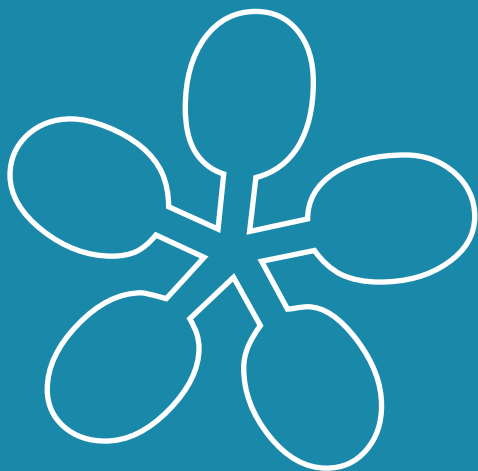


# Fresh mag.

...χρήσιμα, γευστικά, ενημερωτικά



# 19

Jan  
Mag  
12

Φούρνος 90 εκατοστών AB 901  
Εστία αερίου ή μικτή;  
Καθαρισμός πόρτας φούρνου  
Ειδικές τιμές

Τώρα και στο:

<http://www.freshmag.gr>



# Fresh mag.





Ακόμη μεγαλύτερη χωρητικότητα από το φούρνο AB 701 που είδαμε στο προηγούμενο τεύχος προσφέρει ο φούρνος 90 εκατοστών AB 901 που θα γνωρίσουμε στην επόμενη σελίδα.

Στον Οδηγό αγοράς απαντάμε στο σύνηθες πλέον ερώτημα τι εστία αερίου να προτιμήσω, μικτή ή αμιγώς αερίου, με την όλο και μεγαλύτερη χρήση του αερίου στην κουζίνα.

Σε αυτό το τεύχος το Χρήσιμα στην κουζίνα μας δείχνει πως μπορούμε εύκολα και γρήγορα να καθαρίσουμε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας φούρνου.

Και φυσικά, δύο νέες συνταγές, τα νέας μας και κάτι χρήσιμο από την ιστοσελίδα μας!

Καλή ανάγνωση,

AKS Οικιακές Συσκευές



## Γνωριμία με τα προϊόντα



AB 901



Εντοιχιζόμενος φούρνος κολώνας  
10 προγραμμάτων  
Ηλεκτρονικός προγραμματιστής  
Σύστημα ψύξης επίπλου  
Σύστημα ψύξης πόρτας  
Εσωτερικό κρύσταλλο ανάκλασης  
Θερμοκρασίας - Thermoreflective

Εμαγιέ εύκολο στον καθαρισμό  
Πλαϊνές σχάρες στήριξης ταψιών  
αφαιρούμενες  
Αφαιρούμενη πόρτα  
Κρύσταλλο πόρτας καθρέφτης  
Σούβλα

Η αναζήτηση για ακόμη μεγαλύτερη διάσταση στο ψήσιμο συναντά το φούρνο 90 εκατοστών AB 901.

Εξωτερικό κρύσταλλο καθρέφτης σε συνδυασμό με το ανοξείδωτο και το ματ χερούλι δίνουν λιτή, μοντέρνα γραμμή στην πρόσοψη της συσκευής.

10 προγράμματα λειτουργίας και ηλεκτρονικός προγραμματιστής προσφέρουν πολλαπλές δυνατότητες ψησίματος 2 και 3 ταψιών και προγραμματισμού ώρας και διάρκειας μαγειρέματος.

Με χωρητικότητα που φθάνει τα 100 λίτρα, ο εντοιχιζόμενος φούρνος AB 901 προσφέρει άφθονο χώρο για μεγάλες ποσότητες φαγητών και το ταψί βάθους 6 εκατοστών, που παρέχεται μαζί με το φούρνο αποτελεί το ιδανικό σκεύος για αυτές. Ενώ, η λειτουργία της σούβλας επεκτείνει ακόμη περισσότερο τις δυνατότητες ψησίματος.

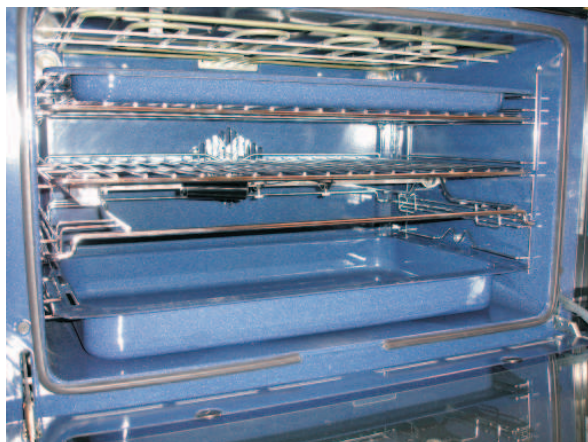
Τέλος, εμαγιέ υψηλής υάλωσης τόσο στην κοιλότητα, όσο και στα ταψιά του φούρνου διευκολύνουν την απομάκρυνση των λεκέδων και μειώνουν το χρόνο καθαρισμού.

■ Συνέχεια ►



Fresh mag.

Τ. 19  
Ιαν  
Μαρ  
12

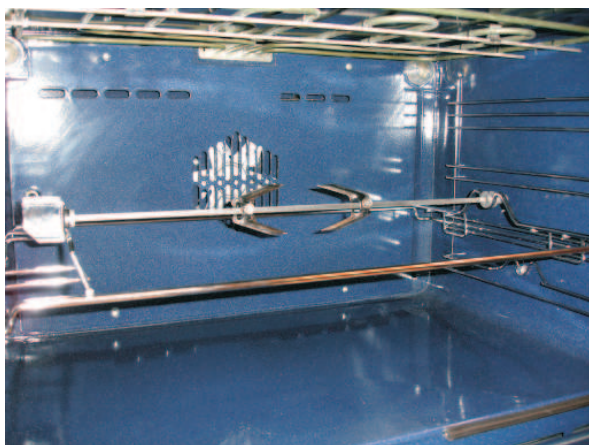


Το εσωτερικό του φούρνου με τον πλήρη εξοπλισμό του

Ακόμη και σε αυτές τις διαστάσεις το βαθύ ταψί που προσαρμόζεται στις πλαϊνές σχάρες αποτελεί μοναδικό αξεσουάρ



Η σούβλα στη μεσαία θέση στήριξης τοποθετείται και αφαιρείται εύκολα



Τέσσερα βιδωτά στηρίγματα επιτρέπουν την εύκολη και γρήγορη αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού για τον καθαρισμό του



Σχετικό στην ιστοσελίδα:  
url: <http://www.aks.gr/v3/gr/products.php?model=ab%20901&productlist=3>

Γνωριμία με τα προϊόντα



## Εστία αερίου ή μικτή;



Η απόφαση για αντικατάσταση της ηλεκτρικής εστίας με εστία αερίου, ειδικά σε περιπτώσεις που δεν υπάρχει προηγούμενη εμπειρία χρήσης, συνήθως συνοδεύεται και από το ερώτημα τι εστία αερίου να προτιμήσω αμιγώς αερίου ή μικτή (συνδυασμός καυστήρων αερίου με ζώνη ηλεκτρική).

Ας δούμε λίγο καλύτερα την κάθε κατηγορία.

Οι εστίες αερίου, στη διάσταση των 60 εκατοστών, διαθέτουν τέσσερις καυστήρες αερίου και η ισχύς τους διαφέρει ανάλογα με το κάθε μοντέλο συσκευής. Έτσι μπορούμε να έχουμε εστία με τέσσερις διαφορετικούς καυστήρες για διαφορετικά μεγέθη σκευών.

Οι μικτές εστίες, στη διάσταση των 60 εκατοστών, αποτελούνται από συνδυασμούς δύο καυστήρων αερίου και δύο ηλεκτρικών ζωνών (κεραμικών ή μεταλλικών) ή από τριών καυστήρων αερίου και μιας ηλεκτρικής ζώνης (κεραμικής ή μεταλλικής). Η ισχύς των καυστήρων και των ζωνών μπορεί να διαφέρει από συσκευή σε συσκευή δίνοντας μας τη δυνατότητα να επιλέξουμε τι ταιριάζει καλύτερα στις ανάγκες μας.

Οι μικτές εστίες προτιμούνται κυρίως σε περιπτώσεις χρήσης φιάλης υγραερίου με τις ηλεκτρικές ζώνες να χρησιμοποιούνται ως εναλλακτική λύση κατά την έλλειψη υγραερίου από μη έγκαιρη αντικατάσταση της φιάλης. Συνήθως, μοντέλα με δύο καυστήρες και δύο ηλεκτρικές ζώνες προσφέρουν τη δυνατότητα χρήσης και σε άλλα άτομα ενός νοικοκυριού που είναι περισσότερο εξοικειωμένα με τις ηλεκτρικές, χωρίς να στερούν τα πλεονεκτήματα του αερίου από το βασικό χρήστη της συσκευής.

Ακόμη και στη σύνδεση με φυσικό αέριο, παρά την ύπαρξη εγκατάστασης μόνιμης παροχής, υπάρχει μία τάση για αγορά μικτής συσκευής, κυρίως πάλι εξαιτίας της σκέψης έλλειψης αερίου. Κάτι τέτοιο όμως είναι σχεδόν απίθανο να συμβεί και για αυτό το λόγο, οι ιδανικές εστίες είναι οι αμιγώς αερίου για χρήση με φυσικό αέριο.

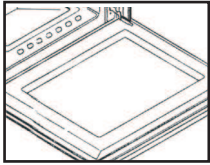
Η λειτουργία και χρήση των εστιών αερίου είναι απλή και εύκολη. Δεν απαιτείται ιδιαίτερη προσαρμογή στον τρόπο μαγειρέματος ή αλλαγή των σκευών.

Συνοψίζοντας τα παραπάνω, οι μικτές εστίες ίσως μπορούν να εξυπηρετήσουν νοικοκυριά που η άμεση αντικατάσταση φιάλης υγραερίου μπορεί να μην είναι εφικτή, που και πάλι με μια αρχικά σωστή σχεδιασμένη εγκατάσταση, υπάρχει η δυνατότητα χρήσης δύο φιαλών για τη συνέχιση του μαγειρέματος χωρίς διακοπή.

Σε καμία περίπτωση δε θα πρέπει να διστάσουμε για την απόκτηση πλήρους εστίας αερίου καθώς το αέριο θα είναι ο κύριος τρόπος μαγειρέματος μας.



## Καθαρισμός πόρτας φούρνου\*



Κάποιες φορές κατά τον καθαρισμό του φούρνου, παρατηρούμε ότι υπάρχουν λεκέδες μεταξύ του εξωτερικού και εσωτερικού κρυστάλλου της πόρτας, δηλαδή σημεία που δε μπορούμε να έχουμε άμεση πρόσβαση για τον καθαρισμό τους.

Αυτό μπορεί να συμβεί σπάνιες φορές μετά από μακροχρόνια χρήση της συσκευής και συμπύκνωση ατμών ή από πιτσίλισμα κατά τη τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο.

Σε αυτές την περίπτωση η διαδικασία που θα ακολουθήσουμε είναι απλή και εύκολη για να καθαρίσουμε το εσωτερικό της πόρτας.

Εάν η πόρτα σας διαφέρει από τις παρακάτω περιγραφές, συμβουλευτείτε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών για την αποφυγή ζημίας.

Πρώτη κίνηση που κάνουμε είναι να αφαιρέσουμε την πόρτα από το φούρνο. Για να βγάλουμε την πόρτα ακολουθούμε τις οδηγίες που θα βρούμε στο εγχειρίδιο χρήσης της συσκευής μας και αποτελεί μια πολύ απλή διαδικασία.

Στη συνέχεια τοποθετούμε την πόρτα επάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια (πάγκος, τραπέζι κτλ), με το εξωτερικό τζάμι προς τα κάτω. Στο κάτω μέρος της πόρτας θα δούμε ότι υπάρχουν τέσσερις βίδες, δύο δεξιά και δύο αριστερά (σχέδιο 2 - επόμενη σελίδα). Ξεβιδώνουμε αυτές που βρίσκονται προς το εσωτερικό μέρος.

Επόμενο βήμα είναι να σηκώσουμε σιγά προς τα επάνω το εσωτερικό τμήμα της πόρτας (εμαγιέ πλαίσιο και τζάμι) και να σπρώξουμε ελαφριά προς τα μπροστά. Δηλαδή, ξεκουμπώνουμε το εσωτερικό τμήμα από το εξωτερικό. (σχέδιο 1 - επόμενη σελίδα)

Αφού καθαρίσουμε και τις δύο πλευρές ακολουθούμε αντίστροφη διαδικασία. Τοποθετώντας πρώτα από την επάνω πλευρά της πόρτας το εσωτερικό τμήμα (εσωτερικό κρύσταλλο) κουμπώνουμε στα μαύρα στηρίγματα και στη συνέχεια στο κάτω μέρος. (σχέδιο 1 - επόμενη σελίδα)

Βιδώνουμε τις βίδες και επανατοποθετούμε την πόρτα στο φούρνο.

Για τις ελεύθερες κουζίνες\*\* αρχικά αφαιρούμε την πόρτα. Στη συνέχεια ξεβιδώνουμε τις δύο βίδες που θα δούμε στο εσωτερικό επάνω μέρος της πόρτας. Βγάζουμε το επάνω (εμαγιέ) τμήμα και αφαιρούμε το τζάμι από τις εσοχές του.

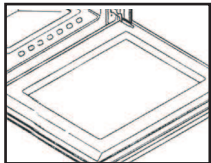
Αφού το καθαρίσουμε, σπρώχνουμε προσεκτικά το εσωτερικό τζάμι στις εσοχές, βάζουμε το επάνω τμήμα και βιδώνουμε. Επανατοποθετούμε την πόρτα στη θέση της.

\* εντοιχισμένοι φούρνοι 60 εκατοστών AKS

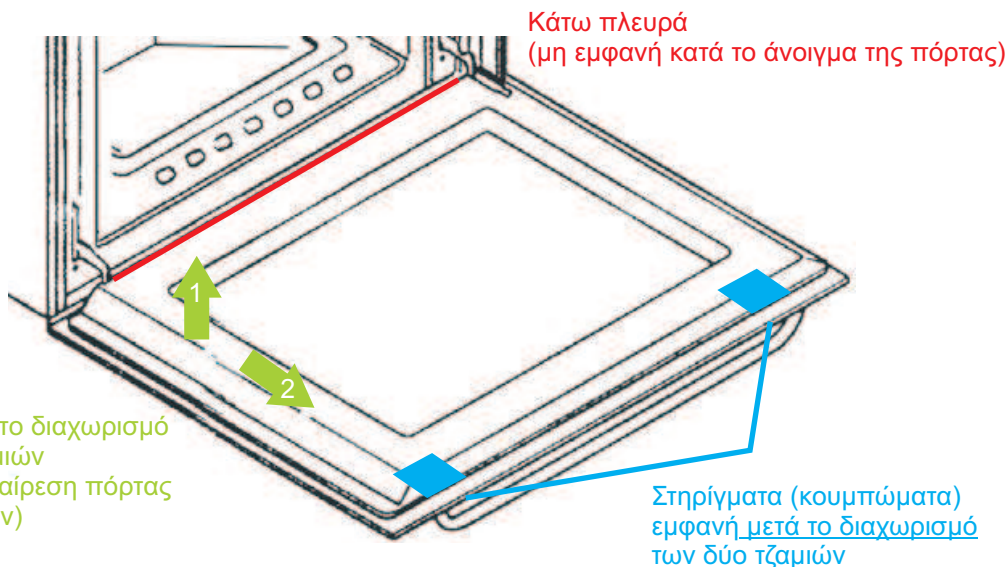
\*\* κουζίνες AGG 614/640 PRO, AEE 613



## Καθαρισμός πόρτας φούρνου

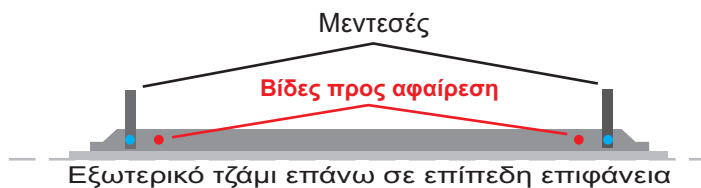


Σχέδιο 1



Σχέδιο 2

### Άποψη κάτω πλευράς πόρτας (μετά την αφαίρεση από το φούρνο)



#### AB 701 - AB 901

Τα δύο αυτά μοντέλα φούρνων διαθέτουν τέσσερα εμφανή βιδωτά στηρίγματα, που συγκρατούν το εσωτερικό κρύσταλλο, κάνοντας ακόμη πιο εύκολη την αφαίρεσή του.

#### Σημαντικό!

\*\*\* Η πόρτα του φούρνου σας μπορεί να διαφέρει από τα παραπάνω σχέδια ή τη διαδικασία της προηγούμενης σελίδας. Συμβουλευτείτε τις οδηγίες χρήσης της συσκευής πριν από οποιαδήποτε εργασία.



## Κάτι γευστικό!

### Χοιρινή τηγανιά

#### Υλικά

600 γρ. ψαρονέφρι κομμένο σε κύβους  
100 γρ. κολοκύθι κομμένο σε κύβους  
50 γρ. κρεμμύδι ψιλοκομμένο  
50 γρ. ελαιόλαδο  
20 γρ. αλεύρι  
50 γρ. λευκό κρασί  
30 γρ. χυμό Λεμονιού  
Μισή ντομάτα σε κυβάκια  
50 γρ. φέτα τριμμένη  
ρίγανη  
αλάτι  
πιπέρι

#### Εκτέλεση

Βάζουμε το ελαιόλαδο να ζεσταθεί σε ένα τηγάνι και σοτάρουμε το ψαρονέφρι ανακατεύοντας καλά να πάρει χρώμα από όλες τις πλευρές.

Στη συνέχεια προσθέτουμε το κρεμμύδι και το κολοκύθι και τα σοτάρουμε και αυτά ελαφρά να βγάλουν τα αρώματα τους.  
Προσθέτουμε το αλάτι, το πιπέρι και το αλεύρι.

Έπειτα από 1 λεπτό ρίχνουμε και το κρασί στο τηγάνι μας. Αφού εξατμιστεί το κρασί ρίχνουμε λίγο νερό ή ζωμό κοτόπουλο και περιμένουμε για περίπου 2-3 λεπτά να τραβήξει τα υγρά και να πάρει μία βράση.

Αφού δέσει η σάλτσα προσθέτουμε την ντομάτα και το αφήνουμε ακόμα 1 λεπτό. Το πιάτο μας είναι έτοιμο για σερβίρισμα. Σερβίρουμε και ρίχνουμε από επάνω την φέτα και την ρίγανη.



Τηγάνισμα σε δυνατή φωτιά



30 λεπτά

Η συνταγή είναι μία προσφορά του



[www.ucook.gr](http://www.ucook.gr)



Σχετικό στην ιστοσελίδα:  
[url: http://www.aks.gr/recipes](http://www.aks.gr/recipes)



## Κάτι γευστικό!

### Muffin πορτοκάλι

Υλικά  
350 γρ. αλεύρι  
60 γρ. βούτυρο  
160 ml. κρέμα γάλακτος  
200 γρ. ζάχαρη  
Χυμό 4 πορτοκαλιών  
30 γρ. μπέικιν πάουντερ  
1 πρέζα αλάτι  
1 κ.γ. ξύσμα πορτοκαλιού  
2 βανίλιες  
30 ml. λικέρ πορτοκάλι

Για την βουτυρόκρεμα  
50 γρ. ζάχαρη άχνη  
90 γρ. βούτυρο  
1 σταγόνα χρώμα ζαχαροπλαστικής  
Τρούφα



#### Εκτέλεση

Χτυπάμε στο μίξερ την ζάχαρη με το βούτυρο για 1 λεπτό, στη συνέχεια προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και συνεχίζουμε το χτύπημα για 2 λεπτά ακόμα. Προσθέτουμε τις βανίλιες, το αλάτι, το λικέρ, το ξύσμα του πορτοκαλιού και σταδιακά τον χυμό πορτοκάλι. Το μεταφέρουμε σε ένα μπολ και ρίχνουμε αφού κοσκινίσουμε μέσα το αλεύρι με το μπέικιν. Ανακατεύουμε με μία μαρίζ καλά.

Έίναι έτοιμο το μίγμα μας να το βάλουμε στα ειδικά φορμάκια για muffin όπου θα τα γεμίσουμε κατα 3/4. Ψήνουμε στο φούρνο στους 170 βαθμούς για 18-20 λεπτά.

Αφού ετοιμαστούν τα muffin τα γαρνίρουμε απο επάνω με την βουτυρόκρεμα που έχουμε κάνει, αναμειγνύοντας τα υλικά της και διακοσμούμε με την τρούφα.



170-180 °C στατικός φούρνος



20 λεπτά



Σύνολο χρόνου 60 λεπτά

Η συνταγή είναι μία προσφορά του



Σχετικό στην ιστοσελίδα:  
url: <http://www.aks.gr/recipes>



www.aks.gr

## Στην ιστοσελίδα μας

Περιηγηθείτε στην ιστοσελίδα μας και στον τομέα εξυπηρέτησης πελατών για να βρείτε πρακτικές συμβουλές καθώς και πρακτικούς οδηγούς πέρα των οδηγιών για την καλύτερη χρήση και φροντίδα των συσκευών σας.

Αναζητήστε πληροφορίες από το την Αναζήτηση δίπλα από το μενού και βρείτε ακόμη περισσότερα βοηθητικά αρχεία.

Σχετικό στην ιστοσελίδα:  
url: <http://www.aks.gr/v3/gr/support.php?id=4&bd=2>



## Τα νέα μας

Τέσσερα νέα σετ έχουμε ετοιμάσει σε συνδυασμούς φούρνου με εστία αερίου, μικτή ή ηλεκτρική σε πολύ χαμηλές τιμές.

Δείτε τα εντοιχιζόμενα αυτά σετ μέσα από την ιστοσελίδα μας, από το κεντρικό μενού και στη συνέχεια Ειδικές τιμές.

Οι τιμές ισχύουν μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων.



Και μην ξεχνάτε!!  
Επισκεφθείτε το κατάστημα και βρείτε εκθεσιακά ή τελευταία κομμάτια συσκευών σε μοναδικές τιμές!

Σχετικό στην ιστοσελίδα:  
url: <http://www.aks.gr/v3/gr/stockhouse.php>

Τα νέα μας



Επικοινωνήστε



## Επικοινωνήστε

Στείλτε μας τις προτάσεις και τα σχόλια σας με έναν από τους παρακάτω τρόπους:  
- με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο [freshmag@aks.gr](mailto:freshmag@aks.gr)  
- στο φαξ 2310 272851  
- ή στη διεύθυνση:  
Κ. Α. Παχαδίρογλου, Διαλέττη 17,  
ΤΚ 546 21, Θεσσαλονίκη

Σχετικό στην ιστοσελίδα:  
url: <http://www.aks.gr/freshmag/v2/index.php?page=3>



**Fresh mag.**

Τ. 19  
Ιαν  
Μαρ  
12



[www.aks.gr/freshmag](http://www.aks.gr/freshmag)



**Τώρα και στο:**

[www.freshmag.gr](http://www.freshmag.gr)

Τ. 19  
Ιαν  
Μαρ  
12

**AKS Οικιακές Συσκευές  
Κ. Α. Παχαδίρογλου  
Διαλέττη 17, 546 21  
Θεσσαλονίκη**



**2310 266265**



**2310 272851**

**freshmag@aks.gr**

Κάθε δυνατή προσπάθεια έχει γίνει για την αποφυγή λαθών.  
Η εταιρεία δε φέρει ευθύνη για τυχόν λάθη κατά την επεξεργασία  
και προβολή του αρχείου.  
Ο οδηγός αγοράς αποτελεί μία ενδεικτική πρόταση χωρίς  
παραπέρα δεσμεύσεις.  
Το περιεχόμενο δημιουργήθηκε με βάση τις συσκευές AKS.



**Fresh mag.**