

# **PITSA**

el Οδηγίες χρήσης

**P1HEC642.6**



**Εντοιχιζόμενος φούρνος**



<b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> .....	<b>4</b>
Αιτίες των ζημιών .....	5
<b>Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα</b> .....	<b>6</b>
Πεδίο χειρισμού .....	6
Πλήκτρα και οθόνη ρολογιού .....	6
Διακόπτης επιλογής λειτουργίας .....	6
Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας .....	7
Φούρνος .....	7
<b>Τα εξαρτήματά σας</b> .....	<b>7</b>
Τοποθέτηση των εξαρτημάτων .....	7
Ειδικά εξαρτήματα .....	7
Προϊόντα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών .....	8
<b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....	<b>8</b>
Ρύθμιση της ώρας .....	8
Ζέσταμα του φούρνου .....	8
Καθαρισμός των εξαρτημάτων .....	8
<b>Ρύθμιση του φούρνου</b> .....	<b>9</b>
Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασίας .....	9
Ταχεία θέρμανση .....	9
<b>Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου</b> .....	<b>9</b>
Χρονόμετρο .....	9
Διάρκεια .....	10
Χρόνος λήξης .....	10
Ωρα .....	11
<b>Ασφάλεια παιδιών</b> .....	<b>11</b>
<b>Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων</b> .....	<b>11</b>
<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....	<b>12</b>
Αριθμός E και αριθμός FD .....	12
<b>Φροντίδα και καθαρισμός</b> .....	<b>12</b>
Υλικά καθαρισμού .....	12
Σύστημα βοηθητικού καθαρισμού HydroPure .....	13
Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών .....	13
Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου .....	14
Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών πόρτας .....	14
<b>Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης</b> .....	<b>15</b>
Πίνακας βλαβών .....	15
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου .....	15
Γυάλινο κάλυμμα .....	15
<b>Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον</b> .....	<b>16</b>
Εξοικονόμηση ενέργειας .....	16
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος .....	16
<b>Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής</b> .....	<b>16</b>
Γλυκά και βουτήματα .....	16
Συμβουλές για το ψησιμο γλυκών .....	18
Κρέας, πουλερικά, ψάρι .....	19
Συμβουλές για το ψησιμο στο φούρνο και το ψησιμο στο γκριλ .....	21
Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ .....	21
Προμαγειρεμένα φαγητά .....	22
Ειδικά φαγητά .....	22
Ξεπάγωμα .....	23
Ξήρανση .....	23
Βράσιμο συντήρησης .....	23

<b>Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα</b> .....	<b>24</b>
<b>Φαγητά δοκιμών</b> .....	<b>24</b>
Ψήσιμο .....	24
Ψήσιμο στο γκριλ .....	25

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): [www.pitsos.gr](http://www.pitsos.gr) και στο online-shop: [www.pitsos-eshop.gr](http://www.pitsos-eshop.gr)

## **⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός

μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά. Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα εξαρτήματα. Τοποθετείτε πάντοτε πάνω στο λαδόχαρτο ένα μαγειρικό σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος. Καλύπτετε με λαδόχαρτο μόνο την απαραίτητη επιφάνεια. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τα εξαρτήματα.

### **Κίνδυνος εγκαύματος!**

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

### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

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

### **Κίνδυνος τραυματισμού!**

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

## Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Κατά την αντικατάσταση της λάμπας του χώρου μαγειρέματος οι επαφές στο ντουί της λάμπας βρίσκονται υπό τάση. Πριν την αντικατάσταση τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## Αιτίες των ζημιών

### Προσοχή!

- Εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο, λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος: Μη τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μη καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο. Μη τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία πάνω από 50 °C. Διαφορετικά δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος: Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται υδρατμοί. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.
- Υγρά τρόφιμα: Μη αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Το εμαγιέ καταστρέφεται.

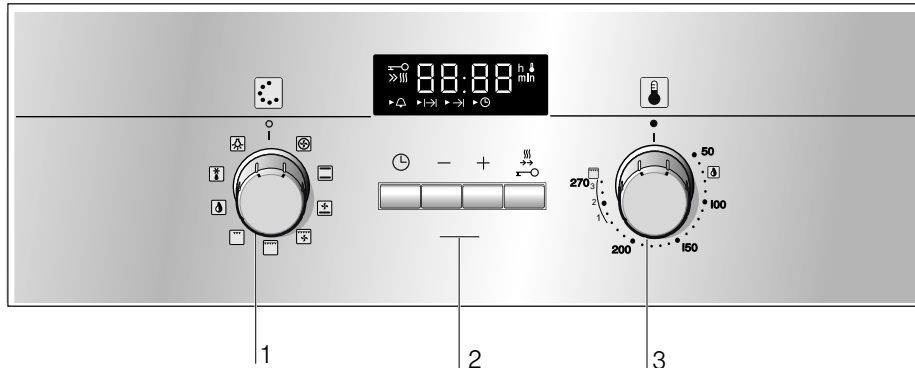
- Χυμός φρούτων: Σε περίπτωση που φτιάχνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων μη γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε. Εάν είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
- Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής: Αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Ακόμα και όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.
- Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας: Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας πάντοτε καθαρή.
- Η πόρτα της συσκευής ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης: Μη ανεβαίνετε, μην κάθεστε ή μην κρατιέστε από την πόρτα της συσκευής. Μη τοποθετείτε κανένα σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.
- Τοποθέτηση των εξαρτημάτων: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να γρατσουνίσουν τα εξαρτήματα το τζάμι κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής. Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
- Μεταφορά της συσκευής: Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

# Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα

Σ' αυτό το κεφάλαιο θα γνωρίσετε την καινούργια σας συσκευή. Στις παραγράφους που ακολουθούν θα βρείτε επεξηγήσεις για το πεδίο χειρισμού με τους διακόπτες και τις ενδείξεις. Επιπλέον θα βρείτε πληροφορίες για τους τρόπους ψησίματος και τα εξαρτήματα από τα οποία συνοδεύεται η συσκευή.

## Πεδίο χειρισμού

Εδώ σας παρουσιάζουμε μια επισκόπηση του πεδίου χειρισμού. Δεν εμφανίζονται ποτέ όλα τα σύμβολα ταυτόχρονα στην οθόνη του ρολογιού. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να υπάρχει απόκλιση σε ορισμένες λεπτομέρειες.



### Επεξήγηση

1	Διακόπτης λειτουργιών
2	Πεδίο ενδείξεων και πλήκτρα χειρισμού
3	Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

### Βυθιζόμενα κουμπιά

Τα κουμπιά των διακοπών είναι βυθιζόμενα. Για ασφάλιση και απασφάλιση, πατήστε στη θέση μηδέν πάνω στο κουμπί του διακόπτη.

### Πλήκτρα και οθόνη ρολογιού

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

Πλήκτρο	Χρήση	
	Λειτουργίες χρόνου	Επιλογή του χρονόμετρου  της διάρκειας  του χρόνου λήξης  και της ώρας .
	Πλην	Ελάττωση των τιμών ρύθμισης.
	Συν	Αύξηση των τιμών ρύθμισης.
	Ταχεία θέρμανση	Ιδιαίτερα γρήγορη θέρμανση του φούρνου.
	Ασφάλεια παιδιών	Κλειδώμα και ξεκλειδώμα του πεδίου χειρισμού.

Ποια λειτουργία χρόνου βρίσκεται σε πρώτο πλάνο στην οθόνη, διακρίνεται με το βέλος μπροστά από το αντίστοιχο σύμβολο. Εξαιρέση: Στην ώρα ανάβει το σύμβολο μόνο, όταν την αλλάζετε.

### Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος.

Θέση	Χρήση	
	Θέση μηδέν	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
	Θερμός αέρας 3D*	Για γλυκά, βουτήματα και πιτάκια σε ένα έως τρία επίπεδα. Ο ανεμιστήρας κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού στοιχείου στο πίσω τοίχωμα μέσα στο φούρνο.

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

### Θέση

Επάνω/Κάτω θέρμανση

Λειτουργία πίτσας

Συνδιασμός θερμού αέρα/γκριλ

Γκριλ, μεγάλο

Γκριλ, μικρό

Βαθμίδα καθαρισμού HydroPure/Κάτω θέρμανση

Ξεπάγωμα

Λάμπα φούρνου

### Χρήση

Για γλυκά σε φόρμες, γλυκά ταψιού, σουφλέ, μουςακά, παστίτσιο, πίτες, φαγητά με κρέας από μοσχάρι, χοιρινό, κοτόπουλο, αρνί και θηράματα σε ένα επίπεδο. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.

Γρήγορο ψήσιμο κατεψυγμένων προϊόντων χωρίς προθέρμανση, π.χ. πίτσα, τηγανητές πατάτες ή αρτοσκευάσματα. Το κάτω θερμαντικό στοιχείο και το δακτυλιοειδές θερμαντικό στοιχείο στο πίσω τοίχωμα του φούρνου, θερμαίνουν συγχρόνως.

Για ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος, πουλερικών και ολόκληρων ψαριών. Το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται αναλλάξ εντός και εκτός λειτουργίας. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον καυτό αέρα γύρω από το φαγητό και έτσι τα κομμάτια του κρέατος γίνονται από όλες τις πλευρές τραγανά και ροδοκόκκινα.

Μπορείτε να ψήσετε πολλές μερίδες μπριζόλες, λουκάνικα, τσοτ και κομμάτια ψαριού. Η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ, θερμαίνεται ολόκληρη.

Μπορείτε να ψήσετε μικρές ποσότητες από μπριζόλες, λουκάνικα, τσοτ και κομμάτια ψαριού. Μόνο το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ θερμαίνεται.

Για καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος και για την ολοκλήρωση του ψησίματος ή του ροδοκοκκίνισματος. Η θερμότητα έρχεται από κάτω.

Ξεπάγωμα για π.χ. κρέας, πουλερικά, ψωμί και γλυκά. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον ζεστό αέρα γύρω από το φαγητό.



Αναμμα της λάμπας του φούρνου.


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

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

## Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

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


Θέση	Σημασία
●	Θέση μηδέν Ο φούρνος δε θερμαίνει.
50-270	Περιοχή θερμοκρασίας Η θερμοκρασία στο φούρνο σε °C.
1, 2, 3	Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ Οι βαθμίδες ψησίματος για Γκριλ,  . Βαθμίδα 1, χαμηλή Βαθμίδα 2, μεσαία Βαθμίδα 3, υψηλή
	Βαθμίδα καθαρισμού HydroPure Η βαθμίδα για το σύστημα καθαρισμού.

Όταν ο φούρνος θερμαίνεται, στην οθόνη του ρολογιού εμφανίζεται το σύμβολο . Στα διαλείμματα θέρμανσης σβήνει.

## Φούρνος

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

### Λάμπα φούρνου

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η λάμπα ανάβει στο φούρνο. Θέτοντας το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση , μπορείτε να ανάψετε τη λάμπα χωρίς να ενεργοποιήσετε τη θέρμανση.

### Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται όταν είναι απαραίτητο. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα. Προσοχή! Μην καλύπτετε τις σπές εξαερισμού. Διαφορετικά ο φούρνος υπερθερμαίνεται.

Μετά τη απενεργοποίηση του φούρνου ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για λίγη ώρα ακόμη, ώστε να κρυώσει γρηγορότερα ο φούρνος.

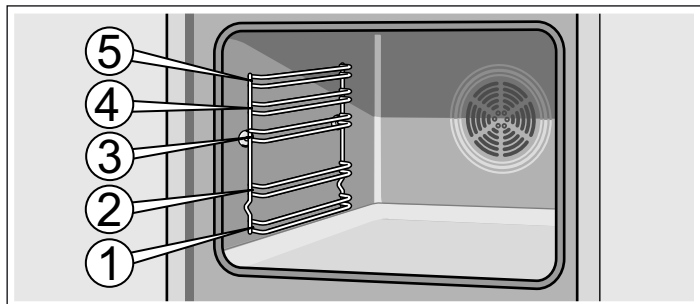
## Τα εξαρτήματά σας

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

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

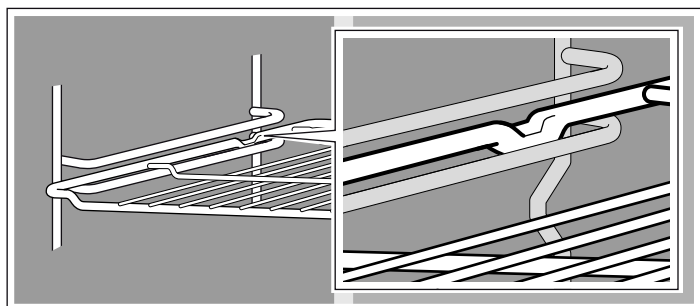
### Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

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



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

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




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

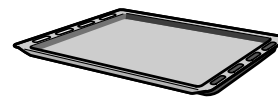
Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet).



#### Σχάρα

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

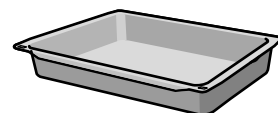
Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα του φούρνου και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω .



#### Εμαγιέ ταψί

Για γλυκά και μπισκοτάκια.

Σπρώξτε μέσα το ταψί με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.



#### Ταψί του μουςακά

Ιδανικό για σουφλέ από μαγειρεμένα υλικά. Το ταψί του μουςακά είναι επίσης κατάλληλο για το ψησιμο κρέατος σε ανοικτό σκεύος. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λεκάνη συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα.

Σπρώξτε μέσα το ταψί του μουςακά με τις τρύπες μπροστά προς την πόρτα του φούρνου.

## Ειδικά εξαρτήματα

Τα ειδικά εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Μια εκτενέστερη προσφορά εξαρτημάτων για το φούρνο σας θα βρείτε στα φυλλάδιά μας ή στο διαδίκτυο (Internet). Η διαθεσιμότητα, καθώς και η δυνατότητα παραγγελίας online των ειδικών εξαρτημάτων είναι από χώρα σε χώρα διαφορετική. Ανατρέξτε παρακαλώ στα έγγραφα πώλησης.

Δεν ταιριάζει κάθε ειδικό εξάρτημα σε κάθε συσκευή. Παρακαλώ δίνετε κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας.


Ειδικά εξαρτήματα	Αριθμός P	Χρήση
Ταψί μουςακά	P333073	Ιδιαίτερα κατάλληλο για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων
Καπάκι για το ταψί μουςακά	P333001	Το καπάκι μετατρέπει το ταψί μουςακά σε επαγγελματική ψηλή γάστρα.

Ειδικά εξαρτήματα	Αριθμός P	Χρήση
Τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου		
2-πλό	P338250	Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.
3-πλό	P338352	Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 1, 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν. Το 3-πλό βαγονέτο φούρνου δεν είναι κατάλληλο για συσκευές με περιστρεφόμενη σούβλα.
<b>Προϊόντα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b>		ή μέσου του διαδικτύου (Internet) για ορισμένες χώρες στο e-Shop (ηλεκτρονικό κατάστημα) τα κατάλληλα υλικά φροντίδας και καθαρισμού ή άλλα εξαρτήματα. Δώστε για αυτό τον εκάστοτε αριθμό προϊόντος.
Για τις οικιακές σας συσκευές μπορείτε να αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα		
Πανιά φροντίδας για επιφάνειες ανοξειδωτου χάλυβα	Αριθμός προϊόντος 311134	Μειώνει την κατακάθιση της ρύπανσης. Με τον εμποτισμό με ένα ειδικό λάδι πραγματοποιείται ιδανικά η φροντίδα των επιφανειών των συσκευών ανοξειδωτου χάλυβα.
Ζελέ καθαρισμού γκριλ φούρνου	Αριθμός προϊόντος 463582	Για τον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος. Το ζελέ είναι άοσμο.
Πανί καθαρισμού από μικροΐνες με κυψελωτή δομή	Αριθμός προϊόντος 460770	Ιδιαίτερα κατάλληλο για τον καθαρισμό ευαίσθητων επιφανειών, όπως π.χ. γυαλί, υαλοκεραμικό υλικό, ανοξειδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο. Το πανί καθαρισμού απομακρύνει μ' ένα πέρασμα την υγρή και λιπώδη ρύπανση.
Ασφάλεια πόρτας	Αριθμός προϊόντος 612594	Για να μην μπορούν να ανοίξουν τα παιδιά την πόρτα του φούρνου. Ανάλογα με την πόρτα της συσκευής η ασφάλεια βιδώνεται διαφορετικά. Προσέξτε το συνοδευτικό φυλλάδιο, που συνοδεύει την ασφάλεια πόρτας.


## Πριν την πρώτη χρήση

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

### Ρύθμιση της ώρας

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


#### 1. Πατήστε το πλήκτρο .

Στην ένδειξη εμφανίζεται η ώρα 12:00. Τα σύμβολα του χρόνου ανάβουν, το βέλος ► βρίσκεται μπροστά από το .

#### 2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο ή την ώρα.

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

### Ζέσταμα του φούρνου

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

Εξαερίστε την κουζίνα, όση ώρα ζεσταίνει ο φούρνος.

#### 1. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας την Επάνω/Κάτω θέρμανση .

#### 2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε στους 240 °C.

Μετά από μία ώρα απενεργοποιήστε το φούρνο. Γυρίστε γι' αυτό το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

### Καθαρισμός των εξαρτημάτων

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



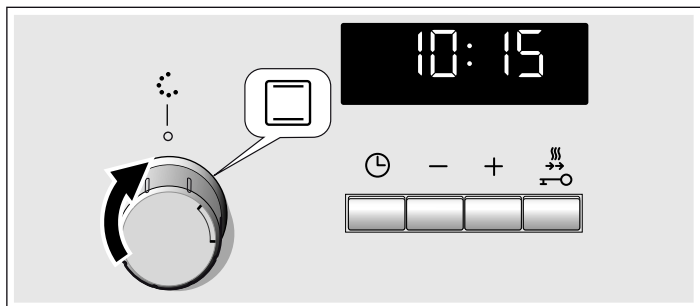
# Ρύθμιση του φούρνου

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

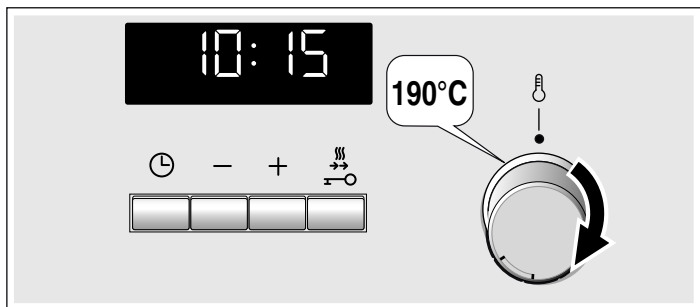
## Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασίας

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

1. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας τον τρόπο ψησίματος.



2. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.



Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνει.

## Απενεργοποίηση του φούρνου

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

## Αλλαγές των ρυθμίσεων

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

## Ταχεία θέρμανση

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να θερμάνετε το φούρνο σας στη ρυθμισμένη θερμοκρασία ιδιαίτερα γρήγορα.

Χρησιμοποιείτε την ταχεία θέρμανση για θερμοκρασίες πάνω από 100 °C. Κατάλληλοι είναι οι παρακάτω τρόποι ψησίματος:

- Θερμός αέρας 3D
- Επάνω/Κάτω θέρμανση
- Βαθμίδα πίτσας

Για να έχετε ομοιόμορφο αποτέλεσμα στο ψήσιμο, τοποθετήστε το φαγητό σας στο φούρνο, αφού πρώτα ολοκληρωθεί η ταχεία θέρμανση.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.

2. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο

Στην οθόνη του ρολογιού ανάβει το σύμβολο . Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνει.

## Η ταχεία θέρμανση τελειώνει

Ένα σήμα ηχεί. Το σύμβολο στην οθόνη του ρολογιού σβήνει. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στο φούρνο.

## Διακοπή της ταχείας θέρμανσης

Πατήστε σύντομα το πλήκτρο . Το σύμβολο στην οθόνη του ρολογιού σβήνει.

# Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου

Ο φούρνος σας διαθέτει διάφορες λειτουργίες χρόνου. Με το πλήκτρο καλείτε το μενού και αλλάζετε μεταξύ των διαφορετικών λειτουργιών. Όσο διάστημα ρυθμίζετε όλα τα σύμβολα του χρόνου είναι αναμμένα. Το βέλος σας δείχνει, σε ποια λειτουργία του χρόνου βρίσκεστε. Μια ήδη ρυθμισμένη λειτουργία χρόνου, μπορείτε να την αλλάξετε απευθείας με το πλήκτρο ή , όταν μπροστά από το σύμβολο του χρόνου βρίσκεται το βέλος .

## Χρονόμετρο

Ο τρόπος λειτουργίας του χρονόμετρου δεν εξαρτάται από τη λειτουργία του φούρνου. Το χρονόμετρο έχει ένα δικό του σήμα. Έτσι μπορείτε να ξεχωρίσετε μεταξύ της λήξης του χρόνου που έχει ρυθμιστεί στο χρονόμετρο και της αυτόματης απενεργοποίησης του φούρνου (χρόνος ψησίματος).

1. Πατήστε το πλήκτρο μια φορά.

Στην οθόνη του ρολογιού ανάβουν τα σύμβολα του χρόνου, και το βέλος βρίσκεται μπροστά από το .

2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο ή το χρόνο του χρονόμετρου.

Προτεινόμενη τιμή πλήκτρο = 10 λεπτά

Προτεινόμενη τιμή πλήκτρο = 5 λεπτά

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ο ρυθμισμένος χρόνος εισάγεται στη μνήμη της συσκευής. Το χρονόμετρο ξεκινά. Στην οθόνη

ανάβει το σύμβολο , και ο χρόνος του χρονόμετρου τρέχει φανερά. Τα άλλα σύμβολα του χρόνου σβήνουν.

## Ο χρόνος του χρονόμετρου έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Στην οθόνη εμφανίζεται 0:00. Απενεργοποιήστε το χρονόμετρο με το πλήκτρο .

## Αλλαγή του ρυθμισμένου χρόνου στο χρονόμετρο

Αλλάξτε με το πλήκτρο ή το χρόνο στο χρονόμετρο. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή εισάγεται στη μνήμη της συσκευής.

## Ακύρωση του ρυθμισμένου χρόνου στο χρονόμετρο

Επαναφέρετε με το πλήκτρο το χρόνο του χρονόμετρου ξανά στο 0:00. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή εισάγεται στη μνήμη της συσκευής. Το χρονόμετρο είναι απενεργοποιημένο.

## Εξακριβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

Εάν είναι ρυθμισμένες περισσότερες λειτουργίες του χρόνου, τα αντίστοιχα σύμβολα ανάβουν στην οθόνη. Ο χρόνος του χρονόμετρου τρέχει σε πρώτο πλάνο. Μπροστά από το σύμβολο βρίσκεται το βέλος , και ο χρόνος στο χρονόμετρο τρέχει φανερά.



Για την εμφάνιση του χρόνου του χρονόμετρου , της διάρκειας , ή του χρόνου λήξης πατήστε το πλήκτρο τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί το βέλος μπροστά από το επιθυμητό

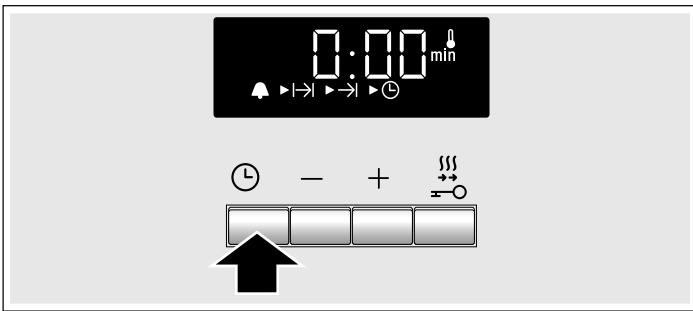
σύμβολο. Η εκάστοτε τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην οθόνη.

## Διάρκεια

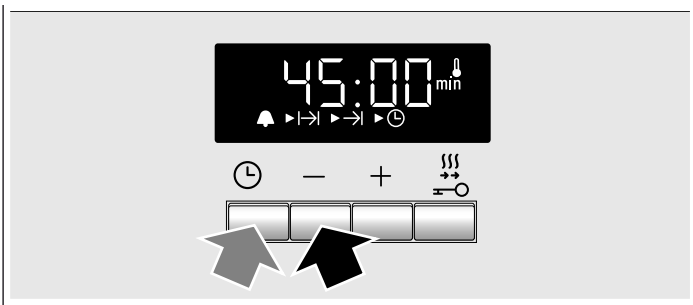
Μπορείτε να ρυθμίσετε τη διάρκεια ψησίματος του φαγητού σας στο φούρνο. Όταν λήξει η χρονική διάρκεια, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα. Έτσι δεν χρειάζεται να διακόψετε άλλες εργασίες, για να απενεργοποιήσετε το φούρνο. Ρυθμίζοντας αυτή τη λειτουργία, δε γίνεται καμία αθέλητη υπέρβαση του χρόνου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


Παράδειγμα στην εικόνα: Χρονική διάρκεια 45 λεπτά.

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.
3. Πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές. Στην οθόνη εμφανίζεται 0:00. Τα σύμβολα του χρόνου ανάβουν, το βέλος ► βρίσκεται μπροστά από το .





4. Ρυθμίστε με το πλήκτρο + ή - τη χρονική διάρκεια. Προτεινόμενη τιμή πλήκτρου + = 30 λεπτά Προτεινόμενη τιμή πλήκτρου - = 10 λεπτά




Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ο φούρνος ενεργοποιείται. Στην οθόνη τρέχει φανερά η χρονική διάρκεια και το σύμβολο  ανάβει. Τα άλλα σύμβολα του χρόνου σβήνουν.


## Η διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος σταματά να θερμαίνει. Στην οθόνη βλέπετε 0:00. Πατήστε το πλήκτρο  και με το πλήκτρο + ή - ρυθμίστε ξανά μια χρονική διάρκεια, ή πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές και γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση 0. Στη δεύτερη περίπτωση ο φούρνος απενεργοποιείται.

## Αλλαγή της διάρκειας

Αλλάξτε με το πλήκτρο + ή - τη χρονική διάρκεια. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή εισάγεται στη μνήμη της συσκευής. Εάν είναι ρυθμισμένο το χρονόμετρο, πατήστε προηγουμένως το πλήκτρο .






## Ακύρωση της διάρκειας

Επαναφέρετε με το πλήκτρο - τη χρονική διάρκεια ξανά στο 0:00. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή εισάγεται στη μνήμη της συσκευής. Η χρονική διάρκεια ακυρώθηκε. Εάν είναι ρυθμισμένο το χρονόμετρο, πατήστε προηγουμένως το πλήκτρο .

## Εξακρίβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

Εάν είναι ρυθμισμένες περισσότερες λειτουργίες του χρόνου, τα αντίστοιχα σύμβολα ανάβουν στην οθόνη. Μπροστά από το

σύμβολο της λειτουργίας του χρόνου σε πρώτο πλάνο, βρίσκεται το βέλος ►.




Για την εμφάνιση του χρονομέτρου , του χρόνου ψησίματος , του χρόνου λήξης  ή της ώρας , πατήστε το πλήκτρο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί το βέλος ► μπροστά από το επιθυμητό σύμβολο. Η εκάστοτε τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην οθόνη.

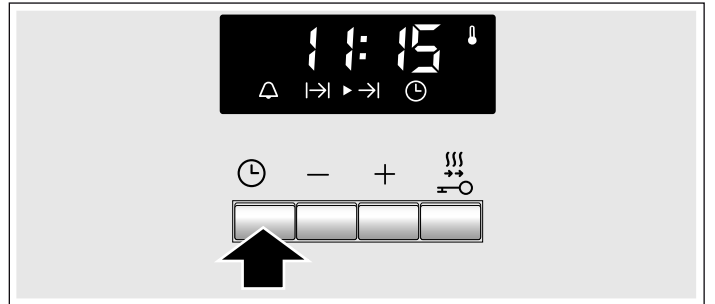
## Χρόνος λήξης

Μπορείτε να προγραμματίσετε το χρόνο που θέλετε να είναι το φαγητό σας έτοιμο. Ο φούρνος ενεργοποιείται αυτόματα και απενεργοποιείται τη χρονική στιγμή που επιθυμείτε. Μπορείτε π.χ. να τοποθετήσετε το φαγητό το πρωί μέσα στο φούρνο και να ρυθμίσετε έτσι, ώστε να είναι έτοιμο το μεσημέρι.

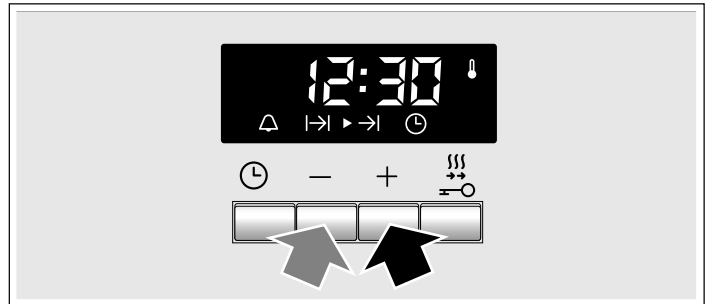
Προσέχετε, να μην παραμείνουν για πολύ τα τρόφιμα μέσα στο φούρνο και αλλοιωθούν.






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

1. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.
2. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.
3. Πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές.
4. Ρυθμίστε με το πλήκτρο + ή - τη χρονική διάρκεια.
5. Πατήστε το πλήκτρο . Το βέλος ► βρίσκεται μπροστά από το . Στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα, που το φαγητό θα είναι έτοιμο.





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




Μετά από μερικά δευτερόλεπτα οι ρυθμίσεις εισάγονται στη μνήμη της συσκευής και ο φούρνος περνάει σε θέση αναμονής. Στην οθόνη φαίνεται η ώρα, που το φαγητό θα είναι έτοιμο, και μπροστά από το σύμβολο  βρίσκεται το βέλος ►. Τα σύμβολα  και  σβήνουν. Όταν ενεργοποιηθεί ο φούρνος, η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά και το βέλος ► βρίσκεται μπροστά από το σύμβολο . Το σύμβολο  σβήνει.

## Η διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος απενεργοποιείται. Στην οθόνη εμφανίζεται 0:00. Πατήστε το πλήκτρο  και με το πλήκτρο + ή - ρυθμίστε ξανά μια χρονική διάρκεια, ή πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές και γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση 0. Στη δεύτερη περίπτωση ο φούρνος απενεργοποιείται.

## Αλλαγή του χρόνου λήξης

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

## Ακύρωση του χρόνου λήξης

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

## Εξακρίβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

Εάν είναι ρυθμισμένες περισσότερες λειτουργίες του χρόνου, τα αντίστοιχα σύμβολα ανάβουν στην οθόνη. Μπροστά από το σύμβολο της λειτουργίας του χρόνου σε πρώτο πλάνο, βρίσκεται το βέλος **▶**.

Για να εξακριβώσετε το χρονόμετρο **⏸**, τη διάρκεια **I→I**, το χρόνο λήξης **→I** ή την ώρα **⌚**, πατήστε το πλήκτρο **⏸** τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί **▶** το βέλος μπροστά από το εκάστοτε σύμβολο. Η εκάστοτε τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην οθόνη.

## Ώρα

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

1. Πατήστε το πλήκτρο **⏸**.

Στην ένδειξη εμφανίζεται η ώρα 12:00. Τα σύμβολα του χρόνου ανάβουν, το βέλος **▶** βρίσκεται μπροστά από το **⏸**.

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

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

## Αλλαγή της ώρας

Δεν επιτρέπεται να είναι ρυθμισμένη καμία άλλη λειτουργία χρόνου.

1. Πατήστε το πλήκτρο **⏸** τέσσερις φορές. Στην οθόνη ανάβουν τα σύμβολα του χρόνου και το βέλος **▶** βρίσκεται μπροστά από το **⏸**.

2. Αλλάξτε με το πλήκτρο **+** ή **—** την ώρα.

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

## Σβήσιμο της ώρας

Μπορείτε να σβήσετε την ώρα. *Βλέπετε στο κεφάλαιο Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων*

# Ασφάλεια παιδιών

Για την προστασία των παιδιών από τυχαία ενεργοποίηση του φούρνου, αυτός έχει εξοπλιστεί με ασφάλεια παιδιών

Όταν η ασφάλεια παιδιών ενεργοποιηθεί ο φούρνος δεν αντιδρά σε καμία ρύθμιση. Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο και την ώρα, ακόμα και όταν είναι ενεργοποιημένη η ασφάλεια παιδιών.

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

## Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Δεν επιτρέπεται να έχει ρυθμιστεί καμία διάρκεια ή χρόνος λήξης. Πατήστε το πλήκτρο **—O** περίπου για τέσσερα δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο **—O**. Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

## Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Πατήστε το πλήκτρο **—O** περίπου για τέσσερα δευτερόλεπτα.

Το σύμβολο **—O** στην ένδειξη σβήνει. Η ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένη.

# Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Ο φούρνος σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Οι ρυθμίσεις αυτές μπορούν να προσαρμοστούν στις συνήθειές σας.

Βασική ρύθμιση	Επιλογή 1	Επιλογή 2	Επιλογή 3
<b>c1</b> Ένδειξη ώρας	πάντοτε*	δεν εμφανίζεται	-
<b>c2</b> Διάρκεια σήματος μετά τη λήξη μιας χρονικής διάρκειας ή του χρόνου του χρονόμετρου	περίπου 10 δευτερόλεπτα	περίπου 2 λεπτά*	περίπου 5 λεπτά
<b>c3</b> Χρόνος αναμονής, μέχρι να εισαχθεί μια ρύθμιση στη μνήμη της συσκευής	περίπου 2 δευτερόλεπτα	περίπου 5 δευτερόλεπτα*	περίπου 10 δευτερόλεπτα

\* Ρυθμίσεις εργοστασίου

Δεν επιτρέπεται να είναι ρυθμισμένη καμία άλλη λειτουργία χρόνου.

1. Πατήστε το πλήκτρο **⏸** περίπου για 4 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα βασική ρύθμιση για την ένδειξη της ώρας, π.χ. c1 1 για την επιλογή 1.

2. Αλλάξτε τη βασική ρύθμιση με το πλήκτρο **+** ή **—**.

3. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο **⏸**. Στην οθόνη εμφανίζεται η επόμενη βασική ρύθμιση. Με το πλήκτρο **⏸** μπορείτε να περάσετε σε όλα τα επίπεδα και με το πλήκτρο **+** ή **—** να αλλάξετε επίπεδο.

4. Στο τέλος πατήστε το πλήκτρο **⏸** περίπου για 4 δευτερόλεπτα.

Όλες οι βασικές ρυθμίσεις έχουν εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Μπορείτε οποτεδήποτε να αλλάξετε ξανά τις βασικές ρυθμίσεις σας.

**Υπόδειξη:** Μετά από διακοπή ρεύματος οι νέες βασικές ρυθμίσεις χάνονται από τη μνήμη της συσκευής και χρειάζεται επαναπρογραμματισμός.

# Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας βρίσκεται πάντα στη διάθεσή σας, εάν η συσκευή σας χρειάζεται επισκευή. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε την κατάλληλη λύση, ακόμη και για την αποφυγή των περιπτώσεων επισκέψεων του τεχνικού.

## Αριθμός Ε και αριθμός FD

Όταν επικοινωνείτε με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. Ε) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε ανοίγοντας την πόρτα του φούρνου, κάτω και δεξιά. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε, σε περίπτωση που χρειαστεί, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθ. Ε

Αριθ. FD

## Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☎

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

## Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης GR 2104 277 701

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

## Φροντίδα και καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί ο φούρνος σας για πολύ χρόνο την ωραία του εμφάνιση και τη λειτουργικότητά του. Εδώ σας εξηγούμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά το φούρνο σας.

### Υποδείξεις

- Μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά του φούρνου δημιουργούνται από τα διάφορα υλικά, όπως γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκιές στο τζάμι της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανάκλασεις του φωτός της λάμπας του φούρνου.
- Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελείως εμαγιέ. Για αυτό μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.

## Υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υλικό καθαρισμού, προσέξτε τα στοιχεία που αναφέρονται στον πίνακα. Μη χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος,
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά,
- σκληρά σύρματα τριψίματος ή σφουγγάρια καθαρισμού,
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.


Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Πεδίο χειρισμού	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Ανοξείδωτος χάλυβας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε ειδικά υλικά συντήρησης ανοξείδωτου χάλυβα, τα οποία είναι κατάλληλα για ζεστές επιφάνειες. Απλώστε πολύ λεπτά το υλικό συντήρησης μ' ένα μαλακό πανί.
Τζάμια πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.
Στεγανοποίηση Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση!	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην τρίβετε.
Υποδοχές	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.
Τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Μην απομακρύνετε το γράσο από τις ράγες εξόδου, καθαρίζετε τα καλύτερα τοποθετημένα μέσα. Μη μουλιάζετε ή μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.

## Καθαρισμός αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών στο χώρο μαγειρέματος

Το πίσω τοίχωμα στο χώρο μαγειρέματος είναι επιστρωμένο με ένα πορώδες κεραμικό. Οι πιτσιλιές από το ψήσιμο αναρροφούνται απ' αυτή την επιστρωση και εξαλείφονται, κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Όσο υψηλότερη είναι η θερμοκρασία και όσο περισσότερο χρόνο βρίσκεται ο φούρνος σε λειτουργία, τόσο καλύτερο είναι το αποτέλεσμα.

Εάν οι ρυπάνσεις εξακολουθούν να φαίνονται και μετά από επανειλημμένη λειτουργία, προχωρήστε ως εξής:

1. Καθαρίστε καλά τον πάτο του χώρου μαγειρέματος, την οροφή και τα πλευρικά τοιχώματα.
2. Ρυθμίστε το Θερμό αέρα 3D .
3. Θερμάνετε τον άδειο, κλειστό φούρνο για περίπου 2 ώρες στη μέγιστη θερμοκρασία.

Η κεραμική επιστρωση αναγεννιέται. Απομακρύνετε τα καφετιά ή τα λευκά υπολείμματα με νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι, όταν ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.

Μια ελαφριά απόχρωση της επιστρωσης δεν επηρεάζει καθόλου τον αυτοκαθαρισμό.

#### Προσοχή!

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τραχιά υλικά καθαρισμού. Γρατσουνίζουν ή καταστρέφουν την πορώδη επιστρωση.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικό φούρνου για την κεραμική επιστρωση. Εάν χυθεί αθέλητα πάνω απορρυπαντικό φούρνου, απομακρύνετε το αμέσως μ' ένα σφουγγάρι και αρκετό νερό.

#### Καθαρισμός του πάτου του χώρου μαγειρέματος, της οροφής και των πλευρικών τοιχωμάτων

Χρησιμοποιείτε ένα πανί καθαρισμού και ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνερο.

Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε ένα σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα ή απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε αυτά τα υλικά καθαρισμού μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα σύρμα τριψίματος ή απορρυπαντικό φούρνου για τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες.

#### Σύστημα βοηθητικού καθαρισμού HydroPure

Για να διευκολυνθείτε στον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος, η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με το σύστημα βοηθητικού καθαρισμού HydroPure. Μέσω μιας ελεγχόμενης εξάτμισης του υγρού καθαρισμού τα υπολείμματα της ρύπανσης μαλακώνουν και μπορούν στη συνέχεια να απομακρυνθούν εύκολα.

Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης μπορείτε


- να αφήσετε το υγρό καθαρισμού να δράσει λίγο χρόνο πριν την ενεργοποίηση
- να τρίψετε τα λερωμένα σημεία πριν την ενεργοποίηση του συστήματος βοηθητικού καθαρισμού με υγρό καθαρισμό των πιάτων
- να επαναλάβετε τον τρόπο λειτουργίας HydroPure, αφού πρώτα κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος

#### Προετοιμασία και ενεργοποίηση

Το σύστημα καθαρισμού HydroPure πρέπει να ξεκινά μόνο, όταν ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.

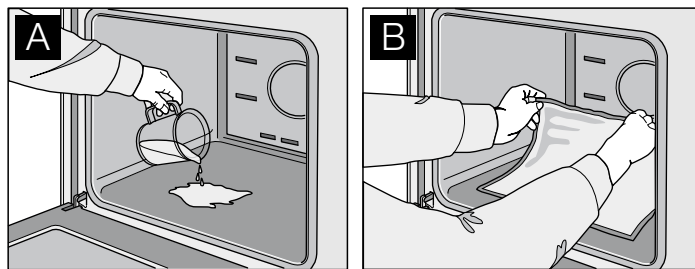
#### Κίνδυνος ζεματίσματος και ζημιές στην επιφάνεια!

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Δημιουργείται υδρατμός και μπορούν να προκληθούν ζημιές στο εμαγιέ λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας.

1. Απομακρύνετε τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος.
2. Χύστε 0,4 λίτρα νερό (όχι απεσταγμένο νερό) με λίγο υγρό καθαρισμού των πιάτων προσεκτικά στον πάτο του χώρου μαγειρέματος (Εικ. Α).
3. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
4. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας και το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη θέση .

Το σύστημα καθαρισμού έχει τεθεί σε λειτουργία.

5. Μετά από 4 λεπτά απενεργοποιήστε το φούρνο θέτοντας τους διακόπτες στη θέση 0 και περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος.



#### Ολοκλήρωση του καθαρισμού και απενεργοποίηση


Μην αφήσετε το υπόλοιπο νερό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στο χώρο μαγειρέματος (π.χ. όλη τη νύχτα).

1. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και απομακρύνετε το υπόλοιπο νερό μ' ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι (Εικ. Β).
2. Καθαρίστε το χώρο μαγειρέματος μ' ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι, μια μαλακιά βούρτσα ή ένα πλαστικό καθαριστικό καταρολών.

**Υπόδειξη:** Τα σκληρά υπολείμματα που υπάρχουν ακόμα μπορείτε να τα αφαιρέσετε με την ξύστρα γυαλιού για υαλοκεραμικό υλικό.

3. Απομακρύνετε τα ίχνη των αλάτων ασβεστίου με ένα εμποτισμένο σε ξίδι πανί, σκουπίστε τα αντίστοιχα σημεία με καθαρό νερό και τρίψτε τα να στεγνώσουν μ' ένα μαλακό πανί. Καθαρίστε επίσης και κάτω από την στεγανοποίηση της πόρτας.
4. Μετά τον καθαρισμό αφήστε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής περίπου για 1 ώρα στη θέση μανδάλωσης (περίπου 30°), για να μπορούν να στεγνώσουν οι εμαγιέ επιφάνειες μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

#### Γρήγορο στέγνωμα

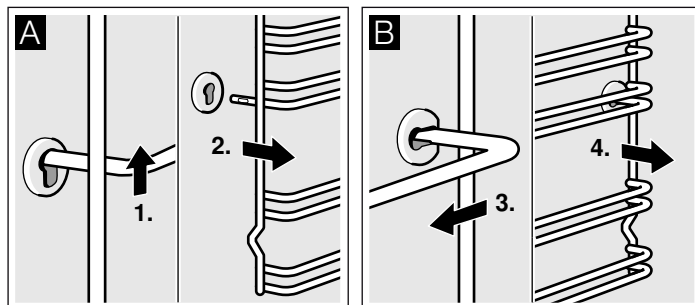
1. Μετά τον καθαρισμό αφήστε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής στη θέση μανδάλωσης (περίπου 30°).
2. Ρυθμίστε το Θερμό αέρα  στους 50 °C.
3. Μετά από 5 λεπτά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κλείστε την πόρτα της συσκευής.

#### Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών

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

#### Αφαίρεση των υποδοχών (οδηγών)

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

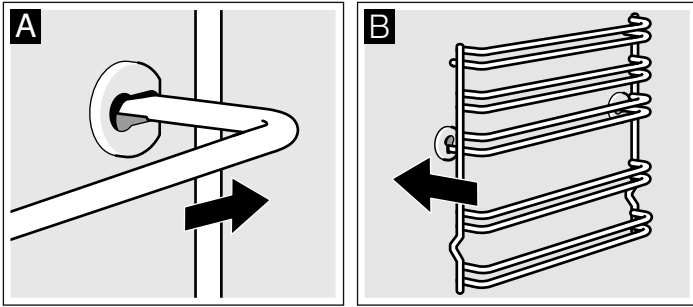


Καθαρίστε τις υποδοχές (οδηγούς) με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι. Σε περίπτωση σκληρής ρύπανσης χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

#### Τοποθέτηση των υποδοχών

1. Τοποθετήστε την υποδοχή πρώτα στην πίσω οπή στήριξης, πιέστε την λίγο προς τα πίσω (Εικ. Α)

2. και μετά τοποθετήστε την στην μπροστινή οπή στήριξης (Εικ. Β).

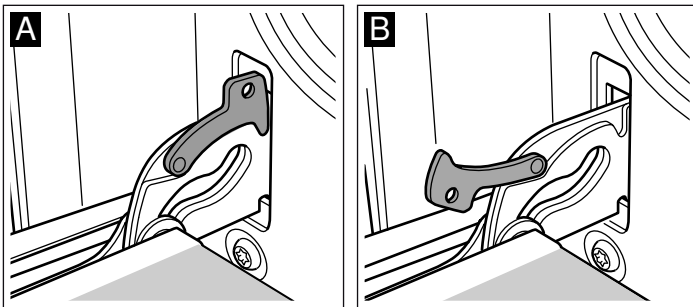


Οι υποδοχές ταιριάζουν δεξιά και αριστερά. Προσέξτε, να βρίσκεται, όπως στην Εικ. Β, το ύψος 1 και 2 κάτω και το ύψος 3, 4 και 5 επάνω.

## Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου

Για τον καθαρισμό και την αφαίρεση των τζαμιών της πόρτας μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου.

Οι μεντεσέδες της πόρτας του φούρνου έχουν από έναν μοχλό ασφάλισης. Όταν οι μοχλοί ασφάλισης είναι κλειστοί (Εικ. Α), τότε η πόρτα του φούρνου είναι ασφαλισμένη. Η πόρτα δεν μπορεί να αφαιρεθεί. Όταν οι μοχλοί ασφάλισης για την αφαίρεση της πόρτας του φούρνου είναι ανοικτοί (Εικ. Β), τότε οι μεντεσέδες είναι ασφαλισμένοι. Οι μεντεσέδες δεν μπορούν να κλείσουν.

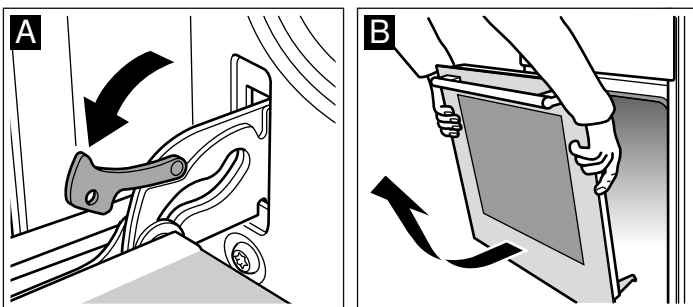


### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν οι μεντεσέδες δεν είναι ασφαλισμένοι, κλείνουν με μεγάλη δύναμη. Προσέξτε, να είναι οι μοχλοί ασφάλισης πάντοτε εντελώς κλειστοί, ή κατά την αφαίρεση της πόρτας του φούρνου εντελώς ανοικτοί.

### Αφαίρεση της πόρτας

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

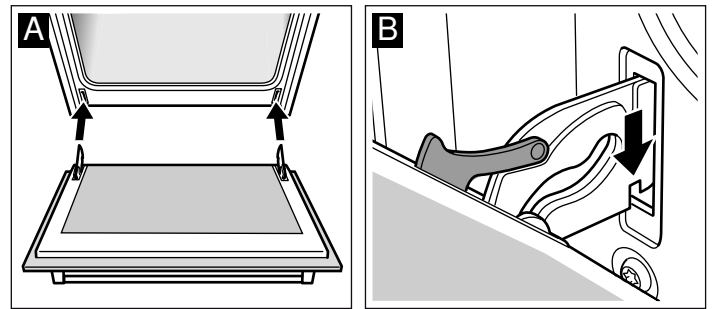


### Ανάρτηση της πόρτας

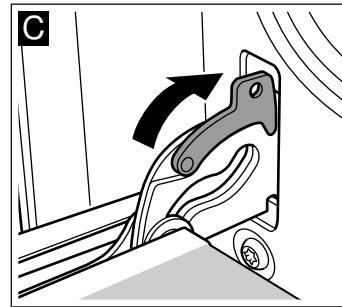
Αναρτήστε ξανά την πόρτα του φούρνου με την αντίθετη σειρά.

1. Κατά την ανάρτηση της πόρτας του φούρνου προσέξτε, να περάσουν και οι δύο μεντεσέδες ίσια μέσα στο άνοιγμα (Εικ. Α).

2. Η εγκοπή στο μεντεσέ πρέπει να ασφαλίσει και στις δύο πλευρές (Εικ. Β).



3. Κλείστε ξανά τους δύο μοχλούς ασφάλισης (Εικ. C). Κλείστε την πόρτα του φούρνου.



### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

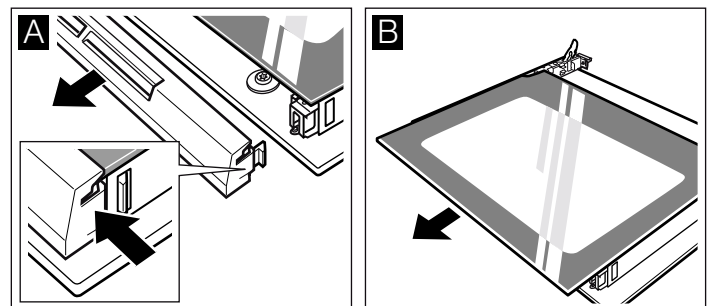
Εάν πέσει αθέλητα η πόρτα του φούρνου ή κλείσει ένας μεντεσές, μην πιάσετε στο μεντεσέ. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών πόρτας

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

### Αφαίρεση

1. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου. Βλέπε σχετικά την παράγραφο *Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου*. Ακουμπήστε την πόρτα του φούρνου με τη λαβή προς τα κάτω, επάνω σε ένα πανί.
2. Αφαιρέστε το επάνω κάλυμμα από την πόρτα του φούρνου. Πιέστε για το σκοπό αυτό με τα δάχτυλά σας αριστερά και δεξιά. Τραβήξτε έξω το κάλυμμα (εικόνα Α).
3. Ανασηκώστε το επάνω τζάμι και τραβήξτε το έξω (εικόνα Β).



Καθαρίστε τα τζάμια με καθαριστικό τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

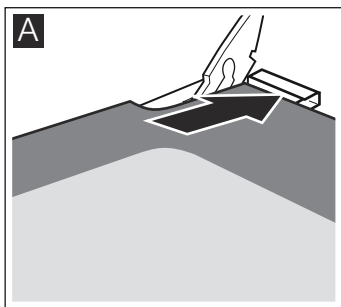
### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

### Τοποθέτηση

1. Συγκρατήστε το επάνω τζάμι από το πλάι και τοποθετήστε το λοξά προς τα πίσω. Το τζάμι πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στα ανοίγματα στην κάτω πλευρά. Η λεία επιφάνεια πρέπει να

βρίσκεται στην εξωτερική πλευρά και η τραχιά επιφάνεια στην εσωτερική πλευρά. (Εικόνα Α).



2. Εφαρμόστε το επάνω κάλυμμα στην πόρτα του φούρνου και πιέστε το στη θέση του. Βεβαιωθείτε ότι οι εγκοπές στο πλάι ασφαλίζουν σωστά.
3. Τοποθετήστε και πάλι την πόρτα του φούρνου. Βλέπε σχετικά την παράγραφο *Τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου*.

**Ο φούρνος επιτρέπεται να ξαναχρησιμοποιηθεί μόνο όταν τα τζάμια έχουν επανατοποθετηθεί σωστά.**

## Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Προτού καλέσετε την

υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, κοιτάξτε στον πίνακα. Ίσως να μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι(ες) σας τη βλάβη.

### Πίνακας βλαβών

Εάν δε μείνετε ικανοποιημένοι από το αποτέλεσμα κάποιου ψησίματος, παρακαλούμε ανατρέξτε στο κεφάλαιο *Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής*. Εκεί θα βρείτε πολλές συμβουλές και υποδείξεις για το μαγείρεμα.

### **⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από τεχνικούς του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένους από εμάς.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Κοιτάξτε τον πίνακα του σπιτιού και ελέγξτε αν η ασφάλεια της ηλεκτρικής κουζίνας λειτουργεί.
	Διακοπή ρεύματος	Ελέγξτε, εάν ανάβει το φως του δωματίου ή αν λειτουργούν οι άλλες συσκευές.
Στην οθόνη του ρολογιού ανάβοσβήνει $\odot$ και τρία μηδενικά.	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε την ώρα εκ νέου.
Ο φούρνος δε θερμαίνει.	Υπάρχει σκόνη πάνω στις επαφές.	Γυρίστε τους διακόπτες αρκετές φορές δεξιά-αριστερά.

### Μηνύματα σφάλματος

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

Τα παρακάτω μηνύματα σφάλματος μπορεί να τα επιλύσει ο χρήστης.

Μήνυμα σφάλματος	Πιθανή αιτία	Λύση/συμβουλές
<b>E0 11</b>	Πατήσατε κάποιο πλήκτρο για πολύ ώρα ή έχει κολλήσει.	Πατήστε ένα προς ένα όλα τα πλήκτρα. Ελέγξτε αν κάποιο πλήκτρο έχει κολλήσει, είναι καλυμμένο ή βρώμικο.

### **⚠ Κίνδυνος ηλεκτρικής εκκένωσης!**

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

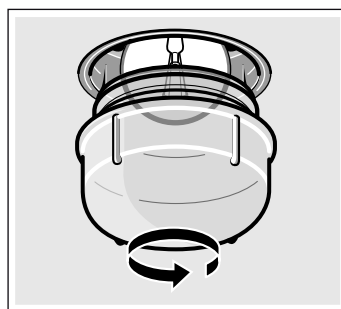
### Αλλαγή της λάμπας του φούρνου

Όταν η λάμπα του φούρνου καεί, πρέπει να αλλαχτεί. Ανταλλακτικές λάμπες των 40 Watt, ανθεκτικές σε υψηλή θερμοκρασία, μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από τα ειδικά καταστήματα.. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.

### **⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Ξεβιδώστε ή κατεβάστε την ασφάλεια της ηλεκτρικής κουζίνας στον πίνακα του σπιτιού.

1. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο φούρνο, για να αποφύγετε τυχόν ζημιές.
2. Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας στον εσωτερικό χώρο του φούρνου, στρέφοντάς το προς τα αριστερά.



3. Αντικαταστήστε τη λάμπα με μια άλλη λάμπα του ίδιου τύπου.
4. Βιδώστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.
5. Απομακρύνετε την πετσέτα της κουζίνας και ενεργοποιήστε ξανά την ασφάλεια.

### Γυάλινο κάλυμμα

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.

# Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον

Εδώ θα βρείτε συμβουλές, για το πως μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά το ψήσιμο στο φούρνο και πως πρέπει να αποσύρετε τη συσκευή σας.

## Εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμαίνετε το φούρνο μόνο, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στους πίνακες των οδηγιών χρήσης.
- Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.
- Ανοίγετε όσο γίνεται λιγότερο την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ή του ψησίματος.
- Για περισσότερα από ένα γλυκά, ψήστε καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο φούρνος είναι ακόμα ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό. Μπορείτε να τοποθετήσετε επίσης και 2 μακρόστενες φόρμες τη μία δίπλα στην άλλη.

- Σε ψήσιμο μεγάλης διάρκειας μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φούρνο 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος και να εκμεταλλευτείτε έτσι την υπόλοιπη θερμότητα για την ολοκλήρωση του ψησίματος.

## Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



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

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

# Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Σας δείχνουμε, ποιος τρόπος ψησίματος και ποια θερμοκρασία είναι καταλληλότερος για το φαγητό σας. Θα βρείτε στοιχεία για τα κατάλληλα εξαρτήματα και για το ύψος που πρέπει να τοποθετηθούν. Θα βρείτε συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και για την προετοιμασία.


## Υποδείξεις

- Οι τιμές των πινάκων ισχύουν πάντοτε για την τοποθέτηση σε κρύο και άδειο χώρο μαγειρέματος. Προθερμάνετε μόνο, όταν αναφέρεται στους πίνακες. Σκεπάζετε τα εξαρτήματα με λαδόχαρτο μετά την προθέρμανση.
- Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.
- Χρησιμοποιήστε τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα. Πρόσθετα εξαρτήματα μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα ή στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Πριν τη χρήση απομακρύνετε τα εξαρτήματα και τα μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος, τα οποία δε χρειάζεστε.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά εξαρτήματα ή μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.


## Γλυκά και βουτήματα

### Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

Με την Επάνω/Κάτω θέρμανση  πετυχαίνει το ψήσιμο των γλυκών καλύτερα.

Όταν ψήνετε με Θερμό αέρα 3D , προσέξτε τα ακόλουθα: Γλυκά σε φόρμες, ύψος τοποθέτησης 2  
Γλυκά στο ταψί, ύψος τοποθέτησης 3.

### Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα

Χρησιμοποιείτε το Θερμό αέρα 3D .

Ψήσιμο σε 2 επίπεδα:

Ταψί γενικής χρήσης στο ύψος τοποθέτησης 3  
Ταψί στο ύψος τοποθέτησης 1.

Ψήσιμο σε 3 επίπεδα:

Ταψί στο ύψος τοποθέτησης 5

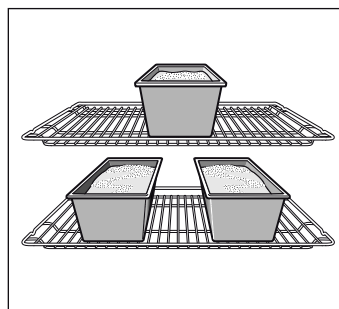
Ταψί γενικής χρήσης στο ύψος τοποθέτησης 3

Ταψί στο ύψος τοποθέτησης 1.

Τα ταψιά που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητα, να ψηθούν οπωσδήποτε και συγχρόνως.

Στους πίνακες θα βρείτε πολλές προτάσεις για τα φαγητά σας.

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



## Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο.

Στις ανοιχτόχρωμες φόρμες ψησίματος με λεπτά μεταλλικά τοιχώματα ή στις γυάλινες φόρμες αυξάνουν οι χρόνοι ψησίματος και το γλυκό δε ροδοκοκκινίζει τόσο ομοιόμορφα.

Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε φόρμες σιλικόνης, προσανατολιστείτε σύμφωνα με τα στοιχεία και τις συνταγές του κατασκευαστή. Οι φόρμες σιλικόνης είναι πολλές φορές μικρότερες απ' ό,τι οι κανονικές φόρμες. Οι ποσότητες της ζύμης και τα στοιχεία της συνταγής μπορούν να διαφέρουν.

## Πίνακες

Στους πίνακες θα βρείτε για τα διάφορα γλυκά και βουτήματα τον ιδανικό τρόπο ψησίματος. Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος εξαρτώνται από την ποσότητα και τη σύσταση της ζύμης. Γι' αυτόν το λόγο δίνονται στους πίνακες όρια τιμών. Προσπαθήστε πρώτα με την χαμηλότερη τιμή. Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

Οι χρόνοι ψησίματος μειώνονται κατά 5 έως 10 λεπτά, όταν προθερμάνετε.

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



Γλυκά σε φόρμες	Φόρμα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ, απλό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/ μακρόστενη φόρμα	2	☉	160-180	50-60
	3 μακρόστενες φόρμες	3+1	☉	140-160	60-80
Κέικ, λεπτό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/ μακρόστενη φόρμα	2	☐	150-170	65-75
Πάτος τούρτας, απλή ζύμη	Φόρμα τάρτας φρούτων	3	☐	160-180	20-30
Λεπτή φρουτόπιτα, απλή ζύμη	Φόρμα με σουστά/φόρμα βαθιά στρογγυλή	2	☐	160-180	50-60
Βάση από παντεσπάνι, 2 αυγά (προθέρμανση)	Φόρμα τάρτας φρούτων	2	☐	160-180	20-30
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά (προθέρμανση)	Φόρμα με σουστά	2	☐	160-180	40-50
Πάτος από ζύμη τάρτας με γύρο	Φόρμα με σουστά	1	☐	170-190	25-35
Φρουτότουρτα ή μυζηθρότουρτα, πάτος από ζύμη τάρτας*	Φόρμα με σουστά	1	☐	170-190	70-90
Κις Ελβετίας	Ταψί πίτσας	1	☐	220-240	35-45
Κέικ με μαγιά	Βαθιά φόρμα κέικ	2	☐	150-170	60-70
Πίτσα, λεπτός πάτος με λίγη επίστρωση (προθέρμανση)	Ταψί πίτσας	1	☐	250-270	10-15
Αλμυρά κέικ*	Φόρμα με σουστά	1	☐	180-200	45-55

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

Γλυκά στο ταψί	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Απλή ζύμη με στεγνή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	170-190	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	150-170	35-45
Απλή ζύμη με ζουμερή επίστρωση, φρούτα	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	180-200	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	140-160	40-50
Ζύμη μαγιάς με στεγνή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	170-190	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	150-170	35-45
Ζύμη μαγιάς με ζουμερή επίστρωση, φρούτα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	160-180	40-50
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	150-170	50-60
Ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	170-190	20-30
Ζύμη τάρτας με ζουμερή επίστρωση, φρούτα	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	170-190	60-70
Κις Ελβετίας	Ταψί γενικής χρήσης	1	☐	210-230	40-50
Ρολό παντεσπάνι (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	170-190	15-20
Τσουρέκι πλεξούδα με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	170-190	25-35
Στόλλεν με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	160-180	60-70
Στόλλεν με 1 κιλό αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	140-160	90-100
Στρούντελ, γλυκό	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	190-210	55-65
Πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	210-230	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	180-200	40-50
Πίτα Αλασατίας (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	250-270	10-15
Μπουρέκι	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	180-200	40-50

Μικρά παρασκευάσματα	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μπισκοτάκια	Ταψί γενικής χρήσης	3	☉	140-160	15-25
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	1+3	☉	130-150	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	☉	130-150	30-40

Μικρά παρασκευάσματα	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	140-150	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης	3	⊗	140-150	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	1+3	⊗	140-150	30-45
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	⊗	130-140	40-55
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	100-120	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	1+3	⊗	100-120	35-45
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	⊗	100-120	40-50
Μπεζέδες	Ταψί γενικής χρήσης	3	⊗	80-100	100-150
Μάφινς	Σχάρα με ειδικό ταψί για μάφινς	2	☐	170-190	20-25
	2 σχάρες με ειδικά ταψιά για μάφινς	1+3	⊗	160-180	25-35
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	210-230	30-40
Παρασκευάσματα ζύμης σφολιάτας	Ταψί γενικής χρήσης	3	⊗	180-200	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	1+3	⊗	180-200	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	⊗	170-190	35-45
Παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	180-200	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	1+3	⊗	160-180	25-35

### Ψωμί και ψωμάκια

Στο ψήσιμο των ψωμιών προθερμάνετε το φούρνο, εφόσον δεν αναφέρεται κάτι άλλο.


Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο.

Στο ψήσιμο σε 2 επίπεδα τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε πάνω από το ταψί.

Ψωμί και ψωμάκια	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί με μαγιά με 1,2 κιλά αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	270	5
				200	30-40
Ψωμί με προζύμι με 1,2 κιλά αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	270	8
				200	35-45
Ψωμί πίτα	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	270	10-15
Ψωμάκια (χωρίς προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	200-220	20-30
Ψωμάκια από ζύμη μαγιάς, γλυκά	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	180-200	15-20
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊗	160-180	20-30

### Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Θέλετε να ψήσετε γλυκό σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.	Προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα, που αναφέρονται στους πίνακες ψησίματος.
Έτσι θα διαπιστώσετε, εάν το κέικ έχει ψηθεί.	Τρυπήστε περίπου 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος που αναφέρεται στη συνταγή, με μια οδοντογλυφίδα στο υψηλότερο σημείο του γλυκού. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το γλυκό έτοιμο.
Το γλυκό 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 σουστά. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.
Το γλυκό παραψήθηκε από πάνω.	Τοποθετήστε το σε χαμηλότερο ύψος μέσα στον φούρνο, επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το γλυκό λίγο παραπάνω.
Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.	Κάνετε στο έτοιμο γλυκό μικρές τρύπες με μια οδοντογλυφίδα. Ραντίστε το στη συνέχεια με χυμό φρούτων ή με οισοπνευματώδες 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 τις συνταγές και τους χρόνους ψησίματος.
Τα παρασκευάσματα έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.	Επιλέξτε τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερη, τότε γίνονται τα παρασκευάσματα πιο ομοιόμορφα. Ψήστε τα ευαίσθητα παρασκευάσματα με Επάνω/Κάτω θέρμανση ☐ σ' 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.	Τοποθετήστε την επόμενη φορά το γλυκό ένα επίπεδο πιο κάτω.

Ο χυμός των φρούτων ξεχειλίζει.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά, εάν υπάρχει, το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
Τα μικρά παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.	Γύρω από κάθε κομμάτι πρέπει να υπάρχει μια απόσταση από 2 cm περίπου. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.
Έχετε ψήσει σε περισσότερα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα παρασκευάσματα είναι πιο σκούρα από τα παρασκευάσματα στο κάτω ταψί.	Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα πάντοτε το Θερμό αέρα 3D  . Τα ταψιά που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητα, να ψηθούν οπωσδήποτε και συγχρόνως.
Κατά το ψήσιμο ζουμερών γλυκών εμφανίζεται υγρασία.	Κατά το ψήσιμο μπορεί να δημιουργηθεί υδρατμός. Αυτός ο υδρατμός διαφεύγει από την πόρτα. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στο πεδίο χειρισμού ή στις επιφάνειες των γειτονικών ντουλαπιών και να δημιουργήσει υγρασία. Αυτό οφείλεται σε φυσικούς λόγους.

## Κρέας, πουλερικά, ψάρι

### Μαγειρικό σκεύος

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

Καταλληλότερο είναι το μαγειρικό σκεύος από γυαλί. Προσέξτε, να ταιριάζει το καπάκι στην ψηλή φόρμα και να κλείνει καλά.

Εάν χρησιμοποιήσετε ψηλές φόρμες εμαγιέ, προσθέστε λίγο περισσότερο υγρό.

Στις ψηλές φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα το κρέας δε ροδοκοκκινίζει πολύ και μπορεί να μην είναι αρκετά μαγειρεμένο. Αυξήστε τους χρόνους μαγειρέματος.

Στοιχεία στους πίνακες:

Μαγειρικό σκεύος χωρίς καπάκι = Ανοιχτό

Μαγειρικό σκεύος με καπάκι = Κλειστό

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε στη μέση της σχάρας.

Τοποθετείτε το ζεστό γυάλινο μαγειρικό σκεύος πάνω σε μια στεγνή βάση. Εάν η επιφάνεια εναπόθεσης είναι βρεγμένη ή κρύα, τότε μπορεί να ραγίσει το γυαλί.

### Ψήσιμο στο φούρνο

Προσθέστε στο άπαχο κρέας λίγο υγρό. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται περίπου κατά 1/2 cm.

Στον ψητό καπαμά προσθέστε αρκετό υγρό. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται περίπου κατά 1 - 2 cm.

Η ποσότητα του υγρού εξαρτάται από το είδος του κρέατος και το υλικό του μαγειρικού σκεύους. Όταν παρασκευάζετε κρέας στην ψηλή φόρμα εμαγιέ, χρειάζεστε λίγο περισσότερο υγρό απ' ό,τι στο γυάλινο μαγειρικό σκεύος.

Οι ψηλές φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα είναι λιγότερο κατάλληλες. Το κρέας μαγειρεύεται πιο σιγά και ροδοκοκκινίζει λιγότερο. Χρησιμοποιήστε μια υψηλότερη θερμοκρασία και/ή ένα μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

### Ψήσιμο στο γκριλ

Στο ψήσιμο στο γκριλ προθερμάνετε περίπου 3 λεπτά, προτού τοποθετήσετε το ψητό στο χώρο μαγειρέματος.

Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε με το φούρνο κλειστό.

Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια φαγητού του ίδιου πάχους. Αυτά ροδίζονται έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν.

Γυρίστε τα κομμάτια κρέατος για γκριλ μετά τα 2/3 του χρόνου μαγειρέματος.

Αλατίστε τις μπριζόλες μετά το ψήσιμο στο γκριλ.

Τοποθετήστε τα κομμάτια για ψήσιμο στο γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα. Αν έχετε μόνον ένα κομμάτι, αυτό θα ψηθεί καλύτερα, εάν τοποθετηθεί στη μέση της σχάρας.

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

Μην τοποθετήσετε το ρηχό ταψί ή το ταψί γενικής χρήσης κατά το ψήσιμο στο γκριλ στο ύψος 4 ή 5. Με τη μεγάλη θερμότητα παραμορφώνεται και μπορεί να δημιουργήσει ζημιά κατά την αφαίρεση από το χώρο μαγειρέματος.

Το θερμαντικό σώμα του γκριλ ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συνεχώς. Αυτό είναι κάτι το κανονικό. Πόσο συχνά συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα ψησίματος.












### Κρέας

Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος μετά το μισό χρόνο.

Όταν το ψητό είναι έτοιμο, θα πρέπει να μείνει ακόμα 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό φούρνο. Έτσι μπορεί να κατανεμηθεί καλύτερα ο χυμός του.

Τυλίξτε το ροσμπίφ μετά το μαγείρεμα σε αλουμινόχαρτο και αφήστε το μέσα στο φούρνο 10 λεπτά να ηρεμήσει.

Στο χοιρινό ψητό με πέτσα, χαράξτε την πέτσα σταυρωτά και τοποθετήστε το ψητό πρώτα με την πέτσα προς τα κάτω στο μαγειρικό σκεύος.

Κρέας	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
<b>Βοδινό κρέας</b>						
Βοδινός καπαμάς	1,0 κιλό	Κλειστό	2		210-230	100
	1,5 κιλά		2		200-220	120
	2,0 κιλά		2		190-210	140
Βοδινό φιλέτο, μισοψημένο	1,0 κιλό	Ανοιχτό	2		210-230	60
	1,5 κιλά		2		200-220	80
Ροσμπίφ, μέτριο	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		220-240	60
Μπριζόλες, 3 cm πάχος, μισοψημένες		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	15
<b>Μοσχαρίσιο κρέας</b>						
Μοσχαράκι ψητό	1,0 κιλό	Ανοιχτό	2		190-210	110
	1,5 κιλά		2		180-200	130
	2,0 κιλά		2		170-190	150
Μοσχαρίσιο κότσι	1,5 κιλά	Ανοιχτό	2		210-230	140

Κρέας	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
<b>Χοιρινό κρέας</b>						
Ψητό χωρίς πέτσα (π. χ. σβέρκος)	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		190-210	120
	1,5 κιλά		1		180-200	150
	2,0 κιλά		1		170-190	170
Ψητό με πέτσα (π. χ. σπάλα)	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		190-210	130
	1,5 κιλά		1		180-200	160
	2,0 κιλά		1		170-190	190
Χοιρινό φιλέτο	500 γρ.	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	3+1		220-230	30
Χοιρινό ψητό, άπαχο	1,0 κιλό	Ανοιχτό	2		200-220	120
	1,5 κιλά		2		190-210	140
	2,0 κιλά		2		180-200	160
Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκκαλο	1,0 κιλό	Κλειστό	2		200-220	70
Μπιριζόλες, 2 cm πάχος		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	20
Χοιρινά μενταγιόν, 3 cm πάχος		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	10
<b>Αρνίσιο κρέας</b>						
Αρνίσια πλάτη με κόκκαλα	1,5 κιλά	Ανοιχτό	2		190-210	60
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο	1,5 κιλά	Ανοιχτό	1		150-170	120
<b>Κρέας θηραμάτων</b>						
Πλάτη ζαρκαδιού με κόκκαλα	1,5 κιλά	Ανοιχτό	2		200-220	50
Μπούτι ζαρκαδιού χωρίς κόκκαλο	1,5 κιλά	Κλειστό	2		210-230	100
Ψητό αγριογούρουνο	1,5 κιλά	Κλειστό	2		180-200	140
Ψητό ελαφιού	1,5 κιλά	Κλειστό	2		180-200	130
Κουνέλι	2,0 κιλά	Κλειστό	2		220-240	60
<b>Κιμάς</b>						
Ψητός κιμάς	από 500 γρ. κρέας	Ανοιχτό	1		180-200	80
<b>Λουκάνικα</b>						
Λουκάνικα		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	4+1		3	15

### Πουλερικά

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

Τοποθετείτε τα ολόκληρα πουλερικά πρώτα με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω πάνω στη σχάρα. Γυρίστε τα μετά τα 2/3 του δεδομένου χρόνου.

Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος, όπως το ψητό ρολό γαλοπούλας ή το στήθος γαλοπούλας, μετά την παρέλευση του μισού

δεδομένου χρόνου. Γυρίστε τα κομμάτια πουλερικών μετά τα 2/3 του χρόνου.

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

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

Πουλερικά	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Κοτόπουλο, ολόκληρο	1,2 κιλά	Σχάρα	2		200-220	60-70
Κότα, ολόκληρη	1,6 κιλά	Σχάρα	2		190-210	80-90
Κοτόπουλο, κομμένο στη μέση	από 500 γρ.	Σχάρα	2		220-240	40-50
Κομμάτια κοτόπουλου	από 150 γρ.	Σχάρα	3		210-230	30-40
Κομμάτια κοτόπουλου	από 300 γρ.	Σχάρα	3		220-240	35-45
Στήθος κοτόπουλου	από 200 γρ.	Σχάρα	2		3	30-40
Πάπια, ολόκληρη	2,0 κιλά	Σχάρα	2		190-210	100-110

Πουλερικά	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Στήθος πάπιας	από 300 γρ.	Σχάρα	3		240-260	30-40
Χήνα, ολόκληρη	3,5-4,0 κιλά	Σχάρα	2		170-190	120-140
Μπούτια χήνας	από 400 γρ.	Σχάρα	3		220-240	40-50
Μικρή γαλοπούλα, ολόκληρη	3,0 κιλά	Σχάρα	2		180-200	80-100
Ψητό ρολό γαλοπούλας	1,5 κιλά	Ανοιχτό	1		190-210	110-130
Στήθος γαλοπούλας	1,0 κιλό	Κλειστό	2		180-200	80-90
Μπούτι γαλοπούλας	1,0 κιλό	Σχάρα	2		180-200	90-100

## Ψάρι

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

Το ολόκληρο ψάρι δε χρειάζεται να γυρίσει. Τοποθετείτε το ολόκληρο ψάρι στη θέση κολύμβησης, με το ραχιαίο πτερύγιο προς

τα επάνω, μέσα στο φούρνο. Μια κομμένη πατάτα ή ένα μικρό ανοιχτό δοχείο στην κοιλιά του ψαριού προσφέρει σταθερότητα.

Στο φιλέτο ψαριού προσθέστε μερικές κουταλιές υγρό για το σotaρίσμα.

Ψάρι	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ψάρι, ολόκληρο	από περίπου 300 γρ.	Σχάρα	2		2	20-25
	1,0 κιλό	Σχάρα	2		210-230	45-55
	1,5 κιλά	Σχάρα	2		180-200	60-70
	2,0 κιλά	Κλειστό	2		180-200	70-80
Μπριζόλα ψαριού, 3 cm πάχος		Σχάρα	3		2	20-25
Φιλέτο ψαριού		Κλειστό	2		210-230	20-30

## Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

Για το βάρος του ψητού δεν υπάρχουν στοιχεία στον πίνακα.	Επιλέξτε τα στοιχεία που αντιστοιχούν στο αμέσως χαμηλότερο βάρος και παρατείνετε το χρόνο ψησίματος.
Θέλετε να διαπιστώσετε, εάν είναι έτοιμο το ψητό.	Χρησιμοποιήστε το θερμόμετρο κρέατος (πωλείται στα ειδικά καταστήματα) ή κάντε τη "δοκιμή με το κουτάλι". Πιέστε με ένα κουτάλι το ψητό. Αν αυτό δεν υποχωρεί, τότε είναι έτοιμο. Αν υποχωρεί, χρειάζεται ακόμα λίγο χρόνο.
Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα κάηκε σε μερικά σημεία.	Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τη θερμοκρασία.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κάηκε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μικρότερο μαγειρικό σκεύος ή προσθέστε περισσότερο υγρό.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος και χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό.
Κατά την προσθήκη υγρού στο ψητό σχηματίζονται υδρατμοί.	Αυτό οφείλεται σε φυσικούς λόγους και είναι κάτι το κανονικό. Ένα μεγάλο μέρος των υδρατμών εξέρχεται από την έξοδο ατμού. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στην κρύα επιφάνεια των διακοπών ή στις επιφάνειες των γειτονικών ντουλαπιών και να δημιουργήσει υγρασία.

## Σουφλέ, ογκρατέν, τoστ

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στη σχάρα.

Όταν ψήνετε χωρίς μαγειρικό σκεύος απευθείας επάνω στη σχάρα, τοποθετείτε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1. Ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

Το μαγείρεμα ενός σουφλέ εξαρτάται από το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους και από το ύψος του σουφλέ. Τα στοιχεία των πινάκων είναι μόνο ενδεικτικές τιμές.

Φαγητό	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
<b>Σουφλέ</b>					
Σουφλέ, γλυκό	Φόρμα σουφλέ	2		180-200	50-60
Σουφλέ	Φόρμα σουφλέ	2		170-190	35-45
	Φορμάκια μεριδών	2		190-210	25-30
Πασίτσιο	Φόρμα σουφλέ	2		200-220	40-50

Φαγητό	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Λαζάνια	Φόρμα σουφλέ	2	☐	180-200	40-50
<b>Ογκρατέν</b>					
Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, το πολύ 4 cm ύψος	1 φόρμα σουφλέ	2	☒	160-180	60-80
	2 φόρμες σουφλέ	3+1	☒	150-170	60-80
<b>Τοστ</b>					
4 κομμάτια, γκρατινέ	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	3+1	☒	160-170	10-15
12 κομμάτια, γκρατινέ	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	3+1	☒	160-170	15-20

## Προμαγειρεμένα φαγητά

Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

Όταν καλύπτετε τα εξαρτήματα με λαδόχαρτο, προσέχετε, να είναι το λαδόχαρτο κατάλληλο για αυτές τις θερμοκρασίες.

Προσαρμόστε το μέγεθος του λαδόχαρτου στο μέγεθος του φαγητού.

Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος εξαρτάται πάρα πολύ από τα τρόφιμα. Καφετιά σημεία και ανομοιομορφίες μπορούν να υπάρχουν ήδη και στο ωμό προϊόν.

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
<b>Πίτσα, κατεψυγμένη</b>					
Πίτσα με λεπτό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	2	☒	200-220	15-20
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1	☒	180-200	20-30
Πίτσα με χοντρό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	2	☒	170-190	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1	☒	170-190	25-35
Μπαγκέτα-πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	170-190	20-30
Μικρή πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης		☒	190-210	10-20
<b>Πίτσα, κρύα</b>					
Πίτσα (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	1	☒	180-200	10-15
<b>Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα</b>					
Τηγανητές πατάτες	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	190-210	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☒	180-200	30-40
Κροκέτες	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	190-210	20-25
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας, πατάτες γεμιστές	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	200-220	15-25
<b>Αρτοσκευάσματα, κατεψυγμένα</b>					
Ψωμάκια, μπαγκέτα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	180-200	10-20
Αλμυρά κουλούρια (άψητα αλμυρά κουλούρια)	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	200-220	10-20
<b>Αρτοσκευάσματα, προψημένα</b>					
Προψημένα ψωμάκια, προψημένα μπαγκέτα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	190-210	10-20
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1	☒	160-180	20-25
<b>Προψημένες μικρομερίδες, κατεψυγμένες</b>					
Φετάκια ψαριού πανέ	Ταψί γενικής χρήσης	2	☒	220-240	10-20
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, νάγκετς κοτόπουλου	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	200-220	15-25
<b>Στρούντελ, κατεψυγμένο</b>					
Στρούντελ	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	180-200	35-40

## Ειδικά φαγητά

Με χαμηλές θερμοκρασίες πετυχαίνει το απαλό γιαούρτι τόσο καλά, όπως η αφράτη ζύμη μαγιάς.

Αφαιρέστε πρώτα τα εξαρτήματα, τις σχάρες ανάρτησης ή τα τηλεσκοπικά βραχίονα φούρνου από το χώρο μαγειρέματος.

## Παρασκευή γιαουρτιού

1. Αναβράστε 1 λίτρο γάλα (3,5% λίπος), αφήστε το να κρυώσει στους 40 °C.
2. Ανακατέψτε μέσα 150 γρ. γιαούρτι (θερμοκρασία ψυγείου).

3. Βάλτε το μέσα σε φλιτζάνια ή σε μικρά βιδωτά κεσεδάκια και τοποθετήστε τα καλυμμένα πάνω στη σχάρα.
4. Προθερμάνετε το χώρο μαγειρέματος, όπως αναφέρεται στη συνταγή.
5. Στη συνέχεια τοποθετήστε τα κεσεδάκια/βαζάκια πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος και παρασκευάστε το γιαούρτι, όπως αναφέρεται στη συνταγή.

### Φούσκωμα ζύμης μαγιάς

1. Παρασκευάστε τη ζύμη μαγιάς, όπως συνήθως, βάλτε τη σ' ένα ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος από κεραμικό και σκεπάστε το.
2. Προθερμάνετε το χώρο μαγειρέματος για 5 λεπτά.
3. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τοποθετήστε τη ζύμη για να φουσκώσει στο χώρο μαγειρέματος.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία	Διάρκεια
Γιαούρτι	Φλιτζάνια ή βιδωτά κεσεδάκια	Τοποθετήστε τα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος	50 °C προθέρμανση 50 °C	5 λεπτά 8 ώρες
Φούσκωμα ζύμης μαγιάς	Ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος	Τοποθετήστε τα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος	50 °C προθέρμανση, απενεργοποιήστε τη συσκευή, τοποθετήστε τη ζύμη μαγιάς στο χώρο μαγειρέματος	5 λεπτά 20-30 λεπτά

### Ξεπάγωμα

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

Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

Βγάλτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τη συσκευασία και τοποθετήστε τα μέσα σ' ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος επάνω στη σχάρα.

Τοποθετήστε το πουλερικό με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω πάνω σ' ένα πιάτο.

**Υπόδειξη:** Μέχρι τους 60 °C δεν ανάβει η λάμπα του φούρνου. Έτσι είναι δυνατή μια ιδανική ακριβής ρύθμιση.

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία
<b>Ευαίσθητα κατεψυγμένα τρόφιμα</b> π.χ. τούρτες με σαντιγί, τούρτες με κρέμα βουτύρου, τούρτες με γλάσο σοκολάτας ή άσπρο γλάσο, φρούτα κτλ.	Σχάρα	1		Ο διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας παραμένει κλειστός
<b>Λοιπά κατεψυγμένα προϊόντα</b> κοτόπουλα, λουκάνικα και κρέας, ψωμί και ψωμάκια, γλυκά και άλλα βουτήματα	Σχάρα	1		50 °C

### Ξήρανση

Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα φρούτα και λαχανικά και πλύντε τα καλά.

Αφήστε τα να στραγγίξουν καλά και στεγνώστε τα.

Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος τοποθέτησης 3, τη σχάρα στο ύψος τοποθέτησης 1. Καλύψτε το ταψί γενικής χρήσης και τη σχάρα με λαδόχαρτο ή αντικολητικό χαρτί ψησίματος.

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

Φρούτα και αρωματικά φυτά	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, ώρες
600 γρ. μήλα, κομμένα σε στρογγυλές φέτες	1+3		80	περίπου 5
800 γρ. αχλάδια, κομμένα σε μακρόστενες φέτες	1+3		80	περίπου 8
1,5 κιλά δαμάσκηνα	1+3		80	περίπου 8-10
200 γρ. φυτά καρυκευτικά, καθαρισμένα	1+3		80	περίπου 1½

### Βράσιμο συντήρησης

Για το βράσιμο συντήρησης πρέπει τα βάζα και τα λαστιχένια δακτυλίδια να είναι καθαρά και όχι χαλασμένα. Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατόν βάζα του ίδιου μεγέθους. Τα στοιχεία στους πίνακες ισχύουν για στρογγυλά βάζα του ενός λίτρου.

#### Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μεγαλύτερα ή ψηλότερα βάζα. Τα καπάκια μπορούν να σπάσουν.

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

Οι χρόνοι που αναφέρονται στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Οι χρόνοι μπορούν να επηρεαστούν από τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, τον αριθμό των βάζων, την ποσότητα και τη θερμότητα του περιεχομένου των βάζων. Προτού αλλάξετε τη θερμοκρασία ή απενεργοποιήσετε, ελέγξτε, εάν μέσα στα βάζα σχηματίζονται φυσαλίδες.

### Προετοιμασία

1. Γεμίστε τα βάζα, αλλά όχι πάρα πολύ.
  2. Καθαρίστε τα χείλη των βαζών, πρέπει να είναι καθαρά.
  3. Τοποθετήστε σε κάθε βάζο ένα βρεγμένο λαστιχένιο δακτυλίδι και ένα καπάκι.
  4. Κλείστε ερμητικά τα βάζα με τα κλιπ.
- Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι βάζα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

### Ρύθμιση

1. Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 2. Τοποθετήστε τα βάζα έτσι, ώστε να μην ακουμπούν μεταξύ τους.
2. Χύστε μέσα στο ταψί γενικής χρήσης ½ του λίτρου καυτό νερό (περίπου 80 °C).
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
4. Ρυθμίστε την Κάτω θέρμανση
5. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 170 έως 180 °C.

## Βράσιμο συντήρησης

### Φρούτα

Μετά από περίπου 40 μέχρι 50 λεπτά, ανεβαίνουν σε σύντομα χρονικά διαστήματα φυσαλίδες. Απενεργοποιήστε το φούρνο.

Μετά από 25 έως 35 λεπτά υπόλοιπης θερμότητας, βγάλτε τα βαζάκια από το χώρο μαγειρέματος. Εάν τα αφήσετε να κρυσώσουν περισσότερο μέσα στο χώρο μαγειρέματος, μπορούν να δημιουργηθούν μικρόβια, που προκαλούν το ξίνισμα των βρασμένων για συντήρηση φρούτων.

Φρούτα σε βάζα του ενός λίτρου	Από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων	Υπόλοιπη θερμότητα
Μήλα, φραγκοστάφυλα, φράουλες	απενεργοποίηση	περίπου 25 λεπτά
Κεράσια, βερίκοκα, ροδάκινα, λαγοκέρασα	απενεργοποίηση	περίπου 30 λεπτά
Πολτός μήλων, αχλάδια, δαμάσκηνα	απενεργοποίηση	περίπου 35 λεπτά

### Λαχανικά

Μόλις αρχίσουν να σχηματίζονται και να ανεβαίνουν μέσα στα βάζα φυσαλίδες, κατεβάστε τη θερμοκρασία στους 120 έως 140 °C.

Ανάλογα με το είδος των λαχανικών περίπου για 35 έως 70 λεπτά. Απενεργοποιήστε μετά από αυτό το χρόνο το φούρνο και εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα.

Λαχανικά με κρύο αφέψημα σε βάζα του ενός λίτρου	Από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων	Υπόλοιπη θερμότητα
Αγγούρια	-	περίπου 35 λεπτά
Κοκκινογούλια	περίπου 35 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Λαχανάκια Βρυξελλών	περίπου 45 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Φασόλια, γογγυλοκράμβη, κόκκινο λάχανο	περίπου 60 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Αρακάς	περίπου 70 λεπτά	περίπου 30 λεπτά

### Αφαίρεση των βάζων

Απομακρύνετε τα βάζα μετά το βράσιμο για συντήρηση από το χώρο μαγειρέματος.

### Προσοχή!

Μην τοποθετείτε τα ζεστά βάζα πάνω σε κρύα ή βρεγμένη επιφάνεια εναπόθεσης. Μπορούν να ραγίσουν.

## Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα

Η ακρυλαμίδη δημιουργείται πριν απ' όλα στα προϊόντα δημητριακών και πατάτας, που παρασκευάζονται με πολύ υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ. πατατάκια, τηγανητές πατάτες, τoστ,

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

### Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδη

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

## Φαγητά δοκιμών

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

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

### Ψήσιμο

Ψήσιμο σε 2 επίπεδα:

Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε πάνω από το ρηχό ταψί.

Ψήσιμο σε 3 επίπεδα:

Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στη μέση.

Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ:

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

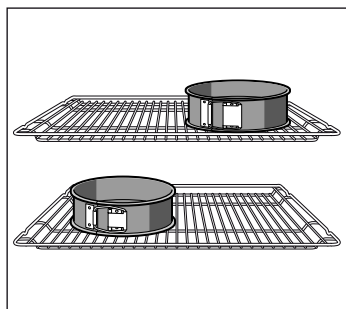


Μηλόπιτα σε 1 επίπεδο:

Τοποθετήστε τις σκούρες φόρμες με σουστά μετατοπισμένες τη μια δίπλα στην άλλη.

Μηλόπιτα σε 2 επίπεδα:

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



Γλυκά σε φόρμες με σουστά από τσίγκο (λευκοσίδηρος):

Ψήστε με Επάνω/Κάτω θέρμανση ☐ σε 1 επίπεδο. Χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης αντί της σχάρας και τοποθετήστε τη φόρμα με σουστά από πάνω.

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

Φαγητό	Εξαρτήματα και φόρμες	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ (προθέρμανση*)	Ταψί	3	☐	140-150	30-40
	Ταψί	3	⊗	140-150	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊗	140-150	30-45
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	⊗	130-140	35-50
Μικρά κέικ (προθέρμανση*)	Ταψί	3	☐	150-170	20-30
	Ταψί	3	⊗	150-160	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊗	140-160	25-40
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	⊗	130-150	25-40
Παντεσπάνι απλό με νερό (προθέρμανση*)	Φόρμα με σουστά πάνω στη σχάρα	2	☐	150-160	30-40
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σουστά πάνω στη σχάρα	2	⊗	150-160	35-45
Μηλόπιτα	Σχάρα + 2 φόρμες με σουστά Ø 20 cm	1	☐	180-200	70-90
	2 σχάρες + 2 φόρμες με σουστά Ø 20 cm	3+1	⊗	170-190	70-90

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

## Ψήσιμο στο γκριλ

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

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

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τoστ 10 λεπτά προθέρμανση	Σχάρα	5	☐	3	1/2-2
Μπιφτέκια, 12 κομμάτια* Χωρίς προθέρμανση	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	4+1	☐	3	25-30

\* Μετά τα 2/3 του χρόνου γυρίστε το φαγητό





**BSH ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ Α.Β.Ε.**

17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, 145 64 Κηφισιά

**ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ SERVICE PITSOS**

**Αθήνα:**

17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, 145 64 Κηφισιά

**Θεσσαλονίκη:**

Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 01 Πυλαία, Τ.Θ. 60017 Θέρμη

**Ηράκλειο – Κρήτης:**

Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο

**Πάτρα:**

Χαραλάμνη 57, 262 24 Ψηλά Αλώνια

**ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ: 18182** (24 ώρες/7 ημέρες, τυπική χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα)

**PAN-HELLENIC SERVICE NUMBER: 18182** (24 hours/7 days, standard call charge in national networks)

Αναζητήστε τον πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο συνεργάτη μας μέσα από την ιστοσελίδα μας **www.pitsos.gr**

Search for our nearest authorized service partner on our site ..... **www.pitsos.gr**

Ηλεκτρονικό μας κατάστημα/Our eShop ..... **www.pitsos-eshop.gr**



9000862444



930410