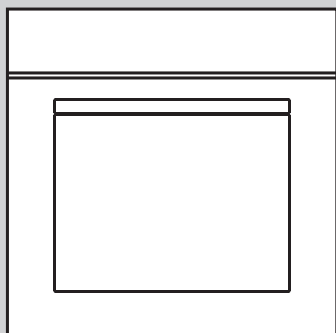


PITSOS

el Οδηγίες χρήσης



Εντοιχιζόμενοι
φούρνοι

Εντοιχιζόμενες
κουζίνες

Πίνακας περιεχομένων

Τι πρέπει να προσέχετε	5
Πριν τον εντοχισμό	5
Υποδείξεις ασφαλείας	6
Αιτίες για τις ζημιές	7
Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα	8
Το πεδίο χειρισμού	8
Διακόπτης επιλογής λειτουργίας	8
Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας	9
Πλήκτρα χειρισμού και πεδίο ενδείξεων	9
Βυθιζόμενες λαβές διακοπών	10
Τρόποι ψησίματος	10
Φούρνος και εξαρτήματα	12
Ανεμιστήρας	14
Πριν την πρώτη χρήση	14
Ζέσταμα του φούρνου	15
Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων	15
Ρύθμιση του φούρνου	15
Έτσι ρυθμίζετε	16
Ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα	17
Ο φούρνος πρέπει να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα	18
Ταχεία θέρμανση	19
Έτσι ρυθμίζετε	19
Ώρα	19
Έτσι ρυθμίζετε	19
Ρολόι συναγερμού	20
Έτσι ρυθμίζετε	20
Βασικές ρυθμίσεις	22

Πίνακας περιεχομένων

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	22
Ασφάλεια παιδιών	23
Φροντίδα και καθαρισμός	24
Συσκευή, εξωτερικά	24
Φούρνος	24
Λειτουργία καθαρισμού	27
Καθαρισμός των τζαμιών	27
Καθαρισμός των υποδοχών	28
Στεγανοποίηση	29
Εξαρτήματα	29
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	29
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου	30
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	31
Συσκευασία και παλιά συσκευή	31
Πίνακες και συμβουλές	32
Γλυκά και βουτήματα	32
Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών	35
Κρέας, πουλερικά, ψάρια	36
Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ	39
Σουφλέ, ογκρατέν, τοςτ	39
Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά	40
Ξεπάγωμα	41
Ξήρανση	41
Βράσιμο για συντήρηση	42
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	44
Φαγητά δοκιμών	44

Τι πρέπει να προσέχετε

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

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

Αυτές οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για φούρνους και ηλεκτρικές κουζίνες. Οι ηλεκτρικές κουζίνες είναι συνδυασμένες με μια βάση εστιών. Για το χειρισμό των εστιών μαγειρέματος συνοδεύεται η βάση εστιών με τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Πριν τον εντοιχισμό

Ζημιές μεταφοράς

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

Ηλεκτρική σύνδεση

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

Προτού να θέσετε τη συσκευή σας σε λειτουργία για πρώτη φορά, βεβαιωθείτε, ότι η ηλεκτρική σύνδεση του σπιτιού είναι γειωμένη και ανταποκρίνεται σε όλους τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας. Η συναρμολόγηση και η σύνδεση της συσκευής σας πρέπει να γίνει από έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

Εάν η συσκευή τεθεί σε λειτουργία χωρίς σωστή σύνδεση του ακροδέκτη γείωσης ή μετά από ακατάλληλη σύνδεση, μπορεί αυτό, αν και σε σπάνιες περιπτώσεις, να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς ή στο θάνατο.

Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές που δημιουργούνται από ακατάλληλη χρήση ή από λάθος ηλεκτρικές συνδέσεις.

Υποδείξεις ασφαλείας

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

Η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλεισθείσταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.

Θερμός φούρνος

Ανοίξτε με προσοχή τη πόρτα του φούρνου. Μπορεί να γίνει εκπομπή θερμού αέρα.

Μην αγγίζετε ποτέ τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου ούτε τα στοιχεία θέρμανσης. Κίνδυνος εγκαύματος!

Είναι βασικό τα παιδιά να μη πλησιάζουν τη συσκευή, τα προσβάσιμα τμήματα του φούρνου μπορούν να θερμανθούν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

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

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

Επισκευές

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

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

Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες για τις ζημιές

Ταψί, αλουμινόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του φούρνου

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

Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του φούρνου.

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

Νερό μέσα στο φούρνο

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

Χυμός φρούτων

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

Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα φούρνου

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

Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης φούρνου

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

Η πόρτα του φούρνου ως κάθισμα

Μην ακουμπάτε ή μην κάθεστε πάνω στην πόρτα του φούρνου.

Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα

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

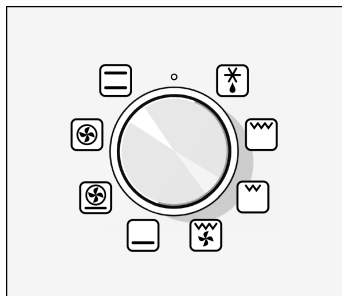
Το πεδίο χειρισμού

Αποκλίσεις σε λεπτομέρειες ανάλογα με τον τύπο της συσκευής.



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

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

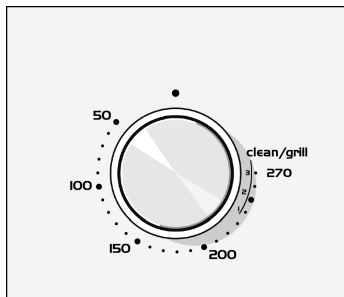


Θέσεις

	Πάνω και κάτω θέρμανση
	Θερμός αέρας
	Θερμός αέρας, εντατική βαθμίδα
	Κάτω θέρμανση
	Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα
	Γκριλ, μικρή επιφάνεια
	Γκριλ, μεγάλη επιφάνεια
	Ξεπάγωμα

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

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας



Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ

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

Θερμοκρασία

50-270	Περιοχή θερμοκρασίας σε °C
--------	----------------------------

Γκριλ

1	Γκριλ, ελαφρά
2	Γκριλ, μέτρια
3	Γκριλ, δυνατά

clean	Λειτουργία καθαρισμού
-------	-----------------------

Στο ψήσιμο στο μικρό γκριλ ή στο μεγάλο γκριλ με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίζετε μια βαθμίδα ψησίματος.

Πλήκτρα χειρισμού και πεδίο ενδείξεων



Πλήκτρο "C"	Με αυτό ρυθμίζετε τη λειτουργία καθαρισμού για τα αυτοκαθαριζόμενα εξαρτήματα στο φούρνο.
Πλήκτρο "Ρολόι" ⌚	Με αυτό ρυθμίζετε την ώρα, τη διάρκεια λειτουργίας του φούρνου I→I και το χρόνο λήξης →I.
Πλήκτρο πλην "-"	Με αυτό αλλάζετε τις τιμές ρύθμισης προς τα κάτω
Πλήκτρο "Ταχεία θέρμανση" 🔥	Με αυτό μπορείτε να ζεστάνετε το φούρνο ιδιαίτερα γρήγορα.
Πλήκτρο "Ασφάλιση" 🔒	Με αυτό ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε την ασφάλεια παιδιών
Πλήκτρο συν "+"	Με αυτό αλλάζετε τις τιμές ρύθμισης προς τα επάνω

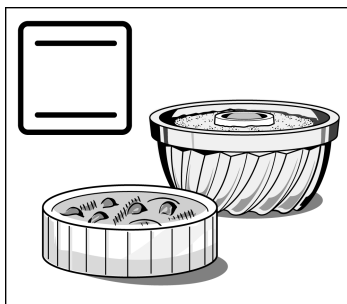
Στο πεδίο ενδείξεων μπορείτε να διαβάσετε τις ρυθμισμένες τιμές.

Βυθιζόμενες λαβές διακοπών

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

Το διακόπτη επιλογής λειτουργίας μπορείτε να τον στρέψετε προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά, το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας μόνο προς τα δεξιά.

Τρόποι ψησίματος

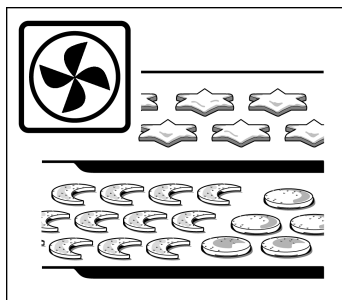


Επάνω και κάτω θέρμανση

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

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

Διατήρηση του φαγητού ζεστού: Στην περιοχή 65-100 °C μπορείτε να διατηρήσετε τα φαγητά ζεστά. Μην κρατάτε τα φαγητά ζεστά περισσότερο από δύο ώρες.



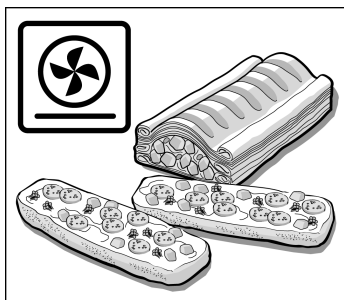
Κυκλοφορία θερμού αέρα

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

Με κυκλοφορία θερμού αέρα μπορείτε να ψήσετε γλυκά και πίτσες σε δύο επίπεδα. Μπορείτε επίσης να ψήσετε ζύμη σφολιάτας και μπισκοτάκια ταυτόχρονα σε τρία επίπεδα.

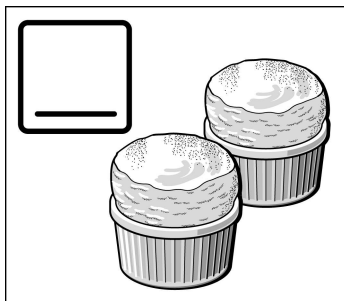
Όταν μαγειρεύετε σε δύο επίπεδα, τοποθετείτε πάντα το αλουμινένιο ταψί στο χαμηλότερο επίπεδο. Μπορείτε να προμηθευτείτε αλουμινένια ταψιά στα εξειδικευμένα καταστήματα.

Οι απαραίτητες θερμοκρασίες του φούρνου είναι χαμηλότερες από την επάνω και κάτω θέρμανση. Για την ξήρανση ενδείκνυται η κυκλοφορία θερμού αέρα.



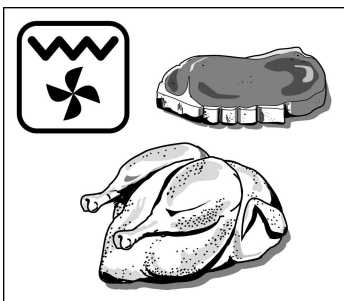
Βαθμίδα πίτσας / Θερμός αέρας, ενταπική βαθμίδα

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



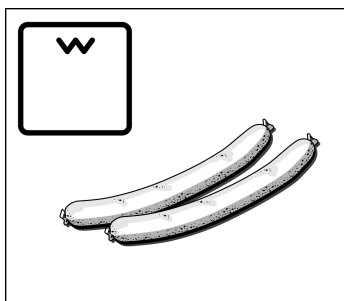
Κάτω θέρμανση

Με την κάτω θέρμανση μπορείτε να ψήσετε ή να ροδοκοκκινίσετε τα φαγητά από κάτω.



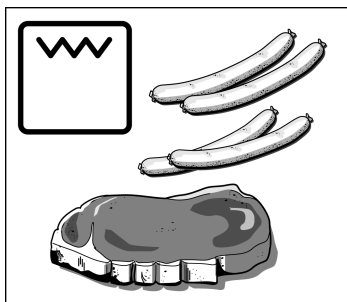
Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα

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



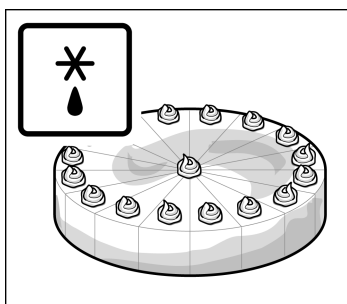
Μικρό γκριλ

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



Μεγάλο γκριλ

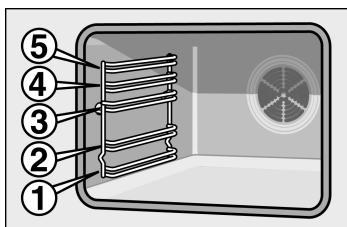
Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ. Μπορείτε να ψήσετε πολλές μερίδες μπριζόλες, λουκάνικα, ψάρια ή τوست.



Ξεπάγωμα

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

Φούρνος και εξαρτήματα



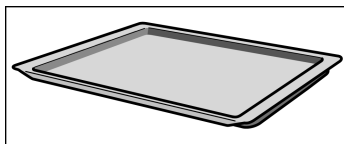
Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στο φούρνο σε 5 διαφορετικά ύψη.

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

Εξαρτήματα

Για να αγοράσετε τα εξαρτήματα, μπορείτε να απευθυνθείτε στο τεχνικό σέρβις ή σε εξειδικευμένα καταστήματα.

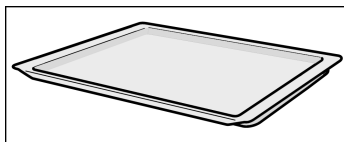
Ο φούρνος σας μπορεί να διαθέτει ορισμένα από τα παρακάτω εξαρτήματα:



Εμαγιέ φόρμα γλυκού

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

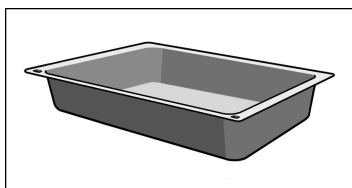
Σπρώξτε το Εμαγιέ φόρμα γλυκού μέχρι το τέρμα μέσα στο φούρνο με τη λοξή πλευρά προς την πόρτα του φούρνου.



Ταψί αλουμινίου

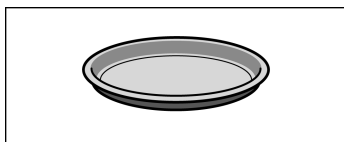
για γλυκά και μπισκοτάκια.

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



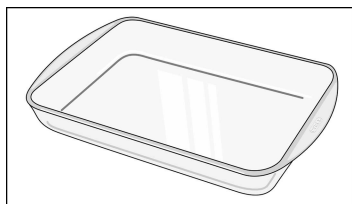
Ταψί μουςακά

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



Ταψί πίτσας

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

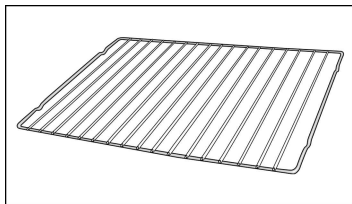


Γυάλινο κατασπαράκι

Για κάθε είδους μαγειρευτό κρέας ή ψάρι.

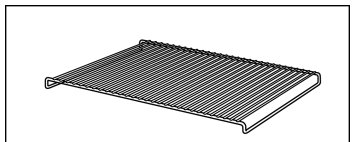
Χρησιμοποιείτε το πάντα μαζί με τη σχάρα.

Τοποθετείτε το γυάλινο κατασπαράκι στο κέντρο της σχάρας για ομοιογενές μαγείρεμα.



Σχάρα

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



Σχάρα

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

Ανεμιστήρας

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

Πριν την πρώτη χρήση

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

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

Πρώτα κοιτάξτε, εάν αναβοσβήνουν στην ένδειξη στην ηλεκτρική κουζίνα το σύμβολο  και τρία μηδενικά.

Ρυθμίστε την ώρα.

1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" .

Εμφανίζεται η ένδειξη 12:00 και το σύμβολο του ρολογιού  αναβοσβήνει.

2. Με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο - ρυθμίστε την ώρα.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η ώρα στη μνήμη της συσκευής. Τώρα η ηλεκτρική κουζίνα βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Εάν στην ένδειξη αναβοσβήνουν το σύμβολο  και τρία μηδενικά

Ζέσταμα του φούρνου

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

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

1. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .
2. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στους 240 °C.

Μετά από 60 λεπτά κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων

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

Ρύθμιση του φούρνου

Απενεργοποίηση του φούρνου με το χέρι

Έχετε διάφορες δυνατότητες να ρυθμίσετε το φούρνο σας.

Όταν γίνει το φαγητό, απενεργοποιήστε οι ίδιοι το φούρνο.

Ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα

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

Ο φούρνος ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα

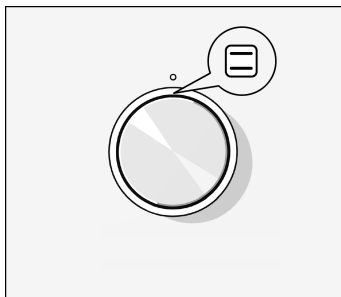
Μπορείτε να βάλετε το φαγητό π.χ. το πρωί μέσα στο φούρνο και να ρυθμίσετε έτσι, ώστε να είναι έτοιμο το μεσημέρι.

Πίνακες και συμβουλές

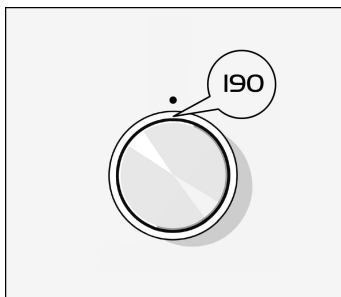
Στο κεφάλαιο "Πίνακες και συμβουλές" θα βρείτε για πολλά φαγητά τις κατάλληλες ρυθμίσεις.

Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα: Πάνω και κάτω θέρμανση ☐, 190 °C



1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος.



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

Όταν γίνει το φαγητό

Αλλαγή της ρύθμισης

Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

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

Ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

Παράδειγμα: Χρονική διάρκεια 45 λεπτά



Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Αλλαγή της ρύθμισης

Διακοπή της ρύθμισης

Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας, όταν η ώρα είναι σβησμένη

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

3. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  δύο φορές. Το σύμβολο της διάρκειας  αναβοσβήνει.

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

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά ο φούρνος. Το σύμβολο  ανάβει στην ένδειξη.

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος απενεργοποιείται. Πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές και απενεργοποιήστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  δύο φορές. Αλλάξτε με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο - τη χρονική διάρκεια.

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  δύο φορές. Πατήστε το πλήκτρο -, μέχρι να περάσει η ένδειξη στο μηδέν. Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  τρεις φορές και ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στο σημείο 4.

Ο φούρνος πρέπει να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα

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



Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Υπόδειξη

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

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 4. Ο φούρνος ξεκινά.

- 5.** Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  τόσες φορές, μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο της λήξης . Στην ένδειξη βλέπετε, τότε το φαγητό είναι έτοιμο.

- 6.** Ρυθμίστε με το πλήκτρο + το χρόνο λήξης για αργότερα.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η ρύθμιση στη μνήμη της συσκευής. Στην ένδειξη, μέχρι να ξεκινήσει ο φούρνος, υπάρχει ο χρόνος λήξης.

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος απενεργοποιείται. Πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές και απενεργοποιήστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Όσο αναβοσβήνει ένα σύμβολο, μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση. Όταν το σύμβολο ανάψει, εισάγεται η ρύθμιση στη μνήμη της συσκευής. Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο αναμονής, μέχρι να εισαχθεί η ρύθμιση στη μνήμη της συσκευής. Βλέπε επίσης στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις".

Ταχεία θέρμανση

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

Κατάλληλοι τρόποι ψησίματος

☐ = Επάνω και κάτω θέρμανση

⊗ = Κυκλοφορία θερμού αέρα

☐ = Κάτω θέρμανση

Έτσι ρυθμίζετε

Πρώτα ρυθμίστε στο φούρνο, τον τρόπο ψησίματος, τη θερμοκρασία και ενδεχομένως μια χρονική διάρκεια.

Πατήστε το πλήκτρο "Ταχεία θέρμανση" .

Στην ένδειξη ανάβει το σύμβολο .

Η ταχεία θέρμανση τελειώνει

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

Ώρα

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

Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να είναι απενεργοποιημένος.

Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα: 13:00 η ώρα



1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" .

Στην ένδειξη εμφανίζεται 12.00 η ώρα και το σύμβολο  αναβοσβήνει.



Αλλαγή π.χ. από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα

Σβήσιμο της ώρας

2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο – την ώρα.

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

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  δύο φορές και κάνετε την αλλαγή με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο –.

Μπορείτε να σβήσετε την ώρα. Μετά η ώρα φαίνεται μόνο, όταν τη ρυθμίζετε.

Για αυτό πρέπει να αλλάξετε τη βασική ρύθμιση. Βλέπε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις".

Ρολόι συναγερμού

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

Το ρολόι συναγερμού έχει ένα ιδιαίτερο σήμα. Έτσι ακούτε, εάν το ρολόι συναγερμού ή η διάρκεια λειτουργίας του φούρνου έχει λήξη.

Μπορείτε να ρυθμίσετε το ρολόι συναγερμού ακόμα και όταν η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα: 20 λεπτά



1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι συναγερμού" . Το σύμβολο  αναβοσβήνει.



- 2.** Ρυθμίστε με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο – το χρόνο στο ρολόι συναγερμού.
 Πλήκτρο + προτεινόμενη τιμή = 10 λεπτά.
 Πλήκτρο – προτεινόμενη τιμή = 5 λεπτά.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά το ρολόι συναγερμού. Το σύμβολο ☀ ανάβει στην ένδειξη. Ο χρόνος τρέχει φανερά.

Ο χρόνος τελείωσε

Αλλαγή του χρόνου στο ρολόι συναγερμού

Σβήσιμο της ρύθμισης

Το ρολόι συναγερμού και η χρονική διάρκεια τρέχουν συγχρόνως

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

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι συναγερμού" ☹. Αλλάξτε με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο – το χρόνο.

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι συναγερμού" ☹. Πατήστε το πλήκτρο –, μέχρι να περάσει η ένδειξη στο μηδέν.

Τα σύμβολα ανάβουν. Ο χρόνος στο ρολόι συναγερμού τρέχει φανερά στην ένδειξη.

Εξακρίβωση της υπόλοιπης χρονικής διάρκειας $\rightarrow$ I, του χρόνου λήξης $\rightarrow$ I ή της ώρας ☹: Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ☹ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί το εκάστοτε σύμβολο.

Η εξακριβωμένη τιμή, εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην ένδειξη.

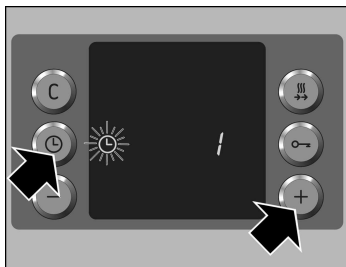
Βασικές ρυθμίσεις

Ο φούρνος σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Μπορείτε να αλλάξετε τη βασική ρύθμιση της ώρας, τη διάρκεια του σήματος και το χρόνο παραλαβής της ρύθμισης.

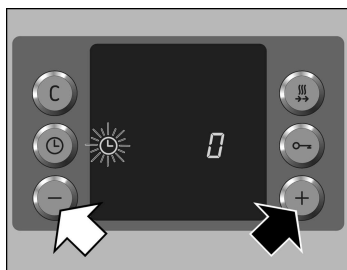
Βασική ρύθμιση	Λειτουργία	Αλλαγή σε
Ώρα ! = ώρα αναμμένη	Ένδειξη της ώρας	Ώρα ⌚ = ώρα σβησμένη
Διάρκεια σήματος ⌚ = περίπου 2 λεπτά	Σήμα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας ή του χρόνου στο ρολόι συναγερμού	Διάρκεια σήματος ! = περίπου 10 δευτερόλεπτα ⌚ = περίπου 5 λεπτά
Χρόνος παραλαβής ⌚ = μέτριος	Χρόνος αναμονής μεταξύ των βημάτων ρύθμισης, μέχρι να εισαχθεί η ρύθμιση στη μνήμη της συσκευής	Χρόνος παραλαβής ! = μικρός ⌚ = μεγάλος

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Παράδειγμα: Σβήσιμο της ώρας



1. Πατήστε συγχρόνως το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚ και το πλήκτρο +, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη ένα !. Αυτή είναι η βασική ρύθμιση της ώρας (ένδειξη αναμμένη).



2. Αλλάξτε με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο – τη βασική ρύθμιση.



3. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.

Στην ένδειξη εμφανίζεται ένα 2 για τη βασική ρύθμιση της διάρκειας του σήματος.

Αλλάξτε τη βασική ρύθμιση, όπως περιγράφεται στο σημείο 2 και επιβεβαιώστε με το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚. Τώρα μπορείτε ακόμα να αλλάξετε το χρόνο παραλαβής. Πατήστε στο τέλος το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.

Εάν δε θέλετε να αλλάξετε μια βασική ρύθμιση, πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚. Η επόμενη βασική ρύθμιση εμφανίζεται.

Μπορείτε οποτεδήποτε να αλλάξετε ξανά τις ρυθμίσεις σας.

Δε θέλετε να αλλάξετε όλες τις βασικές ρυθμίσεις

Διόρθωση

Ασφάλεια παιδιών

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

Κλειδωμα του φούρνου

Πατήστε το πλήκτρο "Ασφάλιση" 🔒, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη το σύμβολο 🔒. Αυτό διαρκεί περίπου 4 δευτερόλεπτα.

Ξεκλειδωμα

Πατήστε το πλήκτρο "Ασφάλιση" 🔒, μέχρι να σβήσει το σύμβολο 🔒.

Υποδείξεις

Στην κλειδωμένη κατάσταση μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε το ρολόι συναγερμού και την ώρα.

Μετά από μια διακοπή ρεύματος ακυρώνεται η ρυθμισμένη ασφάλεια παιδιών.

Φροντίδα και καθαρισμός

Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Συσκευή, εξωτερικά

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

Μη χρησιμοποιείτε καυστικά προϊόντα και λειαντικά μέσα. Όταν ένα προϊόν αυτού του τύπου έρθει σε επαφή με κάποιο εξωτερικό τμήμα του φούρνου, καθαρίστε αμέσως.

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικό σύρμα για να καθαρίσετε εξωτερικά τμήματα του φούρνου, μπορεί να προκαλέσει ρωγμές στα τζάμια.

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

Συσκευές με μπροστινή πλευρά ανοξείδωτου χάλυβα

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

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

Φούρνος

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

Για ευκολία στον καθαρισμό

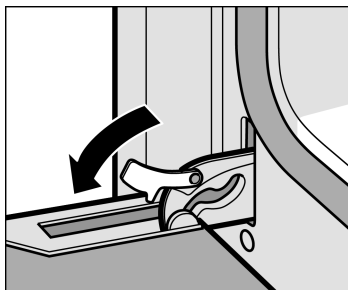
μπορείτε να ανάψετε τη λάμπα του φούρνου και να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου.

Άναμμα της λάμπας του φούρνου

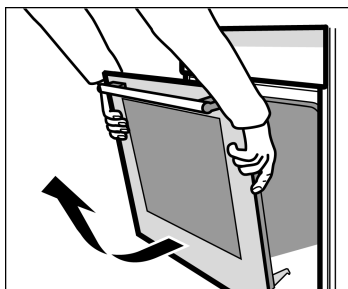
Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο . Η ρύθμιση της θερμοκρασίας πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένη.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου πολύ εύκολα.



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



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

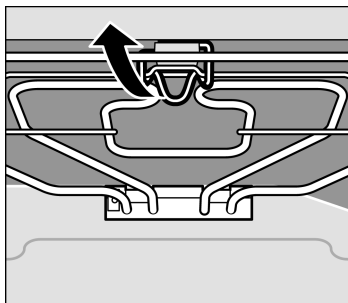
Μετά τον καθαρισμό τοποθετήστε ξανά την πόρτα του φούρνου με την αντίθετη σειρά.

Κατέβασμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ



Για να μπορέσετε να καθαρίσετε καλύτερα την οροφή του φούρνου, κατεβάστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ.

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

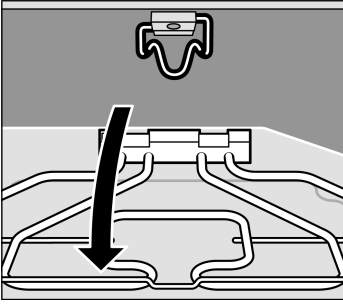


Τραβήξτε το άγκιστρο συγκράτησης στο αναδιπλωνόμενο γκριλ προς τα εμπρός και πιέστε το προς τα επάνω, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.

Κρατώντας το θερμαντικό σώμα του γκριλ, κατεβάστε το προσεκτικά.

Μετά τον καθαρισμό:

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



Καθαρισμός των καταλυτικών επιφανειών μέσα στο φούρνο

Το πίσω τοίχωμα και τα πλευρικά τοιχώματα καλύπτονται με αυτοκαθαριζόμενο εμαγιέ. Αυτοκαθαρίζονται, κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Πολλές φορές οι μεγάλες πιτσιλιές απομακρύνονται μετά από επανειλημμένη λειτουργία του φούρνου.

Μην καθαρίζετε ποτέ τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες με απορρυπαντικό φούρνου.

Όταν οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες δεν καθαρίζονται πλέον αρκετά, μπορούν να αναγεννηθούν ξανά με τη λειτουργία καθαρισμού.

Μια ελαφριά απόχρωση του εμαγιέ δεν επηρεάζει καθόλου τον αυτοκαθαρισμό.

Καθαρισμός του πάτου του φούρνου

Χρησιμοποιείτε ζεστή σαπουνάδα ή ξιδόνερο.

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

Εκτός αυτού:

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

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

Καθαρισμός του γυάλινου καλύμματος της λάμπας του φούρνου

Καθαρίστε καλύτερα το γυάλινο κάλυμμα με υγρό καθαρισμού πιάτων.

Λειτουργία καθαρισμού

Η λειτουργία καθαρισμού είναι ένα πρόγραμμα αναγέννησης. Όταν τα αυτοκαθαριζόμενα εξαρτήματα μέσα στο φούρνο δεν αυτοκαθαρίζονται πλέον αρκετά, αναγεννιούνται μ' αυτήν τη λειτουργία. Έπειτα είναι τα εξαρτήματα ξανά διαθέσιμα.

Προσοχή

Τις επιφάνειες στο φούρνο που δεν είναι αυτοκαθαριζόμενες, πρέπει να τις καθαρίσετε από πριν. Διαφορετικά μπορούν να δημιουργηθούν λεκέδες, τους οποίους δεν μπορείτε να τους απομακρύνετε πλέον.

Έτσι ρυθμίζετε

1. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στην κυκλοφορία θερμού αέρα .
2. Θέστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στο clean.
3. Πατήστε το πλήκτρο C.

Στην ένδειξη εμφανίζεται CL.

Ο φούρνος απενεργοποιείται μετά από μια ώρα. Ένα σήμα ηχεί και στην ένδειξη αναβοσβήνει CL.

Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας και το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.

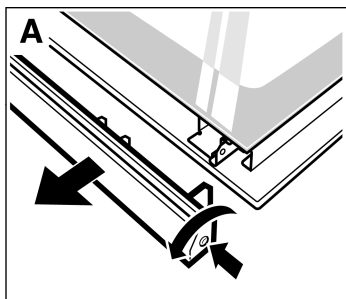
Όταν ο φούρνος έχει κρυώσει

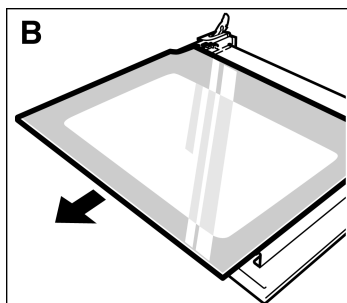
Σφουγγίστε τα υπολείμματα από τα άλατα ασβεστίου μ' ένα υγρό πανί από τα αυτοκαθαριζόμενα εξαρτήματα.

Καθαρισμός των τζαμιών

Μπορείτε να αφαιρέσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου για καλύτερο καθαρισμό.

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





3. Τραβήξτε έξω το τζάμι. (Εικ. Β)

Καθαρίστε το τζάμι με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

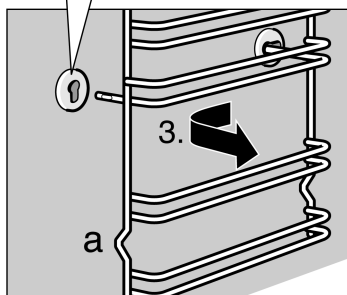
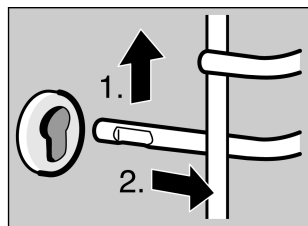
4. Τοποθετήστε ξανά το τζάμι. Προσέξτε, να βρίσκεται η λεία επιφάνεια προς τα έξω.

5. Τοποθετήστε το κάλυμμα και βιδώστε το.

6. Τοποθετήστε ξανά την πόρτα του φούρνου.

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

Καθαρισμός των υποδοχών



Για τον καθαρισμό μπορείτε να τραβήξετε έξω τις υποδοχές.

Αφαίρεση των υποδοχών:

- 1.** Σηκώστε μπροστά την υποδοχή προς τα επάνω
- 2.** και ελευθερώστε την,
- 3.** μετά τραβήξτε την υποδοχή προς τα εμπρός
- 4.** και αφαιρέστε την

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

Ανάρτηση των υποδοχών:

Τοποθετήστε πίσω την υποδοχή, πιέστε την λίγο προς τα πίσω και αναρτήστε την μπροστά.

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

Στεγανοποίηση

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

Εξαρτήματα

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

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

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

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υποδείξεις/Αντιμετώπιση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη.	Κοιτάξτε στον πίνακα του σπιτιού, αν η ασφάλεια είναι εντάξει.
Η ένδειξη της ώρας αναβοσβήνει.	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.

Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις.

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

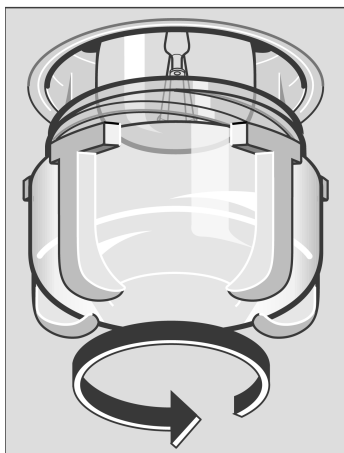
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου



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

Πριν από την αντικατάσταση της λυχνίας, ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι εκτός λειτουργίας προς αποφυγή πιθανής ηλεκτροπληξίας.

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία



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

Αλλαγή του γυάλινου καλύμματος

Εάν το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί. Ανταλλακτικά γυάλινα καλύμματα μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής σας.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Η διεύθυνση και ο αριθμός τηλεφώνου της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών βρίσκονται στον τηλεφωνικό κατάλογο. Ακόμα και τα κέντρα σέρβις πελατών που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στον τόπο κατοικίας σας.

**Αριθμός Ε και
αριθμός FD**

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

Αριθ. Ε	Αριθ. FD
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☎	

Συσκευασία και παλιά συσκευή

**Απόσυρση σύμφωνα με
τους κανόνες
προστασίας του
περιβάλλοντος**



Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK 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.

Πίνακες και συμβουλές

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

Γλυκά και βουτήματα

Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο. Στις ανοιχτόχρωμες φόρμες ψησίματος με λεπτά μεταλλικά τοίχωμα ή στις γυάλινες φόρμες αυξάνουν οι χρόνοι ψησίματος και το γλυκό δε ροδοκοκκινίζει τόσο ομοιόμορφα.

Τοποθετείτε τη φόρμα του κέικ πάντοτε πάνω στη σχάρα.

Πίνακες

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

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

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

Γλυκά σε φόρμες	Φόρμα πάνω στη σχάρα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμο- κρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Απλό κέικ	Φόρμα βαθιά στρογγυλή/ ρηχή	2		170-190	50-60
	στρογγυλή/μακρόστενη 3 μακρόστενες φόρμες*	2+3		150-170	70-90
Λεπτό κέικ (π.χ. κέικ, βασική συνταγή)	Φόρμα βαθιά στρογγυλή/ ρηχή	2		160-180	60-70
	στρογγυλή/μακρόστενη 3 μακρόστενες φόρμες*	2+3		150-170	70-90
Πάτος από ζύμη τάρτας με γύρο	Φόρμα με σούστα	1		180-200	25-35
Πάτος τούρτας από ζύμη κέικ	Φόρμα τάρτας φρούτων	2		160-180	20-30
Τούρτα μπισκότου	Φόρμα με σούστα	2		160-180	30-40
Φρουτότούρτα ή μυζηθρότούρτα, ζύμη τάρτας**	Σκούρα φόρμα με σούστα	1		170-190	70-90
Λεπτή φρουτόπιτα, από απλή ζύμη	Φόρμα με σούστα/ φόρμα βαθιά στρογγυλή	2		160-180	50-60
Πικάντικα γλυκά** (π.χ. κίς λορέν/ κρεμμυδόπιτα)	Φόρμα με σούστα	1		160-180	60-70

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

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

Γλυκά ταψιού		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμο- κρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Απλή ζύμη ή ζύμη με μαγιά με στεγνή επίστρωση	Ταψί	2		170-190	20-30
	2 ταψιά	2+3		150-170	40-50
Απλή ζύμη ή ζύμη με μαγιά με ζουμερή επίστρωση* (φρούτα)	Ταψί	3		170-190	40-50
	2 ταψιά	2+3		160-180	55-65

Γλυκά ταψιού		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Ρολό παντεσπάνι (προθέρμανση)	Ταψί	3		170-190	15-20
Τσουρέκι με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί	2		170-190	30-40
"Στόλλεν" με 500 γρ. αλεύρι	Εμαγιέ ταψί	3		150-170	60-70
"Στόλλεν" με 1 κιλό αλεύρι	Εμαγιέ ταψί	3		150-170	90-100
Στρούντελ, γλυκό	Εμαγιέ ταψί	2		180-200	55-65
Πίτσα	Ταψί	2		210-230	25-35
	2 ταψιά	2+3		180-200	45-55
* Όταν ψήνετε σε δύο επίπεδα, τοποθετείτε πάντα το αλουμινένιο ταψί στο χαμηλότερο επίπεδο.					

Ψωμί και ψωμάκια		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, λεπτά
Ψωμί με μαγιά με 1,2 κιλά αλεύρι*, (προθέρμανση)	Εμαγιέ ταψί	2		270	8
				200	40-50
Ψωμί με προζύμι, με 1,2 κιλά αλεύρι*, (προθέρμανση)	Εμαγιέ ταψί	2		270	8
				200	35-45
Ψωμάκια (π.χ. σικαλένια ψωμάκια) (προθέρμανση)	Εμαγιέ ταψί	4		200-220	20-30
* Μη χύνετε ποτέ νερό απευθείας μέσα στο ζεστό φούρνο.					

Μικρά βουτήματα		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Μπισκοτάκια	Ταψί	3		150-170	10-20
	2 ταψιά	2+3		140-160	30-40
Μπεζέδες	Ταψί	3		80-100	125-155
Σου	Ταψί	2		190-210	30-40
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί	3		100-120	30-40
	2 ταψιά	2+3		100-120	40-50
* Όταν ψήνετε σε δύο επίπεδα, τοποθετείτε πάντα το αλουμινένιο ταψί στο χαμηλότερο επίπεδο.					

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Θέλετε να ψήσετε γλυκό σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.	Προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα, που δίνονται στους πίνακες ψησίματος.
Έτσι θα διαπιστώσετε, αν το κέικ έχει ψηθεί.	Τρυπήστε περίπου 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος που αναφέρεται στη συνταγή, με μια οδοντογλυφίδα στο υψηλότερο σημείο του γλυκού. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το γλυκό έτοιμο.
Το γλυκό κάθεται.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου κατά 10 βαθμούς χαμηλότερα. Προσέξτε τους χρόνους ανάδευσης που δίνονται στη συνταγή.
Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.	Μην αλείφετε με βούτυρο τον γύρο της φόρμας με σούστα. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.
Το γλυκό παραψήθηκε από πάνω.	Τοποθετήστε το σε χαμηλότερο ύψος μέσα στον φούρνο, επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το γλυκό λίγο παραπάνω.
Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.	Κάνετε στο έτοιμο γλυκό μικρές τρύπες με μια οδοντογλυφίδα. Ραντίστε το κατόπι με χυμό φρούτων ή με οιοπονευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μυζήθρας) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του είναι λασπωμένο (με λωρίδες νερού).	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό και ψήστε λίγο παραπάνω σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Στα γλυκά με ζουμερή επίστρωση: Ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε μετά από πάνω την επίστρωση. Προσέχετε παρακαλώ τις συνταγές και τους χρόνους ψησίματος.
Τα παρασκευάσματα έχουν ροδοκοκκινίσει/ανομοιόμορφα.	Επιλέξτε τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερη, τότε γίνονται τα γλυκά ομοιόμορφα. Ψήνετε τα ευαίσθητα παρασκευάσματα με επάνω και κάτω θέρμανση  σε ένα επίπεδο. Ακόμα και το λαδόχαρτο που προεξέχει μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε το λαδόχαρτο πάντοτε ανάλογα με το ταψί.
Έχετε ψήσει σε περισσότερα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα γλυκά είναι πιο σκούρα από τα γλυκά στο κάτω ταψί.	Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα πάντοτε την κυκλοφορία θερμού αέρα  . Τα ταψιά που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο δεν πρέπει να γίνουν οπωσδήποτε και συγχρόνως.
Κατά την προσθήκη σάλτσας στο ψητό σχηματίζεται υδρατμός.	Ένα μεγάλο μέρος εξέρχεται από την έξοδο ατμού. Ο υδρατμός μπορεί να επικαθήσει στην πρόσψη με τους διακόπτες ή σε γειτονιάζουσες προσόψεις επίπλων και να στάζει ως νερό συμπύκνωσης. Αυτό οφείλεται σε φυσικό φαινόμενο.

Κρέας, πουλερικά, ψάρια

Μαγειρικό σκεύος

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάθε ανθεκτικό στη θερμότητα μαγειρικό σκεύος.

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε στη μέση της σχάρας.

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

Υποδείξεις για το ψήσιμο

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

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

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

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

Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ

Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε με τον φούρνο κλειστό.

Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια του ίδιου πάχους. Τα κομμάτια πρέπει να έχουν το λιγότερο 2 ως 3 cm πάχος. Αυτά ροδίζουν ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν. Αλατίστε τις μπριζόλες μετά το ψήσιμο στο γκριλ.

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

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

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

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

Κρέας

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

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

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

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

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

Πουλερικά

Ο πίνακας ισχύει για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

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

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

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

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

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

Πουλερικά	Βάρος	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, λεπτά
Μισά κοτόπουλα 1 έως 4 κομμάτια	από 400 γρ.	Σχάρ	2		210-230	40-50
Τεμαχισμένο κοτόπουλο	από 250 γρ.	Σχάρα	2		210-230	30-40
Κοτόπουλο, ολόκληρο 1 έως 4 κομμάτια	από 1 κιλό	Σχάρα	2		210-230	50-80
Πάπια	1,7 κιλά	Σχάρα	2		180-200	90-100
Χήνα	3 κιλά	Σχάρα	2		160-180	110-130
Μικρή γαλοπούλα	3 κιλά	Σχάρα	2		180-200	80-100
2 μπούτια γαλοπούλας	από 800 γρ.	Σχάρα	2		190-210	90-110

Ψάρι

Ο πίνακας ισχύει για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Ψάρι	Βάρος	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, Γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Ψάρι ψητό στη σχάρα	από 300 γρ.	Σχάρα*	3		2	20-25
	1 κιλό		2		190-210	45-50
	1,5 κιλά		2		180-200	50-60
Ψάρι σε φέτες, π.χ. μπριζόλες	από 300 γρ.	Σχάρα*	4		2	20-25

* Τοποθετήστε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 1.

Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

Για το βάρος του ψητού δεν βρίσκετε στοιχεία στον πίνακα.	Επιλέγете τα στοιχεία που αντιστοιχούν στο αμέσως χαμηλότερο βάρος και παρατείνετε τον χρόνο ψησίματος.
Πώς μπορείτε να διαπιστώσετε, αν είναι έτοιμο το ψητό.	Χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο κρέατος (πωλείται στα ειδικά καταστήματα) ή κάνετε τη "δοκιμή με το κουτάλι". Πιέζετε με το κουτάλι το ψητό. Αν αυτό δεν υποχωρεί, τότε είναι έτοιμο. Αν υποχωρεί, χρειάζεται ακόμα λίγο χρόνο.
Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα του καρβουνιάστηκε σε διάφορα σημεία.	Επανελέγξτε, αν το ψήσιμο έγινε στη σωστή υποδοχή και θερμοκρασία.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του κάηκε.	Επιλέγете την επόμενη φορά μικρότερο σκεύος ή προσθέτετε περισσότερο υγρό.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε.	Επιλέγете την επόμενη φορά μεγαλύτερο σκεύος και προσθέτετε λιγότερο υγρό.
Κατά την προσθήκη σάλτσας στο ψητό σχηματίζεται υδρατμός.	Ένα μεγάλο μέρος εξέρχεται από την έξοδο ατμού. Ο υδρατμός μπορεί να επικαθήσει στην πρόσοψη με τους διακόπτες ή σε γειτονιάζουσες προσόψεις επίπλων και να στάζει ως νερό συμπύκνωσης. Αυτό οφείλεται σε φυσικό φαινόμενο.

Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ

Ο πίνακας ισχύει για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, Γκριλ	Χρονική διάρκεια λεπτά
Γλυκά σουφλέ (π.χ. σουφλέ μυζήθρας με φρούτα)	Φόρμα σουφλέ	2		180-200	40-50
Πικάντικα σουφλέ από μαγειρεμένα υλικά (π.χ. παστίτσιο)	Φόρμα σουφλέ ή εμαγιέ φόρμα γλυκού	2		210-230	30-40
		2		210-230	20-30
Πικάντικα σουφλέ από ωμά υλικά* (π.χ. πατάτες ογκρατέν)	Φόρμα σουφλέ ή εμαγιέ φόρμα γλυκού	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, Γκριλ	Χρονική διάρκεια λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τوست	Σχάρα	4		3	4-5
Τοστ γκρατινέ	Σχάρα**	4		3	5-8

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

** Τοποθετείτε το εμαγιέ φόρμα γλυκού πάντοτε στο ύψος 1.

Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά

Προσέξτε παρακαλώ, τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

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

Φαγητό	Κατάλληλα είναι	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, λεπτά
Πίτσα*	Πίτσα με λεπτό πάτο	2		190-210	15-25
	Πίτσα με χοντρό πάτο	2		170-190	20-30
	Μπαγκέτα-πίτσα	2		170-190	20-30
	Μικρή πίτσα	3		180-200	10-20
Προϊόντα πατάτας*	Τηγανιτές πατάτες	2		190-210	20-30
	Κροκετάκια κορόνες	2		190-210	20-30
	Πατάτες τηγανητές Ελβετίας	2		190-210	20-30
	Πατάτες γεμιστές	2		190-210	15-25
Αρτοσκευάσματα*	Ψωμάκια	3		190-210	10-20
	Αλμυρά κολούρια	3		200-220	10-20
Κεφτεδάκια*	Φετάκια ψαριού πανέ	2		180-200	5-15
	Μικρά κομμάτια κοτόπουλου	2		180-200	10-20
	Λαχανοπιτάκια	2		180-200	15-25
Στρούντελ*	Στρούντελ μήλου	3		190-210	30-40

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

Ξεπάγωμα

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

Προσέξτε παρακαλώ, τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

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

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία °C
Κατεψυγμένα τρόφιμα* π.χ. τούρτες με σαντιγί, τούρτες με κρέμα βουτύρου, τούρτες με γλάσο σοκολάτας ή άσπρο γλάσο, φρούτα κτλ., κοτόπουλα, λουκάνικα και κρέας, ψωμί, ψωμάκια, γλυκά και άλλα βουτήματα	Σχάρα	2		Ο διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας παραμένει κλειστός.
* Σκεπάστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα με μια λεπτή πλαστική μεμβράνη, κατάλληλη για μικροκύματα. Τοποθετήστε τα πουλερικά με τη μεριά του στήθους επάνω στο πιάτο.				

Ξήρανση

Χρησιμοποιείτε μόνο άσφoga και καλά πλυμένα φρούτα και λαχανικά.

Αφήστε τα να στραγγίξουν καλά και στεγνώστε τα.

Απλώστε στο εμαγίε φόρμα γλυκού και στη σχάρα αντικολλητικό χαρτί ψήσιματος ή λαδόχαρτο.

Φαγητό	Ύψος	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, ώρες
600 γρ. μήλα, κομμένα σε στρογγυλές φέτες	2 + 3		80	περίπου 5
800 γρ. αχλάδια, κομμένα σε μακρόστενες φέτες	2 + 3		80	περίπου 8
1,5 κιλά δαμάσκηνα	2 + 3		80	περίπου 8-10
200 γρ. αρωματικά χόρτα, καθαρισμένα	2 + 3		80	περίπου 1½

Υπόδειξη

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

Βράσιμο για συντήρηση

Προετοιμασία

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

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

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

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

Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι βάζα μέσα στο φούρνο.

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

Έτσι ρυθμίζετε

1. Τοποθετήστε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 2. Τοποθετήστε τα βάζα μέσα στο ταψί έτσι, ώστε να μην ακουμπούν μεταξύ τους.
2. Χύστε μέσα στο εμαγιέ ταψί $\frac{1}{2}$ λίτρο ζεστό νερό (περίπου 80 °C).
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
4. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο ☐.
5. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στους 170 έως 180 °C.

Βράσιμο φρούτων για συντήρηση

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

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

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

Βράσιμο λαχανικών για συντήρηση

Μόλις αρχίσουν να σχηματίζονται και να ανεβαίνουν μέσα στα βάζα φυσαλίδες, χαμηλώστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας περίπου στους 120 έως 140 °C. Πότε μπορείτε να κλείσετε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας, μπορείτε να το δείτε στον πίνακα. Αφήστε τα λαχανικά ακόμα 30-35 λεπτά μέσα στο φούρνο.

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

Αφαίρεση των βάζων

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

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

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

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

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

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

Φαγητά δοκιμών

Σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44547 και EN 60350

Ψήσιμο

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

Φαγητό	Εξαρτήματα και υποδείξεις	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί 2 ταψιά*	2		150-170	20-30
		2+3		140-160	30-40
Μικρά κέικ 20 κομμάτια	Ταψί	3		160-180	20-30
Μικρά κέικ 20 κομμάτια ανά ταψί (προθέρμανση)	2 ταψιά*	2+3		150-170	25-35
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σουστά	2		160-180	30-40
Γλυκό του ταψιού (λαμαρίνας) με μαγιά	Ταψί 2 ταψιά	3		170-190	40-50
		2+3		150-170	50-60

Φαγητό	Εξαρτήματα και υποδείξεις	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Μηλόπιτα	2 σχάρες* + 2 τσίγκινες φόρμες με σούστα Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 τσίγκινες φόρμες με σούστα Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Όταν ψήνετε σε δύο επίπεδα, τοποθετείτε πάντα το αλουμινένιο ταψί στο χαμηλότερο επίπεδο.

** Τοποθετείτε τα γλυκά διαγώνια πάνω στη σχάρα.

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

Ψήσιμο στο γκριλ

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

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

* Γυρίστε μετά τα $\frac{2}{3}$ του χρόνου.

Όροι εγγύησης

1. Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο). Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.
2. Η εταιρεία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λ.π.), εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές επιδράσεις κ.τ.λ. Στην περίπτωση που η εταιρεία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξαμήνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητα της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν τα ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρείας. Οποιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.
3. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στη συσκευή.
4. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο της εγγύησης.
5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
7. Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνον στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
17^ο Χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών - Λαμίας & Ποταμού 20
145 64 Κηφισιά, Αθήνα

Internet: <http://www.pitsos.gr>