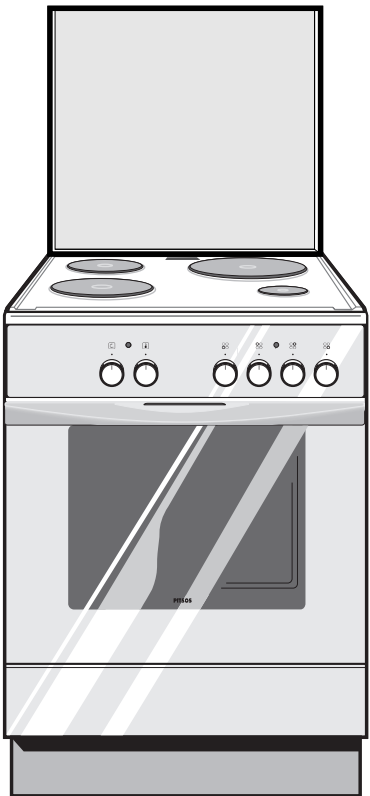


# PITSOS

*Οδηγίες χρήσεως*



**P1HCB31322**  
**P1HCB31342**  
**P1HCB31327**  
**P1HCB31347**

Επιλέξατε μια συσκευή υψηλής ποιότητας, η οποία θα σας εξυπηρετεί για πολλά χρόνια στο νοικοκυριό σας. Για να μπορέσετε να εκμεταλλευτείτε όλα τα τεχνικά προτερήματα, σας παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες χρήσης.

Στην αρχή των οδηγιών χρήσης θα βρείτε ό,τι πρέπει να γνωρίζετε για την ασφάλειά σας.

Κατόπιν θα γνωρίσετε λεπτομερώς κάθε μέρος της καινούργιας σας ηλεκτρικής κουζίνας. Θα σας δείξουμε όλες τις δυνατότητές της και τι πρέπει να κάνετε για το σωστό χειρισμό της.

Η δομή των πινάκων είναι τέτοια, ώστε να μπορείτε να κάνετε τη ρύθμιση βήμα προς βήμα. Σ' αυτούς θα βρείτε συνηθισμένα φαγητά, το κατάλληλο σκεύος, τα κατάλληλα ύψη σχάρας/ταψιών στον φούρνο, τις ιδανικές τιμές ρύθμισης, φυσικά όλα δοκιμασμένα στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής.

Για να διατηρήσει η ηλεκτρική κουζίνα σας την ωραία εμφάνισή της για πολύ καιρό, σας δίνουμε πολλές συμβουλές για την περιποίηση και τον καθαρισμό της. Και σε περίπτωση που εμφανιστεί τυχόν βλάβη - στις τελευταίες σελίδες των οδηγιών στην εκάστοτε γλώσσα, θα βρείτε πληροφορίες, πώς θα επισκευάσετε η ίδια/ο ίδιος μικρές βλάβες.

Αν έχετε ερωτήσεις, ανοίξτε πρώτα τον λεπτομερή πίνακα περιεχομένων. Γρήγορα θα λυθούν οι απορίες σας.

## **Πριν από τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής**

Πριν από τη σύνδεση για πρώτη φορά	5
Απόσυρση των υλικών συσκευασίας και της παλιάς συσκευής	5

## **Εγκατάσταση και σύνδεση**

Για τον ειδικό εγκατάσταση	6
Οριζοντίωση της κουζίνας	6

## **Τι πρέπει να προσέχετε**

Υποδείξεις ασφαλείας	7
Έτσι μπορείτε να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή	8

## **Αυτή είναι η καινούργια σας ηλεκτρική κουζίνα**

Συνοπτική παράσταση	9
Το πεδίο χειρισμού	10
Τα είδη ψησίματος	12
Φούρνος και εξαρτήματα	14

## **Πριν την πρώτη χρήση**

Πριν την πρώτη χρήση του φούρνου	15
Πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά	15

## **Μαγείρεμα**

Έτσι μπορείτε να αποφύγετε ζημιές στη βάση εστιών	15
Βάση εστιών	16
Έτσι ρυθμίζετε	16
Εστίες ταχείας θερμάνσεως	17
Έτσι εξοικονομείτε πολύτιμη ενέργεια	17

## **Ψήσιμο γλυκισμάτων, κρέατος, ψήσιμο στο γκριλ**

Έτσι ρυθμίζετε	19
----------------	----

## **Γλυκίσματα, μπισκότα και κουλουράκια**

Τι πρέπει να κάνετε, όταν ...	20
	23

	Σελίδα
<b>Κρέατα, πουλερικά, ψάρια</b>	26
Τι πρέπει να κάνετε, όταν ...	30
<b>Σουφλέ, ο γκρατέν, τοστ</b>	31
<b>Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά</b>	32
<b>Ξεπάγωμα</b>	33
<b>Αποξήρανση φρούτων και λαχανικών</b>	34
<b>Κονσερβοποίηση</b>	34
<b>Περιποίηση</b>	
Εξωτερικό της συσκευής	36
Βάση εστιών	37
Φούρνος	37
Καθαρισμός του κρυστάλλου	39
Συρτάρι βάσης	40
Εξαρτήματα	40
<b>Βλάβες</b>	
Τι κάνετε σε περίπτωση βλάβης	40
Αλλαγή εξαρτημάτων	41
<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας</b>	
Αριθμός Ε και αριθμός FD	43

## Πριν από τη σύνδεση για πρώτη φορά

**Προτού χρησιμοποιήσετε την καινούργια συσκευή, διαβάστε με προσοχή αυτές τις οδηγίες χρήσης. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλειά σας καθώς και για τη χρήση και συντήρηση της συσκευής.**

- Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης ενδεχομένως για κάποιον επόμενο χρήστη.
- Αν πάθει βλάβη η συσκευή, δεν επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία.

### Προσοχή!

Πριν θέσετε σε λειτουργία την καινούργια συσκευή για πρώτη φορά, αφαιρέστε μέσα από το φούρνο τα υλικά συσκευασίας (χαρτόνια, φελιζόλ, κλπ).

## Απόσυρση των υλικών συσκευασίας και της παλιάς συσκευής

- Αποσύρετε τα υλικά συσκευασίας χωρίς να βλάπτετε το περιβάλλον. Τα προϊόντα μας χρειάζονται για τη μεταφορά μια προστατευτική συσκευασία. Σ' αυτή την περίπτωση περιοριζόμαστε στα απολύτως αναγκαία. Όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι αβλαβή για το περιβάλλον και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν. Τα ξύλινα τεμάχια δεν έχουν υποστεί καμιά χημική επεξεργασία. Τα χαρτόνια αποτελούνται από παλιό χαρτί κατά 80 έως 100 %. Τα λεπτά πλαστικά φύλλα είναι από πολυαιθυλένιο (PE), και τα μαξιλαράκια από αφρώδες πολυστυρόλιο (PS) χωρίς φθοριοχλωριωμένους υδρογονάνθρακες (FCKW).

Με την κατάλληλη επεξεργασία και επαναχρησιμοποίησή τους μπορούν να εξοικονομούνται πρώτες ύλες και να περιορίζεται ο όγκος απορριμμάτων.

- Προτού αποσύρετε την παλιά συσκευή, πρέπει να την αχρηστεύσετε. Μετά την πηγαίνετε σε Κέντρο Διαχείρισης Πρώτων Υλών. Τη διεύθυνση του πλησιέστερου Κέντρου μπορείτε να την πληροφορηθείτε από τη Δημοτική Αρχή της περιοχής σας.

## Εγκατάσταση και σύνδεση

Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να γίνεται από αδειούχο ηλεκτρολόγο. Πρέπει να τηρούνται οι προδιαγραφές της Δ.Ε.Η. Αν δεν συνδεθεί σωστά η κουζίνα, παύει να ισχύει η αξίωση για παροχή δωρεάν εγγύησης σε περίπτωση βλάβης.

### Για τον ειδικό εγκατάστασης:

Για την εκπλήρωση των σχετικών προδιαγραφών ασφαλείας πρέπει να υπάρχει από πλευράς εγκατάστασης μια διάταξη απομόνωσης πάνω σε όλους τους πόλους με διάκενο επαφής τουλάχιστον 3 mm.

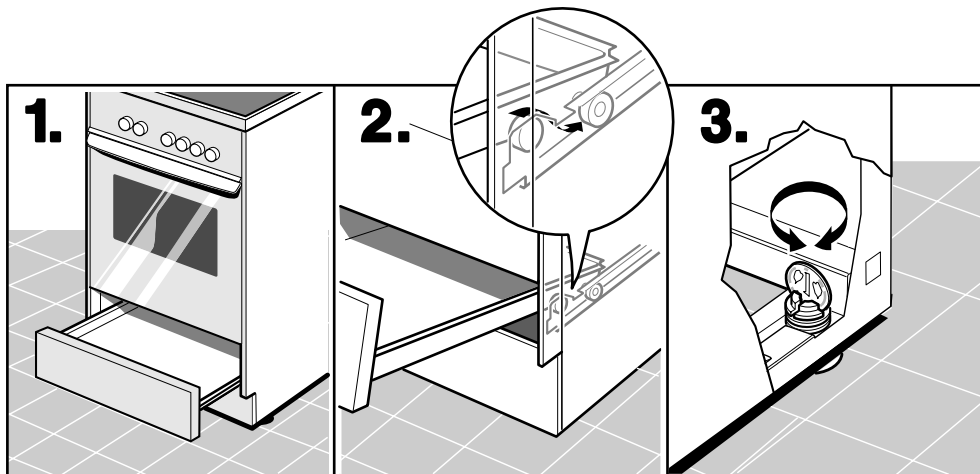
Σύμφωνα με τον κανονισμό ελέγχου για θέρμανση, η συσκευή υπάγεται στην κατηγορία μόνωσης "X". Παρακαλούμε προσέξτε, ότι η αυτή η συσκευή μπορεί να εντοιχισθεί μόνον ανάμεσα σε τοιχώματα επίπλων, τα οποία δεν προεξέχουν πάνω από το επίπεδο των εστιών.

Από άποψη κατηγορίας μόνωσης η κουζίνα ανήκει στην κατηγορία I και επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία μόνον σε συνδυασμό με αγωγό γείωσης.

Για τη σύνδεση της συσκευής σε δίκτυο ρεύματος πρέπει να χρησιμοποιείται για την τροφοδοσία καλώδιο τύπου H 05 VV-F ή ισαξίου.

### Οριζοντίωση της κουζίνας:

Η κουζίνα έχει πόδια ρυθμιζόμενα στο ύψος, με τα οποία μπορείτε να αντισταθμίσετε μικρές διαφορές, όταν το πάτωμα δεν είναι τελείως επίπεδο.



1. Για να μπορέσετε να ρυθμίσετε τα πόδια, πρέπει να αφαιρέσετε το συρτάρι βάσης. Τραβήξτε το συρτάρι αργά προς τα εμπρός.
2. Στο συρτάρι βρίσκεται σε κάθε πλευρά ένας πείρος. Αυτοί οδηγούν το συρτάρι στη ράγα. Όταν ελευθερωθεί αριστερά και δεξιά ο πείρος στη ράγα, ανασηκώστε ελαφρά το συρτάρι.
3. Στρίψτε τα πόδια ανάλογα με την κλίση του πατώματος με ένα κέρμα ψηλότερα ή χαμηλότερα, μέχρι να πάρει η κουζίνα οριζόντια θέση. Τα πόδια στρίβονται ιδιαίτερα εύκολα, αν γείρετε ελαφρά την κουζίνα.

Τοποθετείστε το συρτάρι βάσης πάλι στην κουζίνα.

## Τι πρέπει να προσέχετε Υποδείξεις ασφαλείας

- ❑ Οι συσκευές μας ανταποκρίνονται στους σχετικούς κανονισμούς ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές. Επισκευές επιτρέπεται να εκτελούν μόνον ειδικοί της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, οι οποίοι εκπαιδεύτηκαν από τον κατασκευαστή. Όταν δεν γίνονται σωστά οι επισκευές, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.
- ❑ Οι επιφάνειες συσκευών θέρμανσης και μαγειρικής καίνε όταν λειτουργούν. Οι εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου, τα θερμαντικά στοιχεία και η έξοδος ατμού καίνε πολύ. Γι' αυτό κρατάτε τα παιδιά οπωσδήποτε μακριά από τέτοιες συσκευές.
- ❑ Μείνετε κοντά όταν ετοιμάζετε φαγητά με λίπος ή λάδι. Όταν υπερθερμανθούν, μπορεί να πάρουν φωτιά.
- ❑ Τα τροφοδοτικά καλώδια ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να ακουμπούν στις ζεστές εστίες ούτε να πιαστούν στην καυτή πόρτα του φούρνου, διότι θα μπορούσαν να προκληθούν βλάβες στη μόνωση των καλωδίων.

## Τι πρέπει να προσέχετε

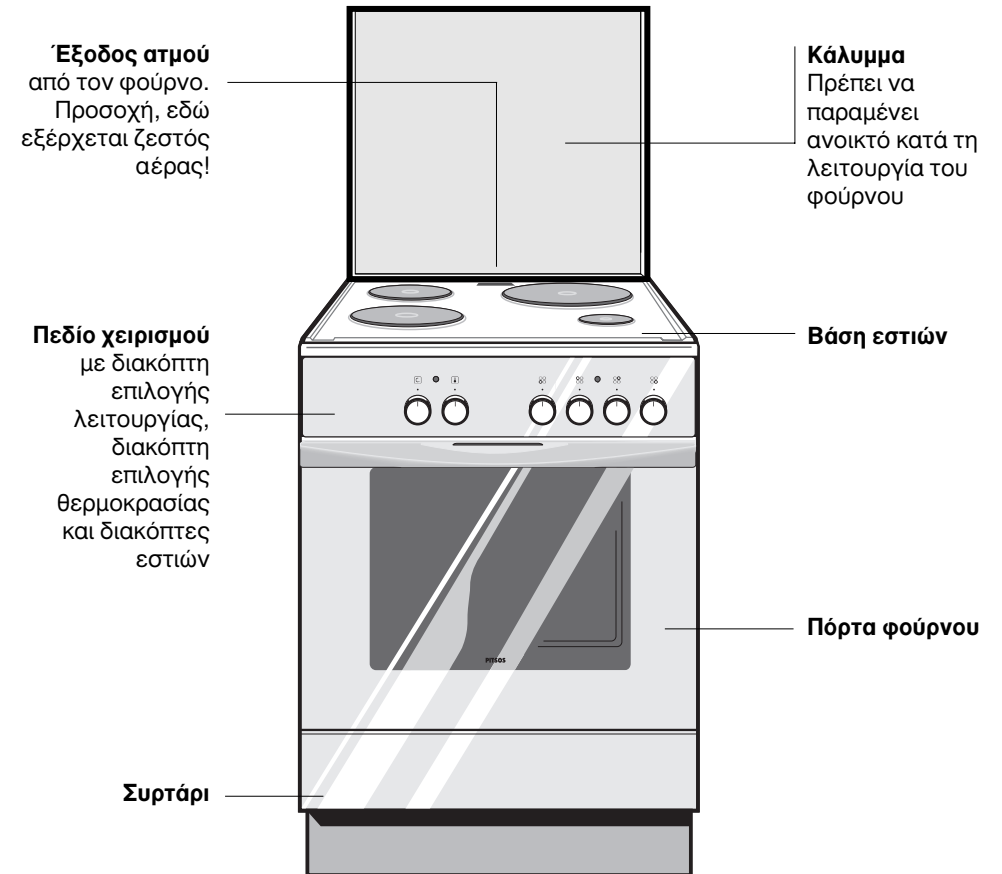
- ❑ Μη φυλάγετε εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στον φούρνο. Σε περίπτωση αθέλητης θέσης σε λειτουργία θα μπορούσαν να πάρουν φωτιά. Μην τοποθετείτε εύφλεκτα αντικείμενα επάνω στη βάση εστιών. Πριν την πρώτη χρήση απομακρύνετε από το φούρνο οποιαδήποτε εξαρτήματα της συσκευασίας (χαρτόνια, φελιζόλ κλπ).
- ❑ Σε περίπτωση βλάβης κατεβάστε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα του σπιτιού.
- ❑ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για μαγείρεμα.
- ❑ Η συσκευή αυτή ανταποκρίνεται στους κανονισμούς για συσκευές μαγειρικής. Παρακαλούμε προσέξτε, ότι οι διακόπτες και η λαβή της πόρτας του φούρνου ζεσταίνονται, όταν η συσκευή λειτουργεί για μεγάλο χρονικό διάστημα σε υψηλή θερμοκρασία.

## Έτσι μπορείτε να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή

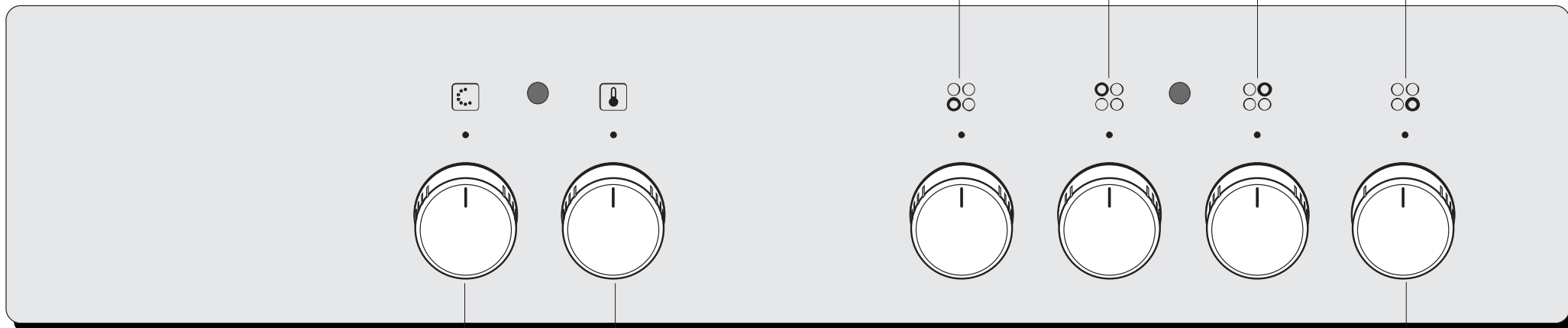
- ❑ Μη βάζετε ταψί επάνω στο κάτω μέρος του φούρνου ούτε να τον ντύνετε με αλουμινόχαρτο, διότι έτσι δημιουργείται υπερθέρμανση. Δεν ισχύουν πλέον οι χρόνοι ψησίματος και προκαλούνται ζημιές στο εμαγιέ.
- ❑ Μη χύνετε ποτέ νερό κατευθείαν μέσα στον ζεστό φούρνο. Μπορεί να προκληθούν ζημιές στο εμαγιέ.
- ❑ Χυμοί φρούτων, που στάζουν από το ταψί στο κάτω μέρος του φούρνου, αφήνουν λεκέδες που δεν μπορούν πλέον να απομακρυνθούν. Αν θέλετε να ψήσετε χυμώδη γλυκά φρούτων, χρησιμοποιήστε καλύτερα το βαθύ ταψί .
- ❑ Μην κάθεστε και μην ανεβαίνετε επάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου.
- ❑ Η πόρτα του φούρνου πρέπει να κλείνει καλά. Διατηρείτε καθαρές τις επιφάνειες του στεγανοποιητικού της πόρτας.
- ❑ Μην τοποθετείτε ζεστά αντικείμενα (π.χ. ταψιά) στο συρτάρι της βάσης. Αυτό θα μπορούσε να φθαρεί.

## Αυτή είναι η καινούργια σας ηλεκτρική κουζίνα

### Συνοπτική παράσταση



## Το πεδίο χειρισμού



### Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

για τον φούρνο

Φέρει τις εξής διαβαθμίσεις:

- Πάνω και κάτω αντιστάσεις
- Θερμός αέρας
- Κάτω αντίσταση με αέρα
- Κάτω αντίσταση
- Άνω αντίσταση
- Γκριλ
- Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα

Όταν ρυθμίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας, ανάβει η λάμπα του φούρνου. Μετά τη χρήση του φούρνου γυρίζετε πάντοτε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση "0" (Εκτός λειτουργίας).

### Διακόπτες εστιών

με ενδεικτική λυχνία

Διαβαθμίσεις 1/2 έως 3 (εστία καφέ 1 έως 3)

1/2 = η χαμηλότερη βαθμίδα βρασίματος

3 = η υψηλότερη βαθμίδα βρασίματος

### Διακόπτης εστίας καφέ

### Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

για τον φούρνο με ενδεικτική λυχνία

Φέρει τις εξής διαβαθμίσεις:

50-300 θερμοκρασία σε °C

Όταν ρυθμίζετε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας, ανάβει η ενδεικτική λυχνία. Αυτή σβήνει, όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία και ξαναανάβει, όταν ο φούρνος πρέπει να ξαναθερμανθεί για τη διατήρηση της ρυθμισμένης θερμοκρασίας.

## Τα είδη ψησίματος

Για τον φούρνο έχετε στη διάθεσή σας διάφορα είδη ψησίματος. Έτσι μπορείτε να επιλέξετε για κάθε φαγητό ή γλύκισμα τον καταλληλότερο τρόπο ψησίματος.



### Άνω και κάτω αντιστάσεις

Κατ' αυτόν τον τρόπο ψησίματος εκπέμπεται η θερμότητα στα γλυκίσματα ή τα ψητά ομοιόμορφα από κάτω και από πάνω.

Ψωμί, τούρτες μπισκότου ή μπιζέθρας καθώς και χυμώδη γλυκά φρούτων σε **ένα επίπεδο** ψήνονται έτσι με μεγάλη επιτυχία.

Επίσης και στο ψήσιμο άπαχου κρέατος, όπως π.χ. βοδινό, μοσχαρίσιο και κυνήγι σε ανοιχτό ή κλειστό σκεύος, επιτυγχάνεται με τις πάνω και κάτω αντιστάσεις ένα καλό αποτέλεσμα.



### Θερμός αέρας

Ένας ανεμιστήρας στο πίσω τοίχωμα του φούρνου φροντίζει να κατανέμεται η θερμότητα, που εκπέμπεται από την πάνω και την κάτω αντίσταση, ομοιόμορφα μέσα στο φούρνο. Με τον θερμό αέρα μπορείτε να ψήσετε ταυτόχρονα σε **δύο επίπεδα**. Αυτό το είδος ψησίματος είναι το καταλληλότερο για κέικ σε φόρμες και σου.

Επιλέξτε τη θερμοκρασία του φούρνου περ. 20 έως 30 °C χαμηλότερα απ' ότι στο ψήσιμο με πάνω και κάτω αντιστάσεις.

Επίσης και για ξεπάγωμα, κονσερβοποίηση και στέγνωμα φρούτων και λαχανικών ενδείκνυται ιδιαίτερα ο θερμός αέρας.



### Κάτω αντίσταση με αέρα

Η θερμότητα έρχεται μόνο από κάτω και κατανέμεται στο χώρο με τη ροή του αέρα.

Αυτό το είδος ψησίματος είναι ιδανικό για πίτσα καθώς επίσης για γλυκά με επίστρωση που περιέχει πολύ υγρό.



### Κάτω αντίσταση

Η θερμότητα έρχεται μόνο από κάτω. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για πιό έντονο ψήσιμο από κάτω σε πίττες ή σε τούρτες με πάτο.



### Άνω αντίσταση

Η θερμότητα έρχεται μόνο από πάνω. Κατάλληλο για απαλό γκρατινάρισμα σε σουφλέ ή ρόδισμα γλυκών ή φαγητών μετά το ψήσιμο.



### Ψήσιμο λεπτών κομματιών κρέατος (γκριλ)

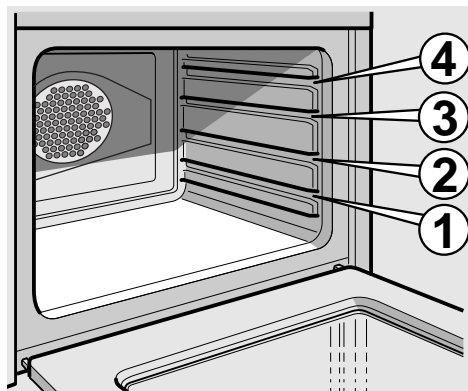
Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια του γκριλ. Μπορείτε να ψήσετε μπριζόλες, λουκάνικα, ψάρια ή τοστ.



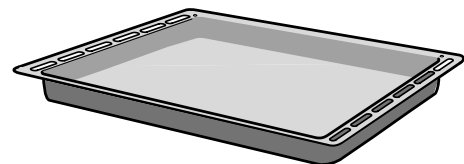
### Συνδυασμός γκριλ και κυκλοφορίας θερμού αέρα

Το γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται εναλλάξ σε λειτουργία. Κατά τη διάρκεια της διακοπής της θέρμανσης στροβιλίζει ο ανεμιστήρας τη θερμότητα, που παρήγαγε το γκριλ, γύρω από τα τρόφιμα που ψήνονται. Έτσι ροδοψήνεται το κρέας απ' όλες τις πλευρές και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος απ' ότι στο ψήσιμο με πάνω και κάτω αντιστάσεις. Κατ' αυτόν τον τρόπο μπορείτε να ψήσετε με μεγάλη επιτυχία μεγάλα κομμάτια κρέατος, πουλερικά και ψάρια χωρίς σούβλα και χωρίς προθέρμανση του φούρνου.

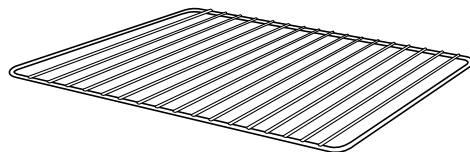
## Φούρνος και εξαρτήματα



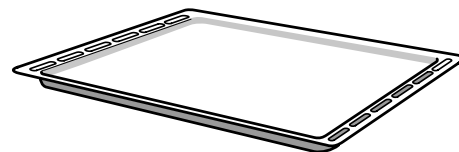
Ο φούρνος έχει 4 υποδοχές για εξαρτήματα.



**Βαθύ ταψί** για γλυκίσματα, μεγάλα κομμάτια κρέατος και κατεψυγμένα φαγητά. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε και για να μαζεύει τα λίπη όταν ψήνετε πάνω στη σχάρα.




**Σχάρα** για σκεύη, φόρμες γλυκισμάτων, ψητά, ψητά σχάρας και κατεψυγμένα φαγητά.



**Ρηχό ταψί αλουμινίου** για γλυκίσματα, κουλουράκια και μπισκοτάκια.

## Πριν την πρώτη χρήση του φούρνου

Για να εξαλειφθεί η χαρακτηριστική μυρωδιά της καινούργιας συσκευής, θερμαίστε τον κλειστό, άδειο φούρνο επί 60 λεπτά, θέτοντας τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο  και το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στο 250.

## Πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά

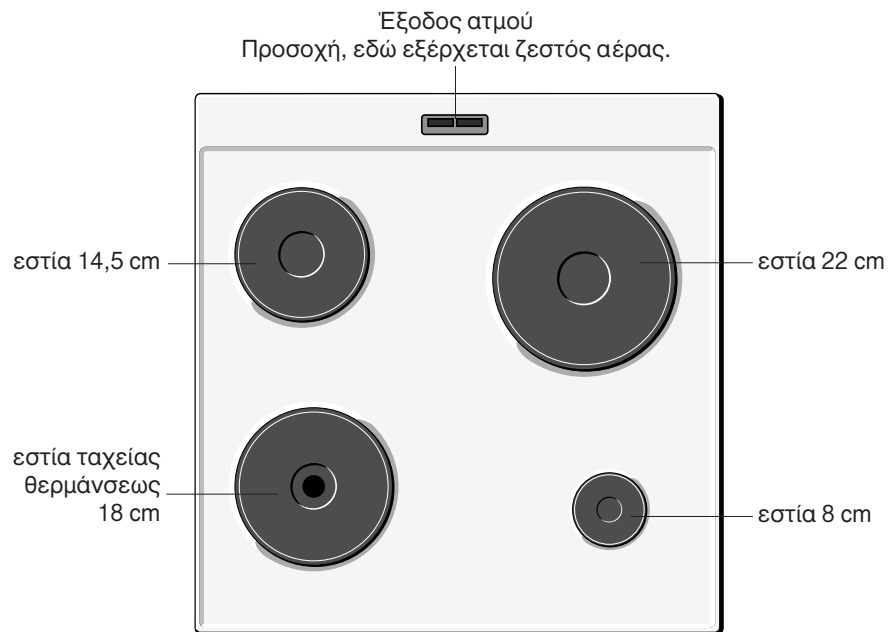
Θερμαίστε τις εστίες τη μία μετά την άλλη, χωρίς σκεύη για 3 λεπτά στη μέγιστη ισχύ. Έτσι εξαφανίζεται η χαρακτηριστική μυρωδιά της καινούργιας συσκευής.

## Μαγείρεμα

### Έτσι μπορείτε να αποφύγετε ζημιές

- Προσέχετε να μην τεθούν οι εστίες σε λειτουργία όταν το κάλυμμα της εστίας είναι κατεβασμένο ή όταν βρίσκονται επάνω σ' αυτά διακοσμητικά καλύμματα.
- Ανοίγετε πάντοτε το κάλυμμα όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο. Οι ατμοί που δημιουργούνται μέσα στο φούρνο βγαίνουν από την εξαγωγή πάνω στη βάση εστιών.
- Διατηρείτε τις εστίες στεγνές. Αλατόνερο ή βρεγμένοι πάτοι μαγειρικών σκευών προκαλούν σ' αυτά βλάβες.
- Απομακρύνετε αμέσως οτιδήποτε χύθηκε, κατόπιν υπερχειλίσης. Αν χρησιμοποιήσετε ψηλά μαγειρικά σκεύη για φαγητά με πολύ νερό, θα αποφύγετε την υπερχειλίση.
- Προσέχετε να μην τεθούν οι εστίες σε λειτουργία χωρίς σκεύος. Επίσης, μην χρησιμοποιείτε σκεύη με μη επίπεδους πάτους. Η απαγωγή θερμότητας από την εστία δεν είναι επαρκής και μπορεί να προκληθεί ερυθροπύρωση.
- Η περιοχή μεταξύ και γύρω από τις εστίες μπορεί να είναι ζεστή, αν οι εστίες λειτουργούν για πολλή ώρα.

**Βάση εστιών**



**Έτσι ρυθμίζετε:**

Με τους διακόπτες εστιών ρυθμίζεται η ισχύς των επιμέρους εστιών.  
 ½ = η χαμηλότερη βαθμίδα βρασίματος  
 3 = η υψηλότερη βαθμίδα βρασίματος  
 Μπορείτε να περιστρέψετε τους διακόπτες προς τα δεξιά ή τα αριστερά.  
 Όταν έχετε ανάψει μία εστία, ανάβει η ενδεικτική λυχνία.

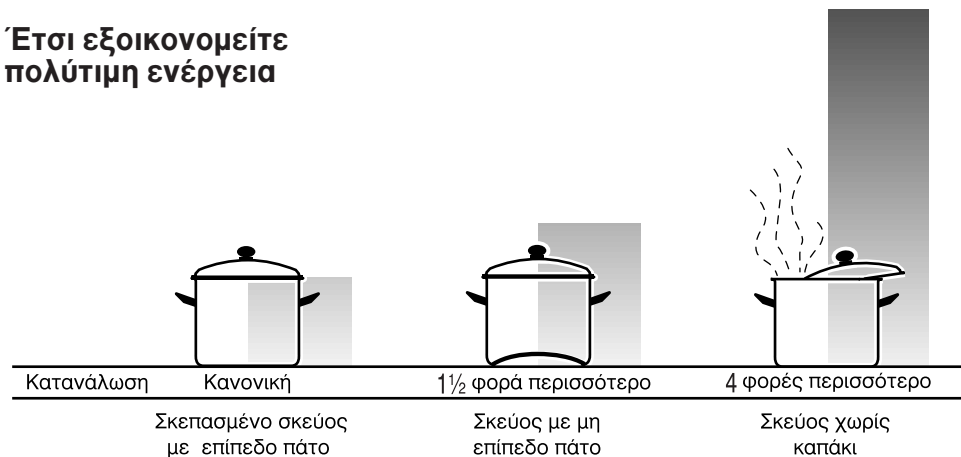
**Εστίες με διαβάθμιση διακόπτη ½-3**

Ζέσταμα	½ ή 1	ανάλογα με την ποσότητα
Βράσιμο	3	προκαταρκτικό βράσιμο
	1	συνέχιση βρασίματος / ανάλογα υψηλότερα ή χαμηλότερα
Τηγάνισμα	3	κάψιμο λαδιού, λίπους / τσιγάρισμα
	2	συνέχιση τηγανίσματος

**Εστίες ταχείας θερμάνσεως με κόκκινο κύκλο**

Στην υψηλότερη βαθμίδα βρασίματος επιτυγχάνεται ταχύτερα η απαιτούμενη θερμοκρασία.

**Έτσι εξοικονομείτε πολύτιμη ενέργεια**



- ❑ Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη και τηγάνια με χοντρούς, επίπεδους πάτους. Ανώμαλοι πάτοι παρατείνουν τη διάρκεια βρασίματος ή ψησίματος.
- ❑ Επιλέγτε πάντοτε μαγειρικά σκεύη με το σωστό μέγεθος για τις ποσότητες των φαγητών σας. Ένα μεγάλο, σχεδόν άδειο σκεύος καταναλώνει πολλή ενέργεια.
- ❑ Μαγειρικά σκεύη και τηγάνια θα πρέπει να σκεπάζονται πάντοτε με το κατάλληλο καπάκι.
- ❑ Όταν ο πάτος των σκευών και η εστία έχουν το ίδιο μέγεθος, τότε εξασφαλίζεται η καλύτερη μετάδοση θερμότητας. Όταν αγοράζετε μαγειρικά σκεύη, λάβετε υπ' όψη σας, πως ο κατασκευαστής δίνει συχνά την επάνω διάμετρο του σκεύους, η οποία είναι κατά κανόνα μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου.

---

## Μαγείρεμα

---

- ❑ Γυρίζετε τον διακόπτη έγκαιρα πίσω σε μια χαμηλότερη βαθμίδα βρασίματος.
- ❑ Να εκμεταλλεύεστε την υπόλοιπη θερμότητα. Όταν πρόκειται για βράσιμο ή ψήσιμο μεγάλης διάρκειας, μπορείτε να σβήσετε την εστία ήδη 5 έως 10 λεπτά νωρίτερα από το τέλος του βρασίματος ή του ψησίματος.

---

## Ψήσιμο γλυκισμάτων, κρέατος, ψήσιμο στο γκριλ

---

### Έτσι ρυθμίζετε

1. Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας το είδος ψησίματος που επιθυμείτε.
2. Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας τη θερμοκρασία.

**Όταν είναι έτοιμο το φαγητό ή το γλύκισμα** θέτετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας και τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη θέση "0" (Εκτός λειτουργίας).

**Προσοχή!** Ανοίγετε το κάλυμμα της βάσης εστιών όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο. Ο ατμός που δημιουργείται στον φούρνο εξέρχεται από την εξαγωγή στη βάση εστιών.

### Γλυκίσματα, μπισκότα και κουλουράκια

#### Φόρμες:

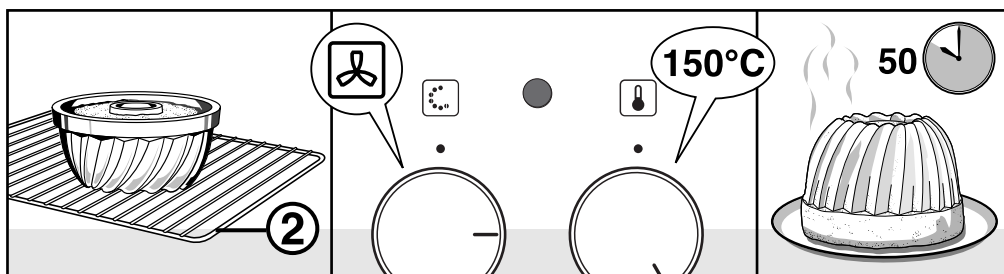
Οι πιο κατάλληλες φόρμες είναι οι σκούρες μεταλλικές φόρμες. Αν χρησιμοποιήσετε ανοιχτόχρωμες φόρμες με λεπτά τοιχώματα ή γυάλινες φόρμες, καλύτερα να ψήσετε με ζεστό αέρα. Οστούσο παρατείνεται ο χρόνος ψησίματος και το γλυκό ροδίζει λιγότερο ομοιόμορφα. Να τοποθετείτε την φόρμα με το γλύκισμα πάντοτε επάνω στη σχάρα.

#### Σχετικά με τους πίνακες:

Οι πίνακες ισχύουν, όταν το γλύκισμα μπαίνει στον κρύο φούρνο. Έτσι εξοικονομείτε ενέργεια. Αν θέλετε όμως να προθερμάνετε τον φούρνο, μειώνεται ο χρόνος ψησίματος κατά 5 έως 10 λεπτά. Η θερμοκρασία και η διάρκεια εξαρτώνται από το είδος και την ποσότητα της ζύμης. Γι' αυτόν τον λόγο δίνονται στους πίνακες περιοχές τιμών θερμοκρασίας και διάρκειας. Αρχίστε με την κατώτερη τιμή και αν χρειαστεί, επιλέγετε την επόμενη φορά υψηλότερη τιμή. Εξάλλου σε χαμηλότερη θερμοκρασία ροδίζει το γλύκισμα πιο εύκολα ομοιόμορφα.

## Γλυκίσματα, μπισκότα και κουλουράκια

Παράδειγμα: Κέικ σταφίδας



Γλυκίσματα φόρμας	Φόρμα επάνω στη σχάρα	Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος λεπτά
Απλό κέικ, Παραλλαγές κέικ, π.χ. κέικ λεμονιού	φόρμα βαθιά στρογγυλή/ ρηχή στρογγυλή/ μακρόστενη	2	☒	150-170	50-60
Πάτος τούρτας με γύρο από ζύμη τάρτας	φόρμα με σούστα	2	☒	160-180	60-70
Πάτος τούρτας από ζύμη κέικ	φόρμα τάρτας φρούτων	2	☒	140-160	25-35
Τούρτα μπισκότου (παντεσπάνι)	φόρμα με σούστα	2	☒	170-190	30-40
Τούρτα φρούτων ή μπιζιθράς με ζύμη τάρτας *	σκούρα φόρμα με σούστα	2	☒	170-200	70-90
Γλυκίσμα φρούτων με ζύμη κέικ	φόρμα με σούστα/ φόρμα στρογγυλή, βαθιά	2	☒	150-170	50-60
Πικάντικες τάρτες, πίτες* π.χ. κίς λορέν, κρεμμυδόπιτα	φόρμα με σούστα	2	☒	180-210	60-90

\* Αφήστε τα γλυκίσματα επί περ. 20 λεπτά στον φούρνο να κρυώσουν.

## Γλυκίσματα, μπισκότα και κουλουράκια

Γλυκίσματα ταψιού	Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος λεπτά	
με στεγνή επίστρωση (ζύμη κέικ)	ρηχό ταψί	2	☒	150-170	20-30
με χυμώδη επίστρωση π.χ. μηλόπιτα με ζύμη με μαγιά	βαθύ ταψί ρηχό ταψί	3 1	☒ ☒	180-200 150-180	40-55 45-60
Ρολό μπισκότου (προθέρμανση)	βαθύ ταψί	3	☒	190-210	10-20
Τσουρέκι με 500 g αλεύρι	ρηχό ταψί	2	☒	160-180	25-35
Στόλεν με 500 g αλεύρι	ρηχό ταψί	1	☒	170-190	70-80
Πίτσα	βαθύ ταψί ρηχό ταψί	3 1	☒ ☒	210-230 170-190	20-40 35-45
Μηλόπιτα	ρηχό ταψί	1	☒	170-200	25-45
Κρεμμυδόπιτα	ρηχό ταψί	1	☒	150-170	30-45
Ψωμί μαγιάς με 1,2 kg αλεύρι** (προθέρμανση)	βαθύ ταψί	3	☒	210-230	50-60
Ψωμί με προζύμι με 1,2 kg αλεύρι** (προθέρμανση)	βαθύ ταψί	3	☒	250 +200-220	10 50-80

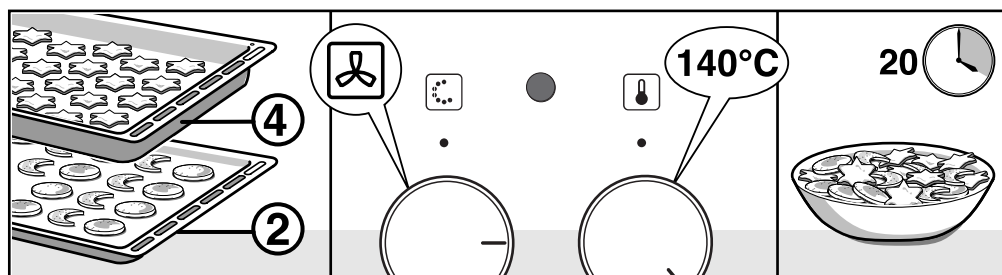
\* Το βαθύ ταψί τοποθετείται πάνω από το ρηχό ταψί.

\*\* Μην χύνετε ποτέ νερό απευθείας μέσα στον ζεστό φούρνο.

Αν στο ψήσιμο σε ένα επίπεδο εσείς προτιμάτε να χρησιμοποιήσετε αντί για το ρηχό ταψί, που σας προτείνουμε, το βαθύ ταψί, αυτό πρέπει να τοποθετηθεί μία υποδοχή παραπάνω.

## Γλυκίσματα, μπισκότα και κουλουράκια

Παράδειγμα: Μπισκότα σε δύο επίπεδα



Μικρά γλυκίσματα ταψιού		Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος λεπτά
Μπισκότα, κουλουράκια	1 ταψί	2		170-190	10-20
	2 ταψιά*	2+4		140-160	15-25
Μπισκότα πρέσας	1 ταψί	2		160-180	20-30
	1 ταψί	2		130-150	20-30
	2 ταψιά*	2+4		130-150	25-35
Μπεζέδες	1 ταψί	2		80-90	120-150
Σου	1 ταψί	1		160-180	30-40
Μακαρόν, αμυγδαλωτά	1 ταψί	2		130-150	30-40
	2 ταψιά*	2+4		110-130	35-45
Μικρές πίτες ή γλυκίσματα με φύλλο	1 ταψί	2		180-200	10-15
	2 ταψιά*	2+4		180-200	15-20
Ψωμάκια	1 ταψί	2		200-220	25-30

\* Αν στη θέση του δεύτερου ταψιού πρόκειται να χρησιμοποιηθεί το βαθύ ταψί, αυτό πρέπει να τοποθετείται πάντοτε πάνω από το ρηχό ταψί.

## Γλυκίσματα, μπισκότα και κουλουράκια

**Τι πρέπει να κάνετε, όταν ...**

**Θέλετε να ψήσετε γλυκίσματα με δική σας συνταγή**

Προσανατολιστείτε σύμφωνα με παρόμοια γλυκίσματα που αναφέρονται στους πίνακες.

**Θέλετε να διαπιστώσετε, αν το κέικ έχει ψηθεί**

Τρυπήστε 10 λεπτά πριν τη λήξη της διάρκειας ψησίματος, που δίνεται στη συνταγή, μ' ένα ξυλάκι στο παχύτερο σημείο του κέικ. Αν δεν κόλλησε ζύμη στο ξυλάκι, τότε είναι το γλυκό έτοιμο.

**Το κέικ φουσκώνει και μετά πέφτει**

Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερα υγρά ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου κατά 10 βαθμούς χαμηλότερα. Προσέξτε τη διάρκεια χτυπήματος των υλικών που δίνεται στη συνταγή.

**Το γλύκισμα φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ότι στις άκρες**

Μην αλείφετε με βούτυρο τον γύρο της φόρμας με σούστα. Μετά το ψήσιμο ξεκολλάτε το γλύκισμα προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.

**Το γλύκισμα μαύρισε από πάνω**

Τοποθετήστε το γλύκισμα σε χαμηλότερη υποδοχή μέσα στον φούρνο, επιλέξτε χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το γλύκισμα λίγο παραπάνω.

**Το γλύκισμα μαύρισε από κάτω**

Τοποθετήστε το γλύκισμα ψηλότερα μέσα στον φούρνο και επιλέξτε την επόμενη φορά χαμηλότερη θερμοκρασία.

**Τα μπισκότα ή τα κουλουράκια δεν ρόδισαν ομοιόμορφα!**

Αν επιλέξετε λίγο χαμηλότερη θερμοκρασία, τότε θα ροδίσουν τα γλυκίσματα ομοιόμορφα. Ψήστε τα ευαίσθητα γλυκίσματα με πάνω και κάτω αντιστάσεις σε ένα επίπεδο. Επίσης και προεξέχον χαρτί ψησίματος μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε το χαρτί ψησίματος πάντοτε στα μέτρα του ταψιού.

**Το γλύκισμα φρούτων έμεινε άψητο από κάτω. Ο χυμός των φρούτων υπερχείλισε.**

Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά το βαθύτερο ταψί.

**Το γλύκισμα είναι πολύ στεγνό**

Κάνετε στο έτοιμο γλύκισμα μικρές τρύπες με μια οδοντογλυφίδα και ραντίστε το κατόπιν με χυμό φρούτων ή με οινοπνευματώδες ποτό. Ρυθμίστε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε τη διάρκεια του ψησίματος.

**Το ψωμί ή το γλύκισμα (π.χ. γλύκισμα μυζήθρας) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του έχει υγρασία ("κόβει", σχηματίζονται λωρίδες νερού)**

Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερα υγρά και ψήστε σε χαμηλότερη θερμοκρασία λίγο παραπάνω. Σε γλυκίσματα με χυμώδη γέμιση ψήστε πρώτα τον πάτο, πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και στρώστε κατόπιν επάνω σ' αυτόν τη γέμιση. Εκτελείτε ακριβώς τις συνταγές και προσέχετε τη διάρκεια ψησίματος.

**Ψήσατε σε περισσότερα από ένα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα μικρά γλυκίσματα ρόδιαν περισσότερο απ' ότι στην κάτω**

Αν επιλέξετε λίγο χαμηλότερη θερμοκρασία, τότε θα ροδίσουν τα γλυκίσματα ομοιόμορφα. Γλυκίσματα σε ταψιά, που μπήκαν ταυτόχρονα στον φούρνο, δεν σημαίνει ότι πρέπει να ψηθούν και στον ίδιο χρόνο. Αφήστε τα γλυκίσματα στα κάτω ταψιά να ψηθούν 5 έως 10 λεπτά παραπάνω ή τοποθετήστε αυτό το ταψί νωρίτερα μέσα στον φούρνο.

**Τα μπισκότα ή το γλύκισμα λαμαρίνας κόλλησαν στο ταψί**

Τοποθετήστε το ταψί για λίγο πάλι μέσα στον φούρνο και ξεκολλήστε αμέσως τα μπισκότα. Την επόμενη φορά στρώστε στο ταψί ειδικό χαρτί ψησίματος

**Το γλύκισμα κολλά στη φόρμα και δεν θγαίνει κατά το αναποδογύρισμα**

Αφήστε το γλύκισμα μετά το ψήσιμο ακόμα 5 έως 10 λεπτά μέσα στη φόρμα να κρυώσει, κατόπιν θα ξεκολλήσει ευκολότερα από τη φόρμα. Σε περίπτωση που δεν ξεκολλά ούτε τότε, ξεκολλήστε την άκρη του ακόμα μία φορά προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι. Αναποδογυρίστε το γλύκισμα εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα πολλές φορές μ' ένα βρεγμένο κρύο πανί. Την επόμενη φορά βουτυρώστε καλά τη φόρμα και πασπαλίστε την επιπλέον με τριμμένη φρυγανιά.

**Μετρήσατε με το θερμόμετρό σας τη θερμοκρασία του φούρνου και διαπιστώσατε κάποια απόκλιση**

Η θερμοκρασία του φούρνου καθορίζεται από τον κατασκευαστή με ειδική σχάρα ελέγχου μετά από προκαθορισμένο χρόνο στο κέντρο του φούρνου. Κάθε σκεύος και εξάρτημα επηρεάζει την μετρηθείσα τιμή, ούτως ώστε να διαπιστώνετε εσείς κατά τις μετρήσεις σας πάντοτε μια απόκλιση.

**Κατά το ψήσιμο χυμωδών γλυκισμάτων εμφανίζεται νερό συμπύκνωσης**

Κατά το ψήσιμο μπορεί να σχηματιστεί υδρατμός. Ένα μεγάλο μέρος αυτού εξέρχεται από την έξοδο ατμού. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στο εμπρόσθιο τμήμα της συσκευής με τους διακόπτες ή σε γειτνιάζουσες προσόψεις επίπλων και να στάζει ως νερό συμπύκνωσης. Αυτό οφείλεται σε φυσικό φαινόμενο.

## Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

- ❑ Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες με μαύρο χρώμα, επιστρωμένες με σιλικόνη ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος, διότι αυτές απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα του φούρνου.
- ❑ Προθερμαίνετε τον φούρνο, μόνον όταν αυτό αναφέρεται στη συνταγή ή στον πίνακα των οδηγιών χρήσης της συσκευής σας.
- ❑ Σε ψήσιμο μεγάλης διάρκειας μπορείτε να σβήνετε τον φούρνο 10 λεπτά πριν τη λήξη της διάρκειας του ψησίματος και να εκμεταλλεύεστε έτσι την υπόλοιπη θερμότητα για το τελείωμα του ψησίματος.
- ❑ Αν θέλετε να ψήσετε περισσότερα γλυκίσματα, ψήστε τα διαδοχικά. Ο φούρνος καίει ακόμα και έτσι μειώνεται η διάρκεια του ψησίματος. Μπορείτε επίσης και να τοποθετήσετε δύο γλυκίσματα, το ένα δίπλα στο άλλο, μέσα στον φούρνο, π.χ. δύο γλυκίσματα σε μακρόστενες φόρμες.



## Κρέατα, πουλερικά, ψάρια

### Σκεύη

Βασικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάθε σκεύος, το οποίο είναι ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες. Για μεγάλη ποσότητα ψητού ενδείκνυται επίσης και το βαθύ ταψί.

Τοποθετείτε πάντοτε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.

Τα γυάλινα σκεύη, όταν βγαίνουν από τον φούρνο, θα πρέπει να τοποθετούνται επάνω σε στεγνή πετσέτα κουζίνας και όχι επάνω σε κρύα ή βρεγμένη επιφάνεια, διότι το γυαλί μπορεί να ραγίσει.

### Υποδείξεις για το ψήσιμο κρέατος σε σκεύος

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

Σε άπαχο κρέας προσθέτετε επιπλέον 2 έως 3 κουταλιές σούπας υγρό και σε κρέας, που θα ψηθεί σε κλειστό σκεύος, 8 έως 10 κουταλιές σούπας, ανάλογα με το μέγεθος.

Κομμάτια κρέατος βάρους από 1,5 kg και άνω θα πρέπει να γυρίζονται μετά την παρέλευση του μισού χρόνου ψησίματος.

Αφού ψηθεί το κρέας, αφήστε το ακόμα 10 λεπτά στον σβησμένο, κλειστό φούρνο, για να εμποτιστεί ομοιόμορφα με τον χυμό του.

### Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ

Ψήνετε πάντοτε σε κλειστό φούρνο.

Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια κρέατος του ίδιου πάχους, τουλάχιστον 2 έως 3 cm. Αυτά ροδίζουν ομοιόμορφα και δεν στεγνώνουν. Οι μπριζόλες πρέπει να αλατίζονται, αφού πρώτα ψηθούν.

Τοποθετείτε τα κομμάτια του κρέατος για ψήσιμο στο γκριλ απευθείας επάνω στη σχάρα.

Τοποθετείτε επιπλέον μέσα στον φούρνο το βαθύ ταψί στην υποδοχή 1. Έτσι συλλέγεται ο ζωμός του κρέατος που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

Γυρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μετά την παρέλευση των δύο τρίτων του χρόνου ψησίματος που δίνεται στους πίνακες.

Υπόδειξη: Το γκριλ τίθεται αυτόματα εναλλάξ εντός και εκτός λειτουργίας. Αυτό αποτελεί χαρακτηριστικό της λειτουργίας της συσκευής.

## Κρέατα

Ο πίνακας ισχύει, όταν το φαγητό μπαίνει στον κρύο φούρνο.

Οι τιμές της διάρκειας του ψησίματος στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές και εξαρτώνται από την ποιότητα και το είδος του κρέατος.

Κρέας	Βάρος	Σκεύος	Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Βοδινό, ψητό σε κλειστό σκεύος (π.χ. πλάτη)	1kg		2		210-230	80
	1,5 kg	κλειστό	2		210-230	100
	2kg		2		210-230	120
Βοδινό, κιλότο	1 kg		2		190-210	70
	1,5 kg	ανοιχτό	2		180-200	80
	2 kg		2		170-190	90
Ροστ-μπιφ, ροζέ *	1 kg	ανοιχτό	2		240-250	40
Φιλέτα, μπριζόλες καλοψημένα Φιλέτα, μπριζόλες ροζέ		σχάρα	4			20
			4			15
Χοιρινό χωρίς πέτσα (π.χ. σβέρκος)	1 kg		2		180-200	100
	1,5 kg	ανοιχτό	2		170-190	140
	2 kg		2		160-180	160
Χοιρινό με πέτσα ** (π.χ. σπάλα, κότσι)	1 kg		2		200-220	100
	1,5 kg	ανοιχτό	2		190-210	120
	2 kg		2		180-200	140
Χοιρινό καπνιστό αλά Κάσελ, με κόκκαλα	1 kg	κλειστό	2		210-230	60
Ρολό κιμά	750 g	ανοιχτό	2		160-180	70
Λουκάνικα	περ. 750g	σχάρα	4			15
Μοσχαρίσιο, ψητό	1 kg	ανοιχτό	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα	1,5 kg	ανοιχτό	2		160-180	120

\* Γυρίστε το ροστ-μπιφ μετά την παρέλευση του μισού χρόνου ψησίματος. Αφού ψηθεί, τυλίξτε το σε αλουμινοχαρτο και αφήστε ακόμα 10 λεπτά μέσα στον φούρνο.

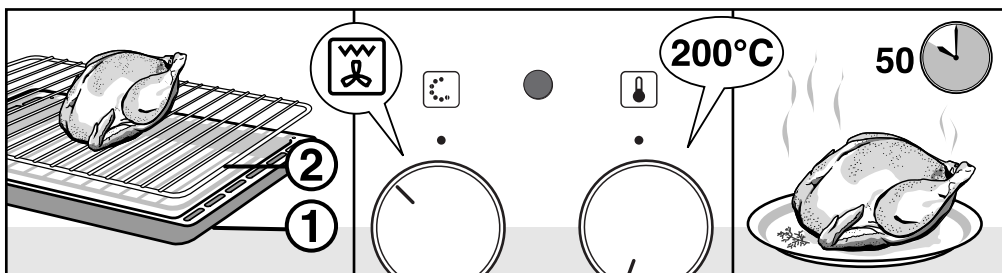
\*\* Στο χοιρινό κρέας χαράξτε την πέτσα και βάλτε το, αν πρόκειται να γυρισθεί, πρώτα με την πέτσα προς τα κάτω μέσα στο σκεύος.

## Κρέατα, πουλερικά, ψάρια

### Πουλερικά

Ο πίνακας ισχύει, όταν το φαγητό τοποθετείται στον κρύο φούρνο.  
Τα πουλερικά ροδοψήνονται πολύ ωραία, όταν κατά το τέλος του ψησίματος τα αλείψετε με βούτυρο, αλατόνερο, λίπος από τα ίδια, που στάζει κατά το ψήσιμο ή χυμό πορτοκαλιού.  
Γυρίστε τα πουλερικά, που ψήνονται ολόκληρα, μετά την παρέλευση των δύο τρίτων του χρόνου ψησίματος.  
Όταν ψήνετε πάπια ή χήνα τρυπάτε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες, έτσι μπορεί να τρέξει το λίπος τους.  
Όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα, τοποθετείτε το βαθύ ταψί στην υποδοχή 1.

Παράδειγμα: 1 ολόκληρο κοτόπουλο



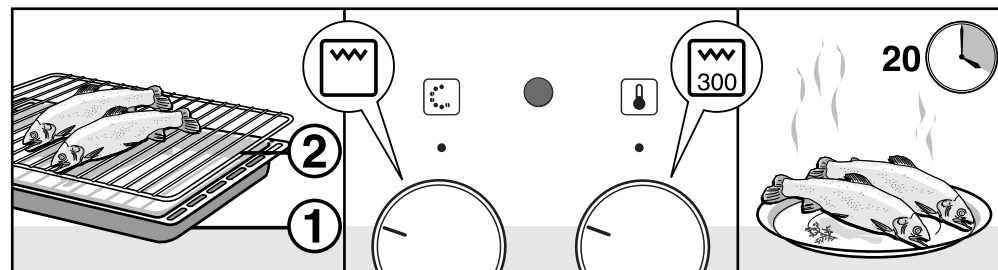
Πουλερικό	Βάρος	Σκεύος	Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Μισό κοτόπουλο 1 έως 4 τεμάχια	από 400 g	σχάρα	2	☒	200-220	40-50
Τεμαχισμένο κοτόπουλο	500 g	σχάρα	2	☒	200-220	30-40
Κοτόπουλο ολόκληρο 1 έως 4 κοτόπουλα	από 1kg	σχάρα	2	☒	200-220	50-70
Πάπια	1,7 kg	σχάρα	2	☒	200-220	90-100
Χήνα	3 kg	σχάρα	2	☒	180-200	90-100
2 μπούτια γαλοπούλας	από 800 g	σχάρα	2	☒	180-200	90-110

## Κρέατα, πουλερικά, ψάρια

### Ψάρια

Ο πίνακας ισχύει, όταν το φαγητό τοποθετείται στον κρύο φούρνο.

Παράδειγμα: Πέστροφα ψητή  
στη σχάρα



Ψάρι	Βάρος	Σκεύος	Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Ψάρι, ψητό στη σχάρα	από 300 g	Σχάρα*	2	☒	☒	20-25
	1 kg		2	☒		45-50
	1,5 kg		2	☒		50-60
Φέτες ψαριού	από 300 g	Σχάρα*	4	☒	☒	20-25

\* Τοποθετείστε το βαθύ ταψί στην υποδοχή 1

**Τι πρέπει να κάνετε, όταν...**

**Για το βάρος του κρέατος δεν βρείτε στοιχεία στον πίνακα**

Ψήνετε με τα στοιχεία που αντιστοιχούν στο αμέσως χαμηλότερο βάρος και παρατείνετε τον χρόνο του ψήσιματος.

**Θέλετε να εξακριβώσετε, αν το ψητό είναι έτοιμο**

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

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

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

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

Χρησιμοποιείτε την επόμενη φορά μικρότερο σκεύος ή προσθέτετε περισσότερο υγρό.

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

Χρησιμοποιείτε την επόμενη φορά μεγαλύτερο σκεύος ή προσθέτετε λιγότερο υγρό.

**Κατά το άλειμμα του ψητού με τη σάλτσα του σχηματίζεται υδρατμός**

Ρυθμίζετε τον φούρνο στο ψήσιμο με συνδυασμό γκριλ και κυκλοφορίας θερμού αέρα αντί στο ψήσιμο με πάνω και κάτω αντιστάσεις. Έτσι η σάλτσα του ψητού δεν θερμαίνεται τόσο ισχυρά και σχηματίζεται λιγότερη ποσότητα υδρατμού.

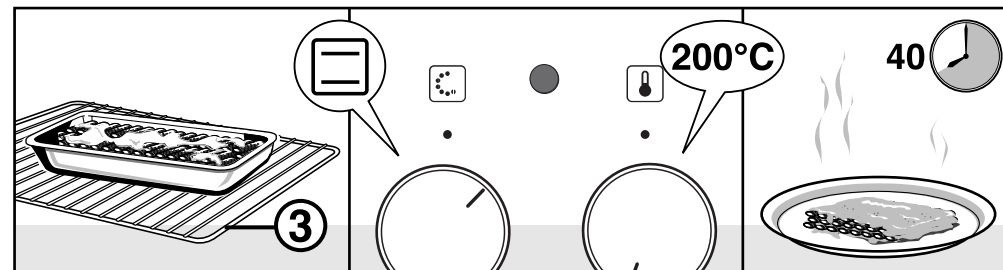
**Κατά το ψήσιμο εμφανίζεται νερό συμπύκνωσης**

Κατά το ψήσιμο μπορεί να σχηματιστεί υδρατμός. Ένα μεγάλο μέρος αυτού εξέρχεται από την έξοδο ατμού. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στο εμπρόσθιο τμήμα της συσκευής με τους διακόπτες ή σε γειτνιάζουσες προσόψεις επίπλων και να στάζει ως νερό συμπυκνώσεως. Αυτό οφείλεται σε φυσικό φαινόμενο.

**Σουφλέ, ο γκρατέν, ΤΟΣΤ**

Ο πίνακας ισχύει, όταν τα φαγητά μπαίνουν στον κρύο φούρνο.

Παράδειγμα: Σουφλέ μακαρόνια



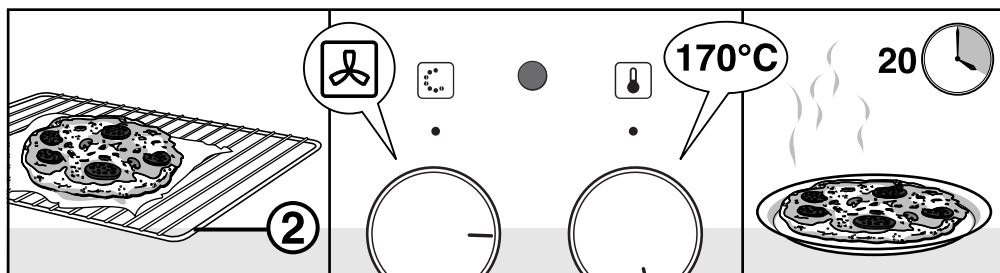
Φαγητό	Σκεύος Εξάρτημα	Υποδοχή	Είδος ψήσιματος	Θερμοκρασία °C, γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Γλυκά σουφλέ και ο γκρατέν (π.χ. σουφλέ μυζήθρας με φρούτα)	φόρμα σουφλέ	2	☐	180-200	45-60
Πικάντικα σουφλέ και ο γκρατέν από μαγειρεμένα υλικά (π.χ. παστίσιο)	φόρμα σουφλέ	3	☐	200-220	40-50
	βαθύ ταψί	3	☐	200-220	30-40
Πικάντικα ο γκρατέν από ωμά υλικά (π.χ. πατάτες ο γκρατέν)	ρηχή φόρμα σουφλέ	2	☒	150-170	55-70
	βαθύ ταψί	2	☒	150-170	60-75
Γλυκά στρόντελ	φόρμα σουφλέ ή βαθύ ταψί	2	☐	170-190	50-60
Ροδοψήσιμο τοστ, 4 -9 κομμάτια	σχάρα	4	☐	☐	περ. 4-5
Τοστ με τυρί, 4 -9 κομμάτια	σχάρα	4	☐	☐	περ. 6-8

## Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά

### Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά

Παρακαλούμε προσέξτε τις υποδείξεις του παρασκευαστού στη συσκευασία.  
Οι τιμές του πίνακα ισχύουν, όταν τα φαγητά μπαίνουν στον κρύο φούρνο.

Παράδειγμα: Κατεψυγμένη πίτσα στη σχάρα



Φαγητό	Εξάρτημα	Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Στρούντελ με γέμιση φρούτων*	βαθύ ταψί	2	☒	170-190	50-60
Πατάτες τηγανητές	βαθύ ταψί	3	☐	240-250	20-30
Πίτσα*	σχάρα	2	☒	170-190	20-30
	σχάρα	1	☒	180-200	30-40
Ψωμάκια με γαρνιτούρα πίτσας*	σχάρα	3	☒	190-210	15-25

\* Στρώστε στο βαθύ ταψί ή αντίστοιχα στη σχάρα ειδικό χαρτί ψησίματος.  
Παρακαλούμε προσέξτε να είναι το χαρτί κατάλληλο γι' αυτές τις θερμοκρασίες.

**Υπόδειξη:** Το ρηχό ή το βαθύ ταψί μπορούν κατά το ψήσιμο κατεψυγμένων φαγητών να παραμορφωθούν. Αυτό οφείλεται στις μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας επάνω στα εξαρτήματα. Η παραμόρφωση εξαφανίζεται ήδη κατά τη διάρκεια του ψησίματος από μόνη της.

## Ξεπάγωμα

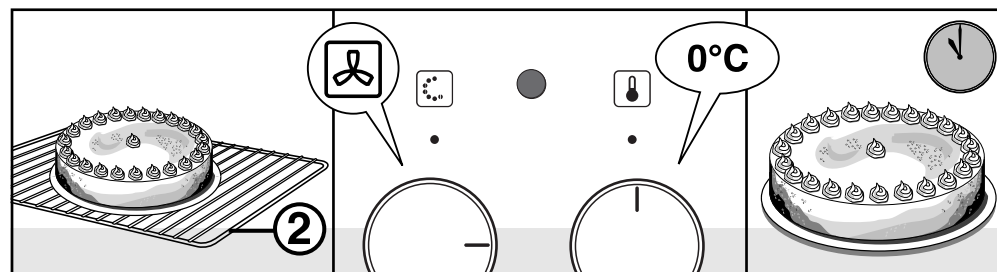
### Ξεπάγωμα

Βγάζετε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και τα τοποθετείτε μέσα στο κατάλληλο σκεύος, επάνω στη σχάρα.

Παρακαλούμε προσέξτε τις υποδείξεις του παρασκευαστή στη συσκευασία.

Ο χρόνος που απαιτείται για το ξεπάγωμα εξαρτάται από το είδος και την ποσότητα των τροφίμων.

Παράδειγμα: Τούρτα σαντιγί



	Υποδοχή	Εξάρτημα	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C
<b>Ευαίσθητα κατεψυγμένα</b> π.χ. τούρτες σαντιγί, τούρτες με κρέμα βουτύρου, τούρτες με γλάσο σοκολάτας ή άσπρο γλάσο, φρούτα	2	σχάρα	☒	ο διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας παραμένει στη θέση "0"
<b>Άλλα κατεψυγμένα προϊόντα *</b> κοτόπουλο, αλλαντικά και κρέας, ψωμί, ψωμάκια, γλυκά και άλλα μικρά γλυκίσματα (μπισκότα, κουλουράκια)	2	σχάρα	☒	80 °C

\* Καλύπτετε τα κατεψυγμένα προϊόντα με λεπτό φύλλο, ανθεκτικό στη θερμοκρασία ξεπαγώματος. Τοποθετείτε τα πουλερικά με τη μεριά του στήθους επάνω στο πιάτο.

## Αποξήρανση φρούτων και λαχανικών

### Αποξήρανση φρούτων και λαχανικών

- Χρησιμοποιείτε μόνον καλά φρούτα και λαχανικά, τα οποία πλένετε προηγουμένως πολύ καλά.
- Αφήστε τα να στραγγίσουν καλά και σκουπίστε τα.
- Στρώστε στο ταψί και στη σχάρα χαρτί ψησίματος ή λαδόχαρτο.

Τρόφιμα, ποσότητα	Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, ώρες
600 g μήλα, κομμένα σε στρογγυλές φέτες	1+3		80	περ. 5
800 g αχλάδια, κομμένα σε μακρόστενες φέτες	1+3		80	περ. 8
1,5 kg δαμάσκηνα	1+3		80	περ. 8-10
200 g αρωματικά χόρτα, καθαρισμένα	1+3		60	περ. 1 1/2

**Υπόδειξη:** Γυρίζετε τα πολύ χυμώδη φρούτα ή λαχανικά πολλές φορές. Μετά το στέγνωμα ξεκολλάτε τα έτοιμα φρούτα ή λαχανικά αμέσως από το χαρτί.

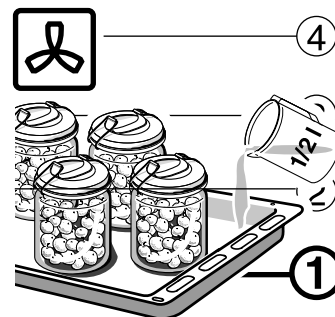
## Κονσερβοποίηση

### Προετοιμασία:

- Χρησιμοποιείτε μόνον καλά φρούτα και λαχανικά, τα οποία πλένετε προηγουμένως πολύ καλά.
- Τα βάζα και τα λάστιχα πρέπει να είναι καθαρά και όχι φθαρμένα. Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατόν βάζα του ίδιου μεγέθους. Τα στοιχεία στον πίνακα ισχύουν για στρογγυλά βάζα ενός λίτρου. Μην τοποθετείτε ποτέ παραπάνω από έξι βάζα μονομιάς μέσα στον φούρνο.
- Γεμίστε τα βάζα με τα φρούτα ή τα λαχανικά. Σκουπίστε ενδεχομένως τα χείλη των βάζων ακόμα μια φορά, αυτά πρέπει να είναι καθαρά. Τοποθετήστε σε κάθε βάζο έναν βρεγμένο λαστιχένιο δακτύλιο και το καπάκι. Κλείστε ερμητικά τα βάζα με τα κλιπ.
- Οι διάρκειες που δίνονται στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές επηρεάζονται από τη θερμοκρασία του δωματίου, τον αριθμό των βάζων, την ποσότητα και τη θερμοκρασία του περιεχομένου των βάζων. Προτού χαμηλώσετε τη θερμοκρασία του φούρνου ή αντίστοιχα θέσετε τον φούρνο εκτός λειτουργίας, σιγουρευτείτε, ότι μέσα στα βάζα σχηματίζονται πολλές φυσαλίδες.

## Κονσερβοποίηση

### Έτσι ρυθμίζετε:



1. Τοποθετείτε το βαθύ ταψί στην υποδοχή 1. Τοποθετείτε τα βάζα μέσα στο ταψί έτσι, ώστε αυτά να μην ακουμπούν το ένα στο άλλο.
2. Χύνετε μέσα το ταψί γενικής χρήσης 1/2 λίτρο καυτό νερό (περ. 80°).
3. Κλείνετε την πόρτα του φούρνου.
4. Γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο
5. Γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στους 170-180 °C.

### Κονσερβοποίηση φρούτων

Μόλις αρχίσουν να σχηματίζονται και να ανεβαίνουν μέσα στα βάζα φυσαλίδες - σε μικρές αποστάσεις η μία μετά την άλλη - μετά από περίπου 40 έως 50 λεπτά, γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας και τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη θέση "0".

25-35 λεπτά αφότου σβήσετε τον φούρνο, θα πρέπει να βγάλετε τα βάζα από το φούρνο. Αν τα αφήσετε να κρυώσουν περισσότερο μέσα στον φούρνο, μπορεί να δημιουργηθούν μικρόβια και κινδυνεύουν να ξυνίσουν.

Φρούτα σε βάζα ενός λίτρου	από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων	μετά το σβήσιμο του φούρνου
μήλα, φραγκοστάφυλα, φράουλες	θέση του φούρνου εκτός λειτουργίας	περ. 25 λεπτά
κεράσια, βερίκοκα, ροδάκινα, αγριοφραγκοστάφυλα	θέση του φούρνου εκτός λειτουργίας	περ. 30 λεπτά
μους μήλων, αχλάδια, δαμάσκηνα	θέση του φούρνου εκτός λειτουργίας	περ. 35 λεπτά

## Κονσερβοποίηση/Περιποίηση

### Κονσερβοποίηση λαχανικών

Μόλις αρχίσουν να ανεβαίνουν μέσα στα βάζα φυσαλίδες, γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στους 120-140 °C. Πότε μπορείτε να θέσετε τον φούρνο εκτός λειτουργίας, δείτε στον πίνακα.

Λαχανικά σε κρύο ζωμό σε βάζα ενός λίτρου	από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων	μετά το σθήσιμο του φούρνου
αγγουράκια	θέση του φούρνου εκτός λειτουργίας	περ. 35 λεπτά
πατζάρια	περ. 35 λεπτά	περ. 30 λεπτά
λαχανάκια Βρυξελλών	περ. 45 λεπτά	περ. 30 λεπτά
φασόλια, κοκκινόλαχανο	περ. 60 λεπτά	περ. 30 λεπτά
μπιζέλια	περ. 70 λεπτά	περ. 30 λεπτά

### Αφαίρεση των θάζων από τον φούρνο

Μην τοποθετείτε τα βάζα επάνω σε κρύα ή βρεγμένη επιφάνεια, διότι θα μπορούσαν να ραγίσουν.

### Έτσι θα περιποιηθείτε την ηλεκτρική σας κουζίνα

Κατ' αρχήν μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

### Εξωτερικό της συσκευής

Αρκει να σκουπίζετε τη συσκευή με βρεγμένο πανί. Σε περίπτωση που αυτή είναι περισσότερο λερωμένη, προσθέτετε στο νερό καθαρισμού μερικές σταγόνες απορρυπαντικού πιάτων. Κατόπιν σκουπίζετε τη συσκευή με στεγνό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά απορρυπαντικά ή απορρυπαντικά που χαράζουν, διότι αλλιώς θα σχηματιστούν θαμπά σημεία. Σε περίπτωση που έπεσε τέτοιο μέσο καθαρισμού κατά λάθος επάνω στη συσκευή, καθαρίστε το αμέσως με νερό.

Μικρές διαφορές χρωμάτων στην πρόσοψη της συσκευής οφείλονται στη χρήση διαφορετικών υλικών, όπως μέταλλο, κρύσταλλο, πλαστικό.

## Περιποίηση

### Βάση εστιών

Η περιποίηση της εμαγιέ επιφάνειας γίνεται όπως αυτή για το εξωτερικό της συσκευής.

### Εστίες

Σκουπίζετε πάντοτε αμέσως ό,τι έπεσε κατόπιν υπερχειλίσης και κατά το μαγείρεμα επάνω στα εστίες. Για τον καθαρισμό των εστιών χρησιμοποιείτε ισχυρό απορρυπαντικό σε σκόνη ή ειδικά σφουγγαράκια καθαρισμού με τραχιά επιφάνεια. Κατόπιν θα πρέπει να ανάψετε για λίγο τις εστίες, για να στεγνώσουν. Βρεγμένες εστίες μπορούν με το πέρασμα του χρόνου να σκουριάσουν.

Στο τέλος περνάτε τις εστίες με ειδικό μέσο περιποίησης και συντήρησης.

Τις από κίτρινο μέχρι μπλε ιριδίζουσες αλλαγές του χρώματος στους δακτύλιους των εστιών μπορείτε να τις απομακρύνετε με "Stahlfix" ή "Sidel Stahlglanz".

Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά διαβρωτικά μέσα ή μέσα που χαράζουν.

### Κάλυμμα θάσης εστιών


Για τον καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε το κάλυμμα της θάσης εστιών.

### Φούρνος

Ο φούρνος σας θα διατηρήσει για πολύ καιρό την ωραία εμφάνισή του, αν προσέχετε τα ακόλουθα:

Μην χρησιμοποιείτε σύρμα ή σφουγγάρια καθαρισμού. Τα ειδικά απορρυπαντικά φούρνων επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνον για τις εμαγιέ επιφάνειες του φούρνου.

### Για ευκολία στον καθαρισμό

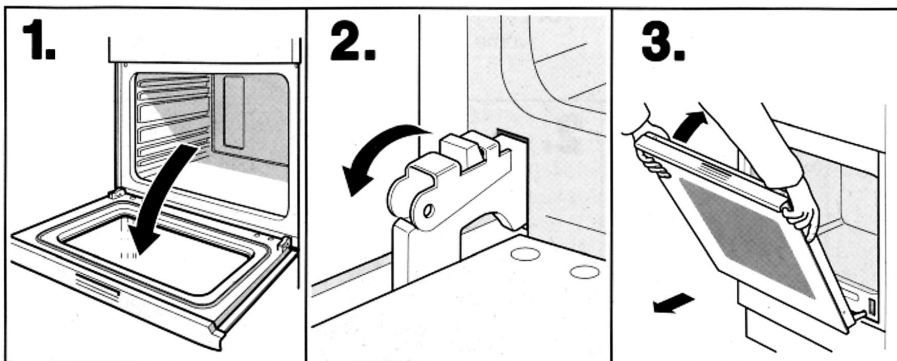
Μπορείτε να ανάψετε το φως του φούρνου. Γι' αυτόν τον σκοπό γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου.

**1.** Ανοίξτε τελειώς την πόρτα του φούρνου.

## Περιποίηση

2. Στρέψτε τον ασφαλιστικό μοχλό μέχρι το τέρμα προς τα πάνω.
3. Κλείστε την πόρτα μέχρι που να μπορεί να αφαιρεθεί τραβώντας την προς τα πάνω.
4. Για την επανατοποθέτηση της πόρτας ακολουθήστε την αντίστροφη διαδικασία.



### Καθαρισμός των εμαγιέ επιφανειών

Όταν ο φούρνος είναι ελαφρά λερωμένος, μπορείτε να τον σκουπίσετε με καυτό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή με ξιδόνερο.

Αν ο φούρνος είναι πολύ λερωμένος, χρησιμοποιήστε προτιμότερα ειδικό απορρυπαντικό φούρνων.

- Χρησιμοποιείτε το ειδικό απορρυπαντικό μόνον στον κρύο φούρνο.
- Αφήνετε το μέσο να δράσει.  
Σε ιδιαίτερα δύσκολους λεκέδες θερμαίνετε τον φούρνο το πολύ 2 λεπτά στους 50°C - όχι παραπάνω - αλλιώς θα δημιουργηθούν λεκέδες στο εμαγιέ.
- Σκουπίζετε πολύ καλά το φούρνο.

### Υποδείξεις

Ο φούρνος φέρει εμαγιέ επίστρωση. Το εμαγιέ πρέπει να ψηθεί σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι, μπορούν να προκύψουν ελαφρές χρωματικές διαφορές.

Οι άκρες λεπτών λαμαρινών δεν μπορούν να καλυφθούν πλήρως με εμαγιέ επίστρωση και γι' αυτό είναι δυνατόν να μην είναι τελείως λείες. Η αντιδιαβρωτική προστασία όμως εξασφαλίζεται.

## Περιποίηση

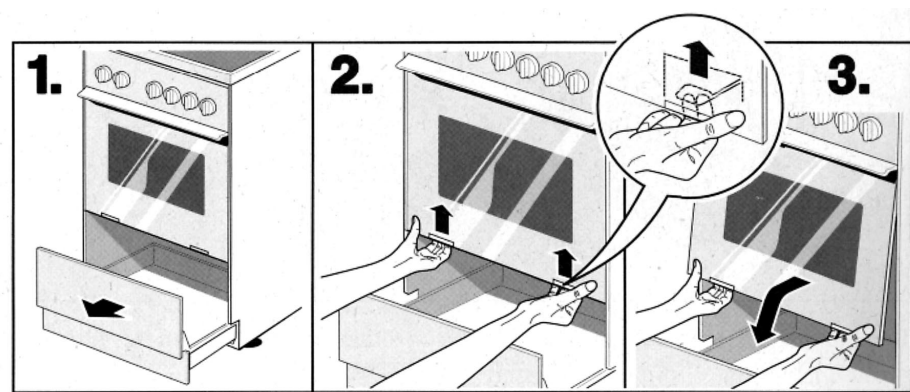
### Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου

Το γυάλινο κάλυμμα μπορείτε να το καθαρίσετε όπως τον φούρνο.

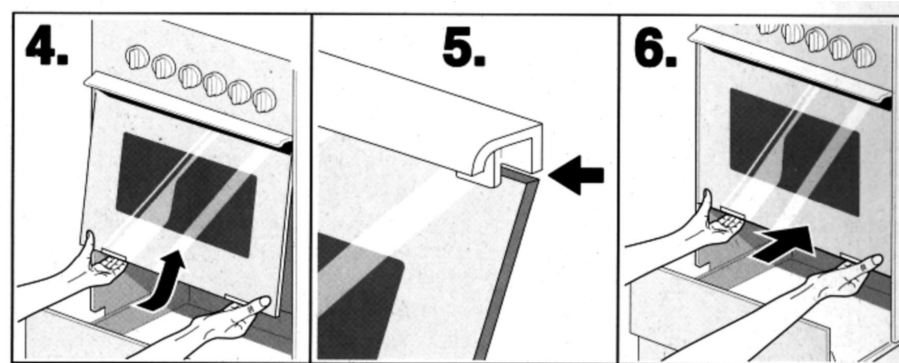
### Καθαρισμός του κρυστάλλου

Για να καθαρίσετε καλύτερα, μπορείτε να αφαιρέσετε το εξωτερικό κρύσταλλο της πόρτας του φούρνου.

1. Ανοίξτε το συρτάρι.
2. Πιέστε τα δύο ελατήρια στο κάτω μέρος της πόρτας δυνατά προς τα πάνω.
3. Κρατώντας τα ελατήρια πατημένα, τραβήξτε το κρύσταλλο προς τα εμπρός και κάτω και αφαιρέστε το.



Καθαρίστε το κρύσταλλο με καθαριστικό τζαμιών.



4. Κρατήστε το κρύσταλλο από την κάτω πλευρά.
  5. Κατόπιν τοποθετήστε το τζάμι στο επάνω μέρος στη λαβή της πόρτας και πιέστε το προς τα πάνω. Το κρύσταλλο πρέπει να ακουμπά στη χειρολαβή και να μην εξέχει δεξιά ή αριστερά. Προσέξτε να βρίσκονται τα τέσσερα λαστιχάκια διατηρήσεως της αποστάσεως αριστερά και δεξιά στην πόρτα, διότι αλλιώς το κρύσταλλο δεν θα είναι σταθερό και θα χτυπά.
  6. Πιέστε το κάτω μέρος του κρυστάλλου μέχρι να ακούσετε ότι κούμπωσε.
  7. Επανατοποθετήστε την πόρτα του φούρνου.
- Η συσκευή επιτρέπεται να τεθεί πάλι σε λειτουργία, μόνον όταν έχει τοποθετηθεί σωστά το τζάμι.**

## Συρτάρι βάσης

Σκουπίζετε το συρτάρι βάσης με βρεγμένο πανί. Αν αυτό είναι περισσότερο λερωμένο, μπορείτε να προσθέσετε στο νερό καθαρισμού λίγο απορρυπαντικό πιάτων.

Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά ή διαβρωτικά απορρυπαντικά.

## Εξαρτήματα

Σας συνιστούμε να βάζετε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση σε διάλυμα κοινού απορρυπαντικού. Κατάλοιπα βρωμιάς μπορούν να απομακρυνθούν κατόπιν πολύ εύκολα με βούρτσα ή σφουγγάρι καθαρισμού.

## Τι κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Αν παρουσιαστεί βλάβη, δεν σημαίνει ότι αυτό είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν ειδοποιήσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας, παρακαλούμε προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

**Η ηλεκτρική κουζίνα δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία:**

- Εξετάστε αν πρόκειται για διακοπή του ρεύματος.
- Κοιτάξτε στον πίνακα του σπιτιού, αν είναι εντάξει οι ασφάλειες για την ηλεκτρική κουζίνα.

**Κατά το ψήσιμο εμφανίζονται σταγόνες νερού που τρέχουν από την πόρτα της κουζίνας στο συρτάρι.**

Η συμπύκνωση των υδρατμών, που δημιουργούνται κατά το ψήσιμο, πάνω στην πόρτα είναι φυσικό φαινόμενο. Η κατασκευή της κουζίνας είναι τέτοια ώστε η θερμοκρασία στην πόρτα να είναι όσο το δυνατόν πιο χαμηλή για λόγους ασφάλειας, κυρίως των παιδιών.

Το φαινόμενο γίνεται εντονότερο κατά το ψήσιμο φαγητών με πολλά υγρά, με θερμό αέρα σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

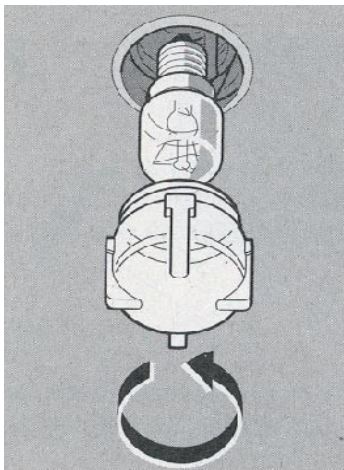
Μπορεί να περιορισθεί, αν τηρήσετε τους προτεινόμενους τρόπους ψήσιματος και θερμοκρασίας από τους αντίστοιχους πίνακες. Έτσι επιτυγχάνετε άλλωστε και το καλύτερο αποτέλεσμα ψήσιματος.

## Αλλαγή εξαρτημάτων

Μερικά εξαρτήματα της ηλεκτρικής σας κουζίνας μπορείτε να τα αλλάξετε μόνοι/ες σας. Χρησιμοποιείτε μόνον γνήσια ανταλλακτικά, τα οποία μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Δίνετε τους αριθμούς E και FD της συσκευής σας. Έτσι εξασφαλίζεται, ότι θα λάβετε το σωστό ανταλλακτικό. Τους αριθμούς θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου στο συρτάρι βάσης.

**Οι επισκευές επιτρέπεται να διενεργούνται μόνον από τους εκπαιδευμένους ειδικούς της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.** Αν η συσκευή σας δεν επισκευαστεί σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

**Αλλαγή της λάμπας του φούρνου**



Αν η λάμπα του φούρνου κήκε, τότε πρέπει αυτή να αλλάχθει.

**Έτσι αλλάζετε τη λάμπα:**

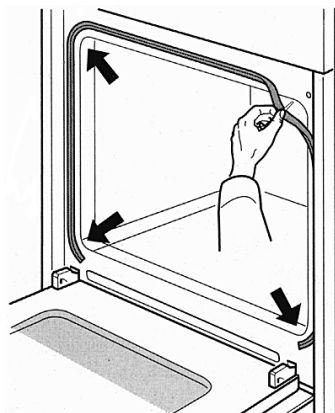
- 1.** Κατεβάστε τις ασφάλειες για την ηλεκτρική κουζίνα στον πίνακα του σπιτιού.
- 2.** Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο φούρνο, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
- 3.** Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας στο εσωτερικό του φούρνου, στρέφοντάς το προς τα αριστερά.
- 4.** Αντικαταστήστε την λάμπα με μια άλλη του ίδιου τύπου 25W/230V/E14.
- 5.** Ξαναβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας.
- 6.** Βγάλτε την πετσέτα.
- 7.** Ανεβάστε πάλι τις ασφάλειες.

Επίσης και το κάλυμμα της λάμπας μπορείτε να το αλλάξετε μόνοι/ες σας.

**Αλλαγή του κρυστάλλου στην πόρτα του φούρνου**

Τα κρύσταλλα αλλάζονται, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο Περιποίηση "Καθαρισμός κρυστάλλου".

**Αλλαγή στεγανοποιητικού πόρτας**



Αν το στεγανοποιητικό χαλάσει, πρέπει να αντικατασταθεί:

- 1.** Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
- 2.** Αφαιρέστε το παλιό στεγανοποιητικό.
- 3.** Το στεγανοποιητικό έχει 4 άγγιστρα. Στερεώστε το νέο στεγανοποιητικό με αυτά τα άγγιστρα στην πρόσοψη του φούρνου και πιέστε καλά.

**Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας**

Σε περίπτωση που οι συμβουλές μας για τη διόρθωση των βλαβών δεν οδηγήσουν στο επιθυμητό αποτέλεσμα, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία εξυπηρέτησης των πελατών μας. Η διεύθυνση και το τηλέφωνο της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών βρίσκονται στο σχετικό φυλλάδιο που παραλάβατε με τις διευθύνσεις του service. Επίσης και τα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στον τόπο κατοικίας σας.

**Αριθμός E και αριθμός FD**

Δίνετε πάντοτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας τον αριθμό προϊόντος (αριθμός E) και τον αριθμό κατασκευής (αριθμός FD) της συσκευής σας. Η πινακίδα τύπου με τους αριθμούς βρίσκεται στο συρτάρι βάσης. Για να μην πρέπει να ψάχνετε και χρονοτριβείτε σε περίπτωση βλάβης, σημειώστε τώρα εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας.

Αριθμοί: E:	FD:
-------------	-----

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☛
--





5300035357