά

Κολοκυθάκια με τόνο

Ψήσιμο σε ΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 2 άτομα:

- 4 κολοκυθάκια
- 150 γραμ. τόνος
- 1 κουτί αποφλ. ντοματάκια
- Μαϊντανός
- 1 αυγό
- Τριμμένο τυρί
- Λάδι, βούτυρο και αλάτι

Κόβετε κατά μήκος τα κολοκυθάκια, να αδειάζετε και ψιλοκόβετε την ψύχα. Ετοιμάζετε τη γέμιση σε ένα δοχείο βάζετε τον τόνο, προσθέτετε λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό, ένα κουτάλι τριμμένο τυρί, 1 αυγό και την ψύχα από τα κολοκυθάκια. Γεμίζετε τα κολοκυθάκια. Στη λιποδόχη ρίχνετε λίγο νερό μαζί με δύο κουταλιές λάδι και λίγα ντοματάκια και βάζετε τα κολοκυθάκια. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 1 για 40 λεπτά. Στα μέσα του ψησίματος γυρίζετε το ταψί και προσθέτετε λίγο νερό.

Πατάτες ψητές

Ψήσιμο σε ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 4 άτομα:

- 500 γραμ. κομμένες πατάτες
- Σκόρδο, δενδρολίβανο
- 1 κουταλάκι αιολόλαδο
- Λίγο άσπρο κρασί
- μισό κύβο για ζωμό
- Αλάτι και πιπέρι

Βάζετε τις πατάτες σε ένα ταψί και προσθέτετε το λάδι, το σκόρδο, το δενδρολίβανο, τον κύβο, το άσπρο κρασί, το αλάτι και το πιπέρι. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 2 για 50 λεπτά, ανακατεύοντας 2 φορές.

Μελιτζάνες με παρμεζάνα

Ψήσιμο σε ΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ και GRILL

Υλικά για 4 άτομα:

- 1 κιλό μελιτζάνες
- 500 γραμ. σάλτσα ντομάτα
- 2 μοτσαρέλες 150 γραμ. η καθεμία
- Αλάτι και πιπέρι
- 50 γραμ. τριμμένη παρμεζάνα

Προθερμαίνετε το φούρνο στη θέση GRILL για 10 λεπτά. Κόβετε σε λεπτές φέτες τις μελιτζάνες και τις βάζετε πάνω στη σχάρα στη θέση 4 για 14 λεπτά, τις γυρίζετε στα μέσα του ψησίματος, με την πόρτα του φούρνου μισάνοικτη. Συνεχίζετε έτσι μέχρις ότου ψηθούν όλες οι μελιτζάνες. Σε ένα λαδωμένο ταψί απλώνετε μια στρώση μελιτζάνες, μια στρώση μοτσαρέλα σε φέτες, περιχύνετε με σάλτσα ντομάτα και πασπαλίζετε με παρμεζάνα. Συνεχίζετε έτσι μέχρι να τελειώσουν όλα τα υλικά. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 2 για 35 λεπτά, γυρίζοντάς το στα μέσα του ψησίματος.

Ντομάτες γκρατέν

Ψήσιμο σε ΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 4 άτομα:

- 500 γραμ. μεσαίες ντομάτες
- 1 σκελίδα ψιλλοκ. σκόρδο
- Ψιλοκομμένο μαϊντανό
- 1 κουταλιά ελαιόλαδο
- 5 κουταλιές τριμμένη φρυγανιά
- Αλάτι και πιπέρι

Αδειάζετε τις ντομάτες και βάζετε στην άκρη την ψύχα και το ζουμί. Τις αναποδογυρίζετε και τις αφήνετε να στραγγίσουν. Ανακατεύετε τα υπόλοιπα υλικά μαζί με την ψύχα και το ζουμί μέχρι να έχετε ένα όχι πάρα πολύ πυκνό μίγμα και γεμίζετε τις ντομάτες. Βάζετε τις ντομάτες πάνω στη λαδωμένη λιποδόχη. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 1 για 40 λεπτά, γυρίζοντάς το στα μέσα του ψησίματος.

Κουνουπίδι γκρατέν

Ψήσιμο σε ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 4 άτομα:

- 800 γραμ. κουνουπίδι
- Τριμμένη παρμεζάνα
- 500 γραμ. μπεσαμέλ
- 100 γραμ. ζαμπόν
- Αλάτι και πιπέρι

Πλένετε καλά το κουνουπίδι και το βράζετε σε βραστό αλατισμένο νερό. Ενώ κρύνει ετοιμάζετε τη μπεσαμέλ. Σε ένα ταψί απλώνετε 2 κουταλιές μπεσαμέλ, το κομμένο κουνουπίδι, το ζαμπόν σε φέτες, την υπόλοιπη μπεσαμέλ και πασπαλίζετε με παρμεζάνα. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 2 για 20 λεπτά, γυρίζοντάς το στα μέσα του ψησίματος.

Πιπεριές γεμιστές

Ψήσιμο σε ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 4 άτομα:

- 3 πιπεριές
- 500 γραμ. κιμά
- Ψιλοκομμ. σκόρδο και μαϊντανό
- 2 αυγά
- αλάτι και πιπέρι
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο
- 50 γραμ. τριμμένη παρμεζάνα

Πλένετε καλά τις πιπεριές, αφαιρείτε το κοτσάνι και τους σπόρους, και τις κόβετε στη μέση. Ταυτόχρονα ζυμώνετε τον κιμά με όλα τα άλλα υλικά και γεμίζετε τις πιπεριές. Τις βάζετε σε ένα λαδωμένο ταψί. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 2 για 45 λεπτά, γυρίζοντάς το στα μέσα του ψησίματος.

Γλυκά

Στρούντελ με μήλα

Ψήσιμο σε ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 4 άτομα:

- 250γ γραμ. φύλλο σφολιάτα
- 300γ μήλα
- 70γγραμ. βούτυρο
- 50γγραμ. τριμμένη φρυγανιά
- μισό ποτήρι ρούμι
- 50γγραμ. σουλτανίνα
- 100γγραμ. ζάχαρη
- 50γγραμ. σουλτανίνα
- 30γγραμ. αμύγδαλα
- Λίγη κανέλα
- Ξύσμα λεμονιού

Ξεφλουδίζετε και κόβετε σε λεπτές φέτες τα μήλα και τα τσιγαρίζετε ελαφρά στο βούτυρο. Προσθέτετε το ρούμι και περιμένετε να εξατμιστεί. Τα αφήνετε να κρυώσουν και προσθέτετε την τριμμένη φρυγανιά, τη ζάχαρη, τη σουλτανίνα που την έχετε βάλει σε χλιαρό, νερό για να, μαλακώσει, τα αμύγδαλα, το λεμόνι και την κάρυ και ανακατεύετε. Απλώνετε το φύλλο μέχρι να γίνει λεπτό. Το αλείβετε με λίγο λειωμένο βούτυρο και απλώνετε το μίγμα. Γυρίζετε τις άκρες και το τυλίγετε, πλέκοντάς τις άκρες ώστε να μην ανοίξουν. Το βάζετε πάνω στη λιποδόχη, που προηγουμένως έχετε βουτυρώσει, και το αλείβετε με το αυγό. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 2 για 40 λεπτά.

Καρυδόπιτα

Ψήσιμο σε ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 3 άτομα:

- 140γγραμ. αλεύρι
- 150γγραμ. ζάχαρη
- 160γγραμ. βούτυρο
- 100γγραμ. καρύδια
- 3 αυγά
- 1 λεμόνι
- Μισό φακελάκι μπέικιν
- Λίγη κανέλα
- Λίγο μοσχοκάρυδο
- Λίγο αλάτι

Βουτυρώνετε και αλευρώνετε ένα ταψί. Αλέθετε τα καρύδια. Σε ένα δοχείο δουλεύετε το βούτυρο (πρέπει να το έχετε βγάλει από το ψυγείο τουλάχιστον δύο ώρες πριν) με μια ξύλινη κουτάλα, μέχρι να γίνει αφράτο. Προσθέτετε το ξύσμα λεμονιού, τη ζάχαρη, τα καρύδια, λίγο μοσχοκάρυδο, λίγη κανέλα, λίγο αλάτι και ανακατεύετε. Προσθέτετε τα αυγά ολόκληρα και ανακατεύετε μέχρι να έχετε ένα αφράτο μίγμα. Προσθέτετε το αλεύρι και μισό φακελάκι μπέικιν και ανακατεύετε ξανά. Ρίχνετε το μίγμα σε μια φόρμα. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 2 για 35 λεπτά.

Κέικ

Ψήσιμο σε ΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 8 άτομα:

- 250γγραμ. βούτυρο
- 250γγραμ. ζάχαρη
- 3 αυγά και 2 κρόκοι
- 250γγραμ. αλεύρι
- 80γγραμ. σταφίδα
- 1 ποτηράκι ρούμι
- Λίγο αλάτι
- 50γγραμ. φρούι γλασέ

Δουλεύετε καλά το βούτυρο (πρέπει να το έχετε βγάλει από το ψυγείο τουλάχιστον δύο ώρες πριν) με τη ζάχαρη, μέχρι να γίνει άσπρο. Προσθέτετε ένα ένα τα αυγά ολόκληρα και ύστερα τους κρόκους. Μετά προσθέτετε σιγά σιγά το αλεύρι και λίγο αλάτι. Ύστερα προσθέτετε το ρούμι, τη σταφίδα που την έχετε βάλει σε χλιαρό νερό για να μαλακώσει, και τα φρούι γλασέ. Ρίχνετε το μίγμα σε μια τετράγωνη βουτυρωμένη φόρμα. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε τη φόρμα στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 1 για 75 λεπτά, γυρίζοντάς την στα μέσα του ψησίματος.

Μπισκότα

Ψήσιμο σε ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 4 άτομα:

- 160γγραμ. αλεύρι
- 50γγραμ. ζάχαρη
- 1 λίγιο αλάτι
- 60γγραμ. βούτυρο
- 1 αυγό

Χτυπάτε όλα τα υλικά στο μίξερ μέχρι να έχετε ένα ομοιογενές μίγμα. Απλώνετε ένα αρκετά παχύ φύλλο. Με μια ροδέλα κόβετε τα μπισκότα (4X2,5 εκατ.) και τα βάζετε πάνω στη βουτυρωμένη λιποδόχη. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 2 για 14 λεπτά.

Πάστα Φλόρα

Ψήσιμο σε ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά για 8 άτομα:

- 250γγραμ. αλεύρι
- 110γγραμ. ζάχαρη
- 125γγραμ. βούτυρο
- 200γγραμ. μαρμελάδα
- 1 αυγό και 1 κρόκος
- Αλάτι

Κόβετε σε κομματάκια το βούτυρο και το βάζετε στο μίξερ μαζί με το αλεύρι, τη ζάχαρη, τα αυγά και το αλάτι. Χτυπάτε καλά το μίγμα. Βάζετε στην άκρη περίπου το ένα τρίτο της ζύμης που θα χρησιμεύσει για τη διακόσμηση. Απλώνετε την υπόλοιπη ζύμη με τον μπλάστρο. Βουτυρώνετε και αλευρώνετε ένα ταψί. Βάζετε τη ζύμη και την αλείβετε με τη μαρμελάδα. Με την υπόλοιπη ζύμη ετοιμάζετε μερικές λουρίδες πλάτους 1 εκατ. για τη διακόσμηση. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°. Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήσει, βάζετε το ταψί στο φούρνο πάνω στη σχάρα στη θέση 2 για 40 λεπτά.