

# PITSOS

Για να απολαμβάνετε το μαγείρεμα όσο και το φαγητό, παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες χρήσης που έχετε στα χέρια σας. Τότε σίγουρα θα μπορέσετε να εκμεταλλευτείτε, όλα τα τεχνικά πλεονεκτήματα της νέας ηλεκτρικής σας κουζίνας.

Εδώ θα βρείτε σημαντικές πληροφορίες για θέματα ασφάλειας. Θα γνωρίσετε τα διάφορα μέρη της συσκευής σας και θα σας δείξουμε βήμα προς βήμα, πώς πρέπει να τη ρυθμίζετε. Είναι πολύ απλό.

Στους πίνακες θα βρείτε τις τιμές ρύθμισης και τα επίπεδα μαγειρέματος για πολλά γνωστά φαγητά. Όλα δοκιμάστηκαν στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής.

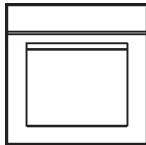
Ακόμη στις σελίδες που ακολουθούν, θα βρείτε πληροφορίες, για το πως μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι(ες) σας μικρές βλάβες που πιθανόν να προκύψουν κάποια στιγμή.

Ο λεπτομερής κατάλογος περιεχομένων θα σας βοηθήσει, να βρείτε γρήγορα αυτό που ψάχνετε.

Καλή σας όρεξη!

## Οδηγίες χρήσης

---



P1HEB 380.2

P1HEC 380.2

el 9000 345 503

# Πίνακας περιεχομένων

<b>Τι πρέπει να προσέχετε</b> .....	<b>4</b>
Πριν τον εντοχισμό .....	4
Υποδείξεις ασφαλείας .....	5
<b>Τοποθέτηση και σύνδεση</b> .....	<b>7</b>
Για τον εγκαταστάτη .....	7
Απίες για πρόκληση ζημιών .....	8
<b>Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα</b> .....	<b>9</b>
Το πεδίο χειρισμού .....	9
Διακόπτης επιλογής λειτουργίας .....	10
Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας .....	10
Βυθιζόμενα κουμπιά .....	11
Τρόποι ψησίματος .....	12
Ανεμιστήρας .....	15
<b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....	<b>16</b>
Ζέσταμα του φούρνου .....	16
Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων .....	16
<b>Ρύθμιση του φούρνου</b> .....	<b>17</b>
Έτσι ρυθμίζετε .....	17
Όταν θέλετε να απενεργοποιηθεί αυτόματα ο φούρνος .....	18
Ο φούρνος πρέπει να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα .....	20
<b>Ταχεία θέρμανση</b> .....	<b>22</b>
Έτσι ρυθμίζετε .....	22
<b>Η ώρα</b> .....	<b>23</b>
Έτσι ρυθμίζετε .....	23
<b>Το χρονόμετρο</b> .....	<b>24</b>
Έτσι ρυθμίζετε .....	24
<b>Βασικές ρυθμίσεις</b> .....	<b>25</b>

# Πίνακας περιεχομένων

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων .....	26
<b>Ασφάλεια παιδιών .....</b>	<b>27</b>
<b>Φροντίδα και καθαρισμός .....</b>	<b>28</b>
Συσκευή, εξωτερικά .....	28
Φούρνος .....	29
Αφαίρεση των κρυστάλλων της πόρτας .....	32
Αφαίρεση των ολισθητήρων .....	35
Ελαστικό στεγανοποίησης .....	35
Εξαρτήματα .....	35
<b>Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης .....</b>	<b>36</b>
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου .....	37
<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών .....</b>	<b>38</b>
<b>Συσκευασία και παλιά συσκευή .....</b>	<b>39</b>
<b>Πίνακες και συμβουλές .....</b>	<b>40</b>
Γλυκά και βουτήματα .....	40
Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών .....	43
Κρέας, πουλερικά, ψάρια .....	44
Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ .....	47
Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ .....	48
Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά .....	48
Ξήρανση .....	49
Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας .....	51
<b>Ακρυλαμίδα στα τρόφιμα .....</b>	<b>52</b>
Τι μπορείτε να κάνετε .....	52
<b>Φαγητά δοκιμών .....</b>	<b>54</b>
Όροι εγγύησης .....	56

---

# Τι πρέπει να προσέχετε

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σωστά και με ασφάλεια.

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. Η βάση εστιών συνοδεύεται από τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης, για τον χειρισμό των εστιών μαγειρέματος

---

## Πριν τον εντοιχισμό Ζημιές μεταφοράς

Μετά την αφαίρεση της συσκευασίας, 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, χάνεται το δικαίωμα της εγγύησης.

Προτού 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, υπάρχει πιθανότητα, αν και σε σπάνιες περιπτώσεις, να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς ή στο θάνατο. Εάν το καλώδιο σύνδεσης έχει υποστεί ζημιά, πρέπει για την αποφυγή κινδύνων, να αλλαχθεί από έναν ειδικό εκπαιδευμένο από τον κατασκευαστή ή από τα εξουσιοδοτημένα σέρβις ή από αδειούχο ηλεκτρολόγο. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση ή από λάθος ηλεκτρικές συνδέσεις.

---

## Υποδείξεις ασφαλείας

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

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

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία από ενήλικες και παιδιά χωρίς επιτήρηση –όταν αυτοί δεν βρίσκονται σε καλή φυσική ή πνευματική κατάσταση ή έχουν περιορισμένη ικανότητα αίσθησης και αντίληψης –ή όταν τους λείπει η γνώση και η εμπειρία να χειρίζονται τη συσκευή σωστά και σίγουρα.

## Παιδιά



Τα παιδιά επιτρέπεται να παρασκευάσουν φαγητά μόνο όταν έχουν κατατοπιστεί επαρκώς. Πρέπει να είναι σε θέση να χειρίζονται τη συσκευή σωστά. Πρέπει να είναι σε θέση να κατανοήσουν τους κινδύνους που υποδεικνύονται στις οδηγίες χρήσης. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται κατά τη χρήση της συσκευής, για να μην μπορούν να παίξουν με αυτή.

Προσοχή στα φαγητά στην παρασκευή των οποίων χρησιμοποιούνται δυνατά οινοπνευματώδη ποτά (π.χ. κονιάκ, ρούμι). Το οινόπνευμα (αλκοόλη) εξατμίζεται σε υψηλή θερμοκρασία. Σε περίπτωση δυσμενών συνθηκών, οι ατμοί του οινοπνεύματος θα μπορούσαν να αναφλεγούν μέσα στο φούρνο. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά και ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου.

## **Ζεστός φούρνος**



Ανοίγετε με προσοχή τη πόρτα του φούρνου. Μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός.

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

Κρατάτε τα παιδιά πάντοτε μακριά από 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 τους εκπαιδευμένους τεχνικούς του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών.

Εάν η συσκευή έχει κάποια βλάβη, κατεβάστε την ασφάλεια στον πίνακα των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

---

# Τοποθέτηση και σύνδεση

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να γίνει από έναν αναγνωρισμένο ηλεκτρολόγο. Οι κανονισμοί της αρμόδιας επιχείρησης παροχής ρεύματος (ΔΕΗ) πρέπει να τηρηθούν.

Εάν η κουζίνα συνδεθεί λάθος, παύει να ισχύει η αξίωση εγγύησης σε περίπτωση βλάβης.

---

## Για τον εγκαταστάτη

Για την τήρηση των σχετικών διατάξεων ασφαλείας, πρέπει να υπάρχει από την πλευρά της εγκατάστασης (στον ηλεκτρικό πίνακα) μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων με ένα διάκενο επαφής μεγαλύτερο των 3mm.

Η συσκευή αυτή ανταποκρίνεται στους κανονισμούς ασφαλείας για την θέρμανση.

Ως προς την ηλεκτρική ασφάλεια η κουζίνα είναι μια συσκευή της κατηγορίας προστασίας I και επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο συνδεδεμένη σε αγωγό προστασίας (γείωση).

Για τη σύνδεση της συσκευής που δεν συνοδεύεται από καλώδιο σύνδεσης, πρέπει να χρησιμοποιηθεί ως καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος ένα καλώδιο του τύπου H 05 VV-F ή ισοδύναμο και διατομής 3Χ6mm<sup>2</sup> (για μονοφασική σύνδεση) ή 4Χ4mm<sup>2</sup> (για διφασική σύνδεση) ή 5Χ2,5mm<sup>2</sup> (για τριφασική σύνδεση).

---

## Αιτίες για πρόκληση ζημιών

### 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.

Όλα τα παραπάνω δημιουργούν συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.

### Νερό μέσα στο φούρνο

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο. Μπορεί 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 θα μπορείτε πλέον να απομακρύνετε.

### Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα φούρνου

Αφήνετε το φούρνο να κρυώνει μόνο, με την πόρτα κλειστή. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα του φούρνου. Ακόμα και όταν αφήνετε ανοιχτή την πόρτα του φούρνου για λίγο, μπορεί με το πέρασμα του χρόνου να προκληθούν ζημιές στις γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.

### Πολύ λερωμένο ελαστικό στεγανοποίησης φούρνου

Εάν το ελαστικό στεγανοποίησης του φούρνου είναι πολύ λερωμένο, η πόρτα του φούρνου δεν κλείνει πλέον σωστά κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορεί να χαλάσουν. Διατηρείτε το ελαστικό στεγανοποίησης του φούρνου καθαρό.

### Η πόρτα του φούρνου ως κάθισμα

Μην ακουμπάτε ή μην κάθεστε πάνω στην πόρτα του φούρνου.

# Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα

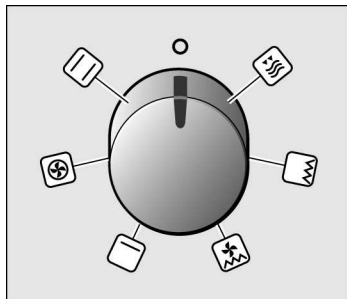
Σ' αυτό το κεφάλαιο θα γνωρίσετε την καινούργια σας συσκευή. Στις παραγράφους που ακολουθούν θα βρείτε επεξηγήσεις για το πεδίο χειρισμού με τους διακόπτες και τις ενδείξεις. Επιπλέον θα βρείτε πληροφορίες για τους τρόπους ψησίματος και τα εξαρτήματα από τα οποία συνοδεύεται η συσκευή.

## 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. Το διακόπτη επιλογής λειτουργίας μπορείτε να τον στρέψετε προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

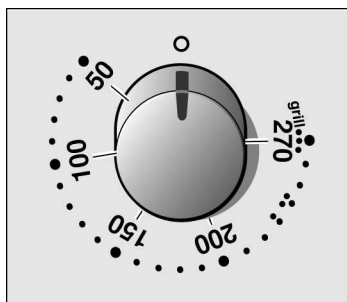
### Θέσεις

	Πάνω και κάτω θέρμανση
	Θερμός αέρας 3D*
	Κάτω θέρμανση
	Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα
	Γκριλ
	Ταχεία θέρμανση

\*Τρόπος ψησίματος, με τον οποίο καθορίστηκε η κατηγορία ενεργειακής κατανάλωσης κατά EN50304

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

## Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας



Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίζετε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ. Στρέψτε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας μόνο προς τα δεξιά.

### Θερμοκρασία

50-270	Περιοχή θερμοκρασίας σε °C
Γκριλ	
•	Γκριλ, ελαφρά
••	Γκριλ, μέτρια
•••	Γκριλ, δυνατά

## Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ

Το σύμβολο της θερμοκρασίας στην οθόνη του ρολογιού ανάβει, όταν ο φούρνος θερμαίνεται. Στα διαλείμματα θέρμανσης σβήνει. Στο ψήσιμο στο γκριλ, και στο συνδυασμό γκριλ με θερμό αέρα, το σύμβολο της θερμοκρασίας δεν ανάβει.

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




## Βυθιζόμενα κουμπιά

Τα κουμπιά των διακοπών είναι βυθιζόμενα. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε το κουμπί 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.

## Πλήκτρα χειρισμού και πεδίο ενδείξεων

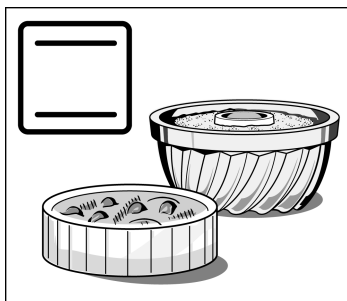


Πλήκτρο "Χρονόμετρο" 	Με αυτό ρυθμίζετε το χρονόμετρο.
Πλήκτρο "Ρολόι" 	Με αυτό ρυθμίζετε την ώρα, τη διάρκεια λειτουργίας του φούρνου $\rightarrow$ και το χρόνο λήξης $\rightarrow$ .
Πλήκτρο πλην "-"	Με αυτό αλλάζετε τις τιμές ρύθμισης προς τα κάτω.
Πλήκτρο συν "+"	Με αυτό αλλάζετε τις τιμές ρύθμισης προς τα επάνω.
Πλήκτρο "Ασφάλιση" 	Με αυτό ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε την ασφάλεια παιδιών.

Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζονται οι ρυθμισμένες τιμές.

## Τρόποι ψησίματος

Ο φούρνος σας διαθέτει διάφορους τρόπους ψησίματος. Έτσι μπορείτε να επιλέξετε για κάθε φαγητό τον ιδανικό τρόπο μαγειρέματος.

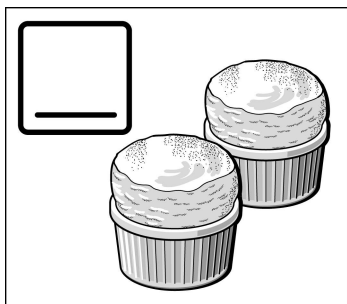


### Επάνω και κάτω θέρμανση

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

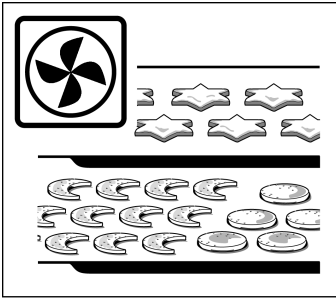
Τα κέικ σε φόρμες και τα σουφλέ πετυχαίνουν έτσι καλύτερα. Επίσης και στο ψήσιμο άπαχου κρέατος, όπως π.χ. βοδινό, μοσχαρίσιο και θηράματα, επιτυγχάνεται με την επάνω και κάτω θέρμανση ένα καλό αποτέλεσμα.

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



### Κάτω θέρμανση

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



### Κυκλοφορία θερμού αέρα

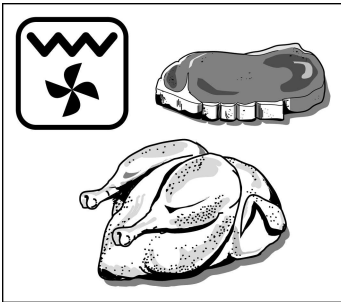
Ένας ανεμιστήρας στο πίσω τοίχωμα φροντίζει να κατανέμεται η θερμότητα που εκπέμπεται από το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα, ομοιόμορφα μέσα στο φούρνο.

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

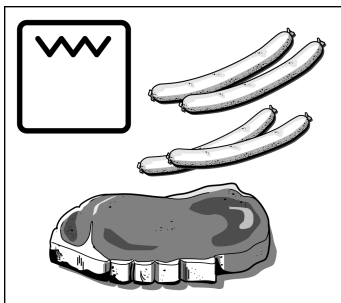
Οι απαραίτητες θερμοκρασίες του φούρνου όταν χρησιμοποιείτε αυτή την λειτουργία, είναι χαμηλότερες από την επάνω και κάτω θέρμανση.

Η κυκλοφορία θερμού αέρα ενδείκνυται για την ξήρανση.



### Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα

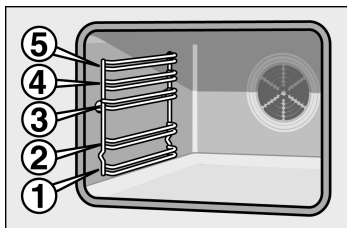
Το θερμαντικό σώμα του γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται εναλλάξ σε λειτουργία και εκτός λειτουργίας. Στα διαλείμματα θέρμανσης ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τη θερμότητα που παράγαγε το γκριλ, γύρω από τα τρόφιμα που ψήνονται. Έτσι τα κομμάτια του κρέατος γίνονται από όλες τις πλευρές τραγανά και ροδοκόκκινα.



### Ψήσιμο στο γκριλ

Η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ, θερμαίνεται ολόκληρη. Μπορείτε να ψήσετε πολλές μερίδες μπριζόλες, λουκάνικα, ψάρια ή τοστ.

## Φούρνος



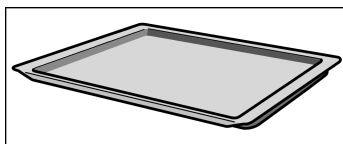
Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στο φούρνο σε 5 διαφορετικά ύψη.

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

## Εξαρτήματα

Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα.

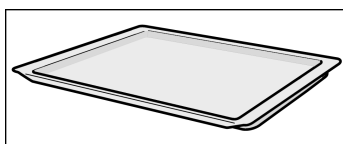
Ο φούρνος σας μπορεί να διαθέτει ορισμένα από τα παρακάτω εξαρτήματα:



### Εμαγιέ ταψί

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

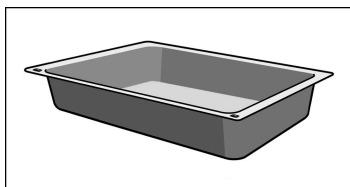
Σπρώξτε το εμαγιέ ταψί μέχρι το τέρμα μέσα στο φούρνο με τη λοξή πλευρά προς την πόρτα του φούρνου.



### Ταψί αλουμινίου

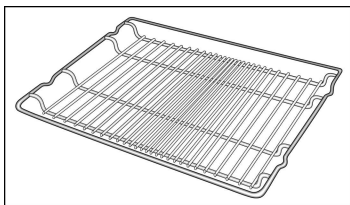
για γλυκά και μπισκοτάκια.

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 ψήνεται απευθείας επάνω στη σχάρα.



### **Σχάρα**

για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά. Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με το κυρτό μέρος προς τα κάτω .

---

## **Ανεμιστήρας**


Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος μ' έναν ανεμιστήρα ψύξης. Αυτός ενεργοποιείται και απενεργοποιείται όταν είναι απαραίτητο. 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".


Καταρχήν κοιτάξτε, εάν αναβοσβήνει στην οθόνη του ρολογιού της κουζίνας το σύμβολο  και τρία μηδενικά.

Ρυθμίστε την ώρα.

**1.** Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" .  
Εμφανίζεται η ένδειξη 12:00 και το σύμβολο  αναβοσβήνει.

**2.** Με τα πλήκτρα + ή - ρυθμίστε την ώρα.

Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η ώρα εισάγεται στη μνήμη της συσκευής. Τώρα η ηλεκτρική κουζίνα είναι έτοιμη προς λειτουργία.


**Εάν στην οθόνη του ρολογιού αναβοσβήνουν το σύμβολο  και τρία μηδενικά**

---

## Ζέσταμα του φούρνου

**Ακολουθήστε την εξής διαδικασία**

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

- 1.** Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .
- 2.** Ρυθμίστε 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

**Ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα**

**Ο φούρνος ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα**

## Πίνακες και συμβουλές

Έχετε διάφορες δυνατότητες να ρυθμίσετε το φούρνο σας.

Όταν γίνει το φαγητό, απενεργοποιήστε οι ίδιοι το φούρνο.


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

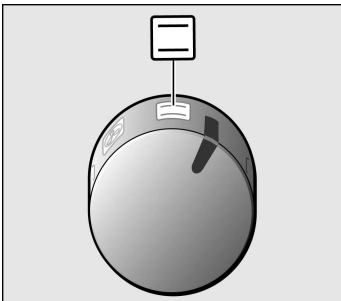
Μπορείτε να βάλετε το φαγητό π.χ. το πρωί μέσα στο φούρνο και να ρυθμίσετε έτσι, ώστε να είναι έτοιμο το μεσημέρι.

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

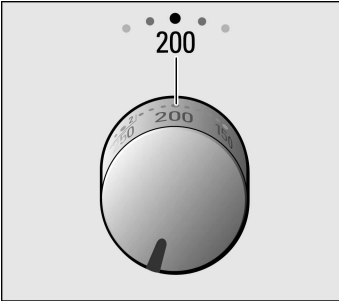
---

## Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα:  
Επάνω και κάτω  
θέρμανση , 200 °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.

## Απενεργοποίηση

Όταν είναι έτοιμο το φαγητό, κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

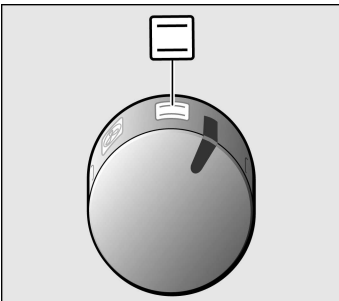
## Αλλαγή της ρύθμισης

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

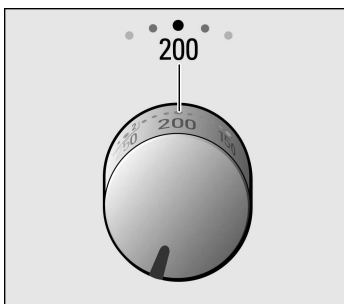
---

## Όταν θέλετε να απενεργοποιηθεί αυτόματα ο φούρνος

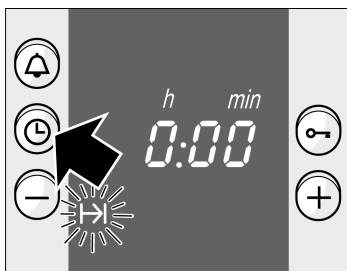
Παράδειγμα:  
Επάνω και κάτω θέρμανση ☐,  
200 °C, χρονική διάρκεια  
45 λεπτά



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




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




3. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" .  
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 ο φούρνος ενεργοποιείται. Το σύμβολο  εμφανίζεται στην οθόνη του ρολογιού.


## Η χρονική διάρκεια έληξε

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


## Αλλαγή της ρύθμισης

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

## Ακύρωση της ρύθμισης

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" . Πατήστε το πλήκτρο -, μέχρι να φθάσει η ένδειξη στο μηδέν. Απενεργοποιήστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

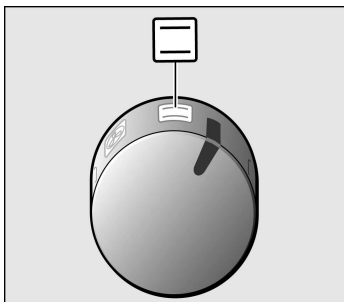
## Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας, όταν η ώρα είναι κρυμμένη

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

## Ο φούρνος πρέπει να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα

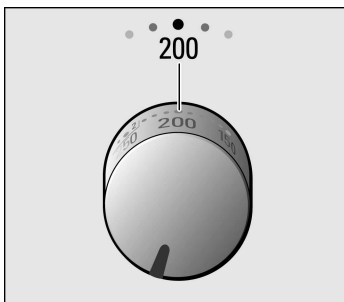
Παράδειγμα:

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

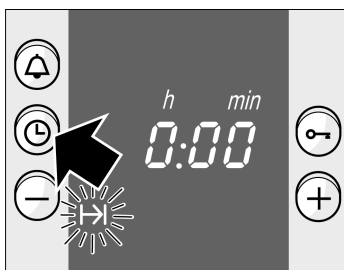


Προσέξτε παρακαλώ, ότι τα τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα δεν επιτρέπεται να παραμείνουν για πολύ μέσα στον φούρνο.

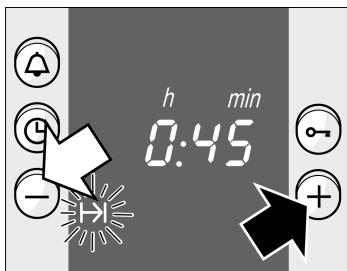
**1.** Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος.



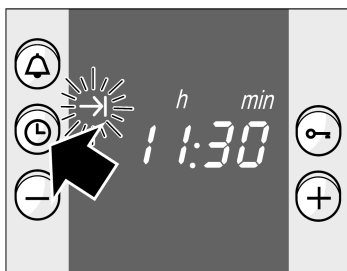
**2.** Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.





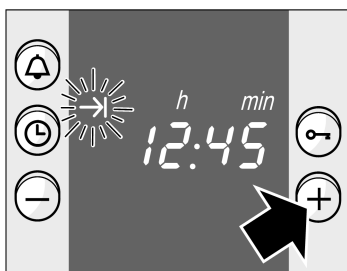
**3.** Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.  
Το σύμβολο της διάρκειας I→I αναβοσβήνει.



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



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.

## Η χρονική διάρκεια τελειώσει

## Υπόδειξη

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

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

---

## Έτσι ρυθμίζετε

1. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη ταχεία θέρμανση .
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.


Το σύμβολο της θερμοκρασίας εμφανίζεται στην οθόνη του ρολογιού.

Το σύμβολο της θερμοκρασίας σβήνει.

Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο και ρυθμίστε το φούρνο.

**Η ταχεία θέρμανση  
τελείωσε**

# Η ώρα

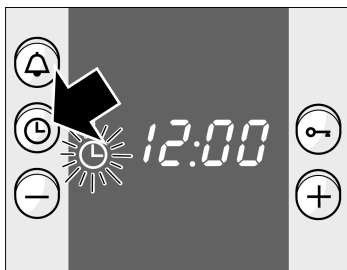
Μετά την πρώτη σύνδεση ή μετά από μια διακοπή ρεύματος, στην οθόνη του ρολογιού αναβοσβήνουν το σύμβολο  και τρία μηδενικά.

Ρυθμίστε την ώρα.


Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να είναι απενεργοποιημένος.

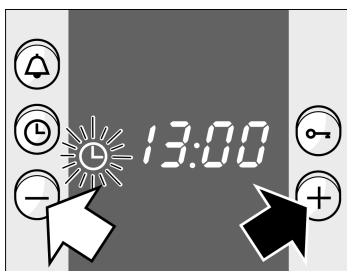
## Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα:  
13:00 η ώρα



1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" .

Στην οθόνη του ρολογιού εμφανίζεται 12.00 και το σύμβολο  αναβοσβήνει.




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

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

**Αλλαγή της ώρας π.χ. από καλοκαιρινή σε χειμερινή**

**Κρύψιμο της ώρας**

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  δύο φορές και αλλάξετε την ώρα με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο -.

Μπορείτε να κρύψετε την ώρα. Τότε η ώρα θα φαίνεται μόνο, όταν κάνετε ρυθμίσεις. Για να γίνει αυτό πρέπει να αλλάξετε τη βασική ρύθμιση. Βλέπε κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις".

# Το χρονόμετρο

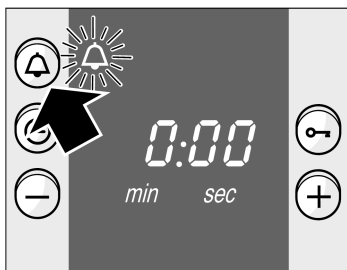
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο, όπως ένα χρονόμετρο κουζίνας. Αυτό λειτουργεί ανεξάρτητα από το φούρνο.



Το χρονόμετρο έχει ένα ιδιαίτερο ηχητικό σήμα. Έτσι μπορείτε να διακρίνετε, εάν έχει λήξει το χρονόμετρο ή η διάρκεια λειτουργίας του φούρνου.

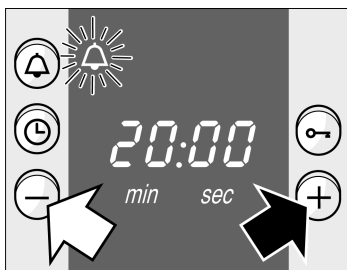
Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο, ακόμη και όταν είναι ενεργοποιημένη η ασφάλεια παιδιών .

## Έτσι ρυθμίζετε


Παράδειγμα:  
20 λεπτά




1. Πατήστε το πλήκτρο "Χρονόμετρο" .  
Το σύμβολο  αναβοσβήνει.




2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο - το χρόνο στο χρονόμετρο.  
Πλήκτρο + προτεινόμενη τιμή = 10 λεπτά.  
Πλήκτρο - προτεινόμενη τιμή = 5 λεπτά.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα το χρονόμετρο ξεκινά. Το σύμβολο  εμφανίζεται στην οθόνη του ρολογιού. Ο χρόνος τρέχει φανερά.

## Ο χρόνος έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Πατήστε το πλήκτρο "Χρονόμετρο" .  
Η ένδειξη του χρονόμετρου στην οθόνη του ρολογιού σβήνει.

## Αλλαγή του χρόνου στο χρονόμετρο

Πατήστε το πλήκτρο "Χρονόμετρο" . Αλλάξτε με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο - το χρόνο.

## Ακύρωση της ρύθμισης

### Το χρονόμετρο και η χρονική διάρκεια τρέχουν συγχρόνως

Πατήστε το πλήκτρο "Χρονόμετρο"  $\odot$ . Πατήστε το πλήκτρο  $-$ , μέχρι να φθάσει η ένδειξη στο μηδέν.

Τα σύμβολα εμφανίζονται στην οθόνη του ρολογιού. Ο ρυθμισμένος χρόνος στο χρονόμετρο τρέχει φανερά στην οθόνη.

Για να εξακριβώσετε την υπολοιπούμενη χρονική διάρκεια  $\text{I} \rightarrow \text{I}$ , τον χρόνο λήξης  $\rightarrow \text{I}$  ή την ώρα  $\ominus$ :

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  $\oplus$ , μέχρι να εμφανιστεί το εκάστοτε σύμβολο.

Η ζητούμενη τιμή, εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην οθόνη του ρολογιού.

---

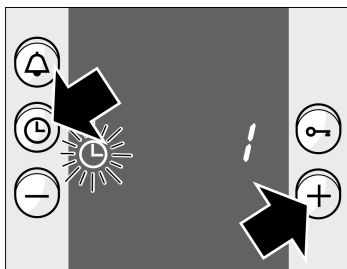
## Βασικές ρυθμίσεις

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

Βασική ρύθμιση	Λειτουργία	Αλλαγή σε
Ώρα $\ominus$ $\text{I}$ = εμφάνιση ώρας	Ένδειξη της ώρας	Ώρα $\text{II}$ = κρύψιμο ώρας
Διάρκεια σήματος $\odot$ $\text{Z}$ = περίπου 2 λεπτά	Σήμα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας ή του χρόνου στο χρονόμετρο	Διάρκεια σήματος $\text{I}$ = περίπου 10 δευτερόλεπτα $\text{Z}$ = περίπου 5 λεπτά
Χρόνος εισαγωγής της ρύθμισης $\text{I} \rightarrow \text{I}$ $\text{Z}$ = μέτριος	Χρόνος αναμονής μεταξύ των βημάτων ρύθμισης, μέχρι να εισαχθεί η ρύθμιση στη μνήμη της συσκευής	Χρόνος εισαγωγής της ρύθμισης $\text{I}$ = μικρός $\text{Z}$ = μεγάλος

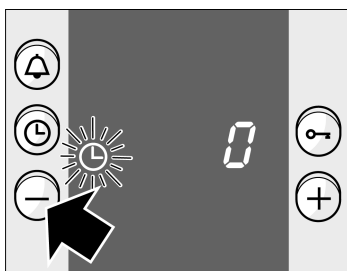
## Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Παράδειγμα: Κρύψιμο της ώρας

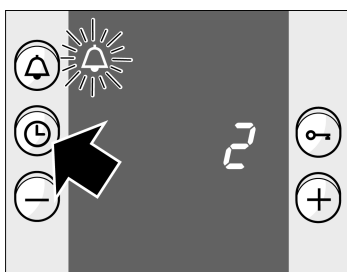


Δεν επρέπει να είναι ρυθμισμένη καμία λειτουργία.

**1.** Πατήστε συγχρόνως το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚ και το πλήκτρο +, μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο ⌚. Αυτή είναι η βασική ρύθμιση της ώρας (εμφάνιση ένδειξης).



**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 να αλλάξετε το χρόνο εισαγωγής της ρύθμισης. Τέλος πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.

**Δε θέλετε να αλλάξετε όλες τις βασικές ρυθμίσεις**

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

**Διόρθωση ρυθμίσεων**



Μπορείτε οποτεδήποτε να αλλάξετε ξανά τις ρυθμίσεις σας.

---



# Ασφάλεια παιδιών

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

## Κλείδωμα του φούρνου

Πατήστε το πλήκτρο "Ασφάλιση" , μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη του ρολογιού το σύμβολο . Αυτό διαρκεί περίπου 4 δευτερόλεπτα.

## Ξεκλείδωμα

Πατήστε το πλήκτρο "Ασφάλιση" , μέχρι να εξαφανισθεί το σύμβολο .

## Υποδείξεις

Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο και την ώρα, ακόμη και όταν ο φούρνος είναι κλειδωμένος.

Μετά από διακοπή ρεύματος, η ρυθμισμένη ασφάλεια παιδιών ακυρώνεται.

---

# Φροντίδα και καθαρισμός

Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού. Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

---

## Συσκευή, εξωτερικά

Καθαρίστε 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 της συσκευής, καθαρίστε αμέσως.

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικό σύρμα για να καθαρίσετε εξωτερικά τμήματα της συσκευής, μπορεί να προκαλέσει ρωγμές στα κρύσταλλα.

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

## Συσκευές με πρόσοψη ανοξειδωτου χάλυβα

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

Χρησιμοποιείτε υλικά φροντίδας ανοξειδωτου χάλυβα. Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή. Δοκιμάστε το υλικό σε μία μικρή περιοχή, προτού το χρησιμοποιήσετε σ' όλη την επιφάνεια.

## Συσκευές με πρόσοψη αλουμινίου

Χρησιμοποιήστε ένα ήπιο υγρό καθαρισμού τζαμιών. Σκουπίστε την επιφάνεια οριζόντια και χωρίς πίεση μ' ένα μαλακό πανί καθαρισμού τζαμιών ή μ' ένα πανί καθαρισμού που δεν αφήνει χνούδια.

Ακατάλληλα είναι ισχυρά απορρυπαντικά, σκληρά σφουγγάρια και τραχιά πανιά καθαρισμού.


## 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 να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και να κατεβάσετε το θερμαντικό σώμα του γκριλ που βρίσκεται στην οροφή του φούρνου.

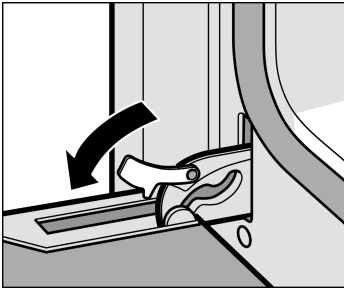
### Άναμμα της λάμπας του φούρνου

Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο . Ο διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας πρέπει να είναι κλειστός.

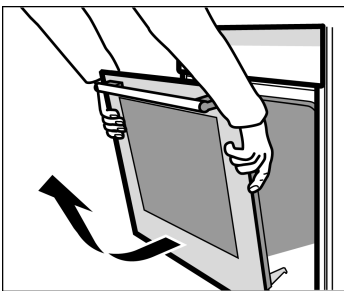
### Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου



Προσέξτε κατά την αφαίρεση της πόρτας του φούρνου, να μην πιάσετε το χέρι σας στο μεντεσέ. Κίνδυνος τραυματισμού!



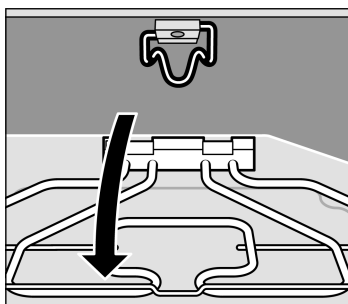
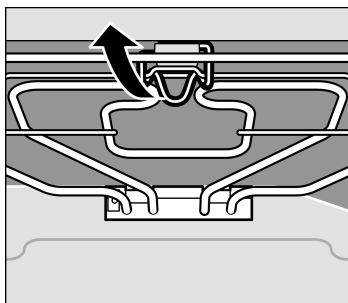
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Γυρίστε προς τα πίσω τους δύο μοχλούς ασφάλισης, αριστερά και δεξιά.



3. Τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου λίγο λοξά. Πιάστε την πόρτα χαμηλά, αριστερά και δεξιά, με τα δύο χέρια. 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 αναδιπλούμενο 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.

## Πλάτη του φούρνου

Η πλάτη (πίσω τοίχωμα) του φούρνου καλύπτεται από αυτοκαθαριζόμενο εμαγιέ. Αυτοκαθαρίζεται, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου. Πολλές φορές οι μεγάλες πιτσιλιές από το ψήσιμο απομακρύνονται μετά από επανειλημμένη λειτουργία του φούρνου. Όσο υψηλότερη είναι η θερμοκρασία και όσο περισσότερο χρόνο βρίσκεται ο φούρνος σε λειτουργία, τόσο καλύτερο είναι το αποτέλεσμα.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τραχειά υλικά καθαρισμού. Γρατσουνίζουν και καταστρέφουν το αυτοκαθαριζόμενο εμαγιέ.

Μην καθαρίζετε ποτέ την αυτοκαθαριζόμενη επιφάνεια με απορρυπαντικό φούρνου.

Εάν κατά λάθος χυθεί απορρυπαντικό φούρνου πάνω στην αυτοκαθαριζόμενη επιφάνεια, απομακρύνετε το αμέσως με σφουγγάρι και άφθονο νερό.

Όταν οι αυτοκαθαριζόμενη επιφάνεια δεν καθαρίζεται πλέον αρκετά, μπορεί να αναγεννηθεί με τη λειτουργία καθαρισμού.

Μια ελαφριά απόχρωση του εμαγιέ δεν επηρεάζει καθόλου τον αυτοκαθαρισμό.

### **Καθαρισμός των εμαγιέ επιφανειών του φούρνου**

Χρησιμοποιείτε ζεστή σαπουνάδα ή ξιδόνερο.

Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε καλύτερα απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου μόνο σε κρύο φούρνο.

Εκτός αυτού:Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Μη χρησιμοποιείτε σκληρό σύρμα ή δυνατά υλικά καθαρισμού για να αφαιρέσετε αυτές τις αποχρώσεις.

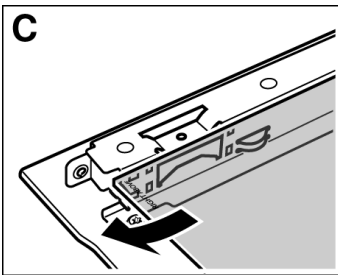
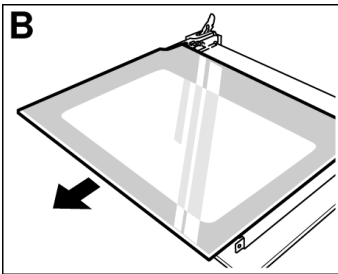
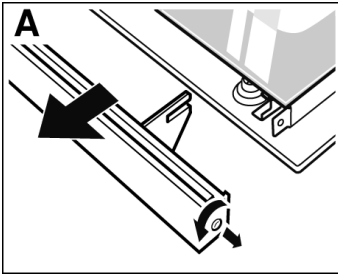
Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε μπορούν να καλυφθούν τελείως από την εμαγιέ επίστρωση. Για αυτό το λόγο μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από διάβρωση είναι εξασφαλισμένη.

### **Καθαρισμός του γυάλινου καλύμματος της λάμπας του φούρνου**

Καθαρίστε καλύτερα το γυάλινο κάλυμμα με υγρό καθαρισμού πιάτων.

## Αφαίρεση των κρυστάλλων της πόρτας

### Αφαίρεση



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

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 λύνοντας τις βίδες αριστερά και δεξιά. (Εικ. A)

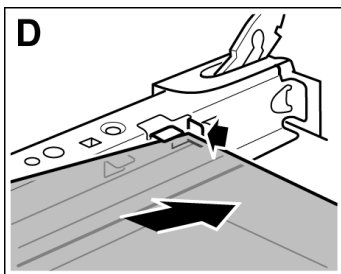
3. Σηκώστε το πάνω κρύσταλλο και τραβήξτε το έξω. (Εικ. B)

4. Αφαιρέστε το ενδιάμεσο κρύσταλλο. (Εικ. C)

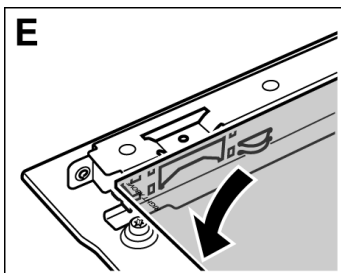
Καθαρίστε τα κρύσταλλα με υγρό καθαρισμού τζαμιών και μαλακό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος. Η ξύστρα γυαλιού είναι ακατάλληλη.

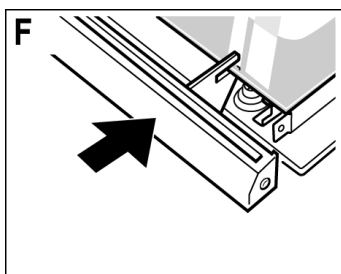
## Τοποθέτηση



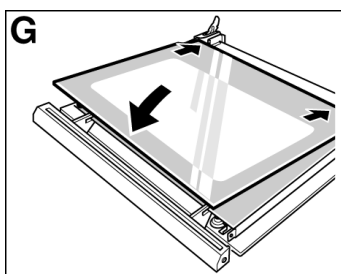
1. Σπρώξτε μέσα το κρύσταλλο λοξά και προς τα πίσω. (Εικ. D)



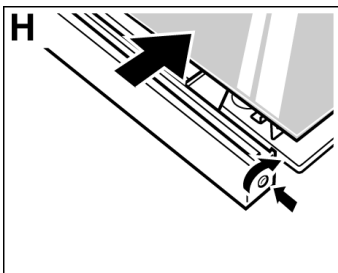
2. Προσέξτε, ώστε η επιγραφή "Right above" να βρίσκεται αριστερά κάτω και ανάποδα. (Εικ. E)



3. Τοποθετήστε το άνω κάλυμμα, προσέχοντας ώστε το ενδιάμεσο κρύσταλλο να εισέλθει στις υποδοχές συγκράτησής του. (Εικ. F)



4. Σπρώξτε μέσα το πάνω κρύσταλλο λοξά προς τα πίσω. Η λεία επιφάνεια πρέπει να βρίσκεται εξωτερικά. (Εικ. G)



5. Σπρώξτε το κάλυμμα μέχρι να τερματίσει στο εσωτερικό κρύσταλλο και βιδώστε το. (Εικ. Η)

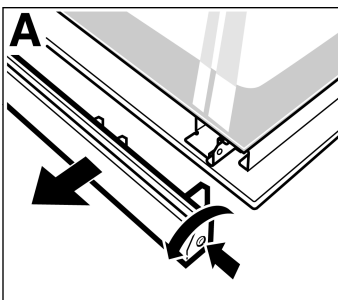
6. Τοποθετήστε ξανά την πόρτα του φούρνου.

**Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο ξανά, μόνο αφού πρώτα βεβαιωθήτε ότι τα κρύσταλλα έχουν τοποθετηθεί σωστά.**

### Για τα μοντέλα P1HEB38022 και P1HEC38022

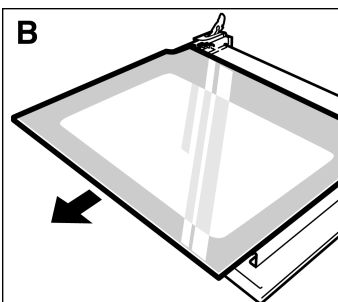
## Καθαρισμός των κρυστάλλων

Για καλύτερο καθαρισμό, μπορείτε να αφαιρέσετε το κρύσταλλο της πόρτας του φούρνου.



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 λύνοντας τη στερέωση αριστερά και δεξιά με ένα κατσαβίδι. (Εικ. Α)



3. Τραβήξτε έξω το κρύσταλλο. (Εικ. Β)

Καθαρίστε τα κρύσταλλα με υγρό καθαρισμού τζαμιών και μαλακό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε κανέναν ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος. Η ξύστρα γυαλιού είναι ακατάλληλη.

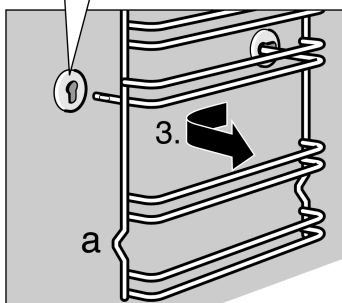
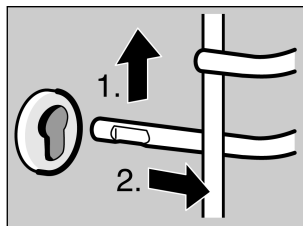
4. Τοποθετήστε ξανά το κρύσταλλο. Προσέξτε, ώστε η λεία επιφάνεια να βρίσκεται προς τα έξω.

5. Τοποθετήστε το κάλυμμα και βιδώστε το.

6. Τοποθετήστε ξανά την πόρτα του φούρνου.

**Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο ξανά, μόνο αφού πρώτα έχετε τοποθετήσει σωστά το κρύσταλλο.**

## Αφαίρεση των ολισθητήρων



Οι ολισθητήρες μπορούν να απομακρυνθούν από το φούρνο, για να καθαριστούν.

### Αφαίρεση των ολισθητήρων:

1. Κρατώντας τον ολισθητήρα από μπροστά, σηκώστε τον προς τα επάνω.
2. και ελευθερώστε τον.
3. Μετά τραβήξτε τον προς τα εμπρός και αφαιρέστε τον.

Καθαρίστε τον ολισθητήρα με υγρό καθαρισμού πιάτων και μαλακό σφουγγάρι, ή βούρτσα.

### Επανατοποθέτηση των ολισθητήρων:

Τοποθετήστε τον ολισθητήρα πρώτα στην πίσω οπή στήριξης, πιέστε τον λίγο προς τα πίσω και μετά τοποθετήστε τον στην μπροστινή οπή στήριξης.

Οι ολισθητήρες ταιριάζουν και δεξιά και αριστερά. Η προεξοχή (a) πρέπει να βρίσκεται πάντοτε κάτω.

## Ελαστικό στεγανοποίησης

Καθαρίστε το ελαστικό στεγανοποίησης του φούρνου με υγρό καθαρισμού πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ δυνατά 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 πάντα πως είναι κάτι σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

<b>Βλάβη</b>	<b>Πιθανή αιτία</b>	<b>Υποδείξεις/Αντιμετώπιση</b>
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη.	Κοιτάξτε τον πίνακα του σπιτιού, και ελέγξτε αν η ασφάλεια της ηλεκτρικής κουζίνας λειτουργεί.
Η ένδειξη της ώρας αναβοσβήνει.	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε την ώρα εκ νέου.

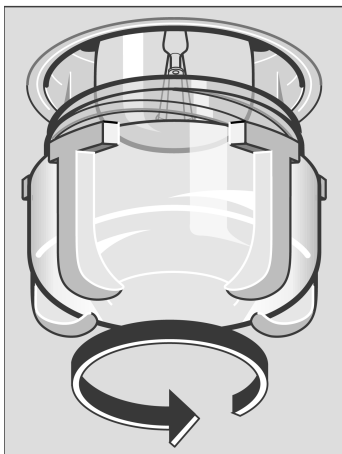
**Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις.**

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

## Αλλαγή της λάμπας του φούρνου



### Ακολουθήστε την εξής διαδικασία



### Αλλαγή του γυάλινου καλύμματος

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

Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.

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

1. Ξεβιδώστε ή κατεβάστε την ασφάλεια της ηλεκτρικής κουζίνας στον πίνακα του σπιτιού.
2. Τοποθετήστε μία πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο φούρνο, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
3. Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας στον εσωτερικό χώρο του φούρνου, 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.

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

Η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας βρίσκεται πάντα στη διάθεσή σας, εάν η συσκευή σας χρειάζεται επισκευή. Η διεύθυνση και ο αριθμός τηλεφώνου της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, είναι καταχωρημένα στον τηλεφωνικό κατάλογο. Τα κέντρα σέρβις πελατών που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στην περιοχή σας.

## Αριθμός E και αριθμός FD

Όταν επικοινωνείτε με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να δίνετε τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε ανοίγοντας την πόρτα του φούρνου, κάτω και δεξιά. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε σε περίπτωση βλάβης, μπορείτε να γράψετε αμέσως τα στοιχεία της συσκευής σας εδώ.

Αριθ. E	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 έχει σημειωθεί σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

---

# Πίνακες και συμβουλές

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε επιλεγμένα φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις για να τα ψήσετε. Επίσης μπορείτε να διαβάσετε, ποιος τρόπος ψησίματος και ποια θερμοκρασία ενδείκνυται καλύτερα για το φαγητό σας, ποιο εξάρτημα πρέπει να χρησιμοποιήσετε και σε ποιο επίπεδο πρέπει να το τοποθετήσετε. Επίσης υπάρχουν πολλές συμβουλές για τα σκεύη ψησίματος και την προετοιμασία, όπως και ένα μικρό κομμάτι που αφορά σε περιπτώσεις που, 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	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Απλό κέικ	Φόρμα βαθιά στρογγυλή/ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη 3 μακρόστενες φόρμες*	2 2+3	 	170-190 150-170	50-60 70-90
Λεπτό κέικ (π.χ. κέικ, βασική συνταγή)	Φόρμα βαθιά στρογγυλή/ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη 3 μακρόστενες φόρμες*	2 2+3	 	160-180 150-170	60-70 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
Φρουτότουρτα ή μυζηθρότουρτα, 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	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Απλή ζύμη ή ζύμη με μαγιά με στεγνή επίστρωση	Ταψί 2 ταψιά	2 2+3	 	170-190 150-170	20-30 40-50
Απλή ζύμη ή ζύμη με μαγιά με ζουμερή επίστρωση* (φρούτα)	Ταψί 2 ταψιά	3 2+3	 	170-190 160-180	40-50 55-65
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

Γλυκά ταψιού		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
"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

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

## Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

**Θέλετε να ψήσετε ένα 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 η ζύμη δεν κολλά πλέον πάνω στην οδοντογλυφίδα, τότε το γλυκό έτοιμο.

**Το γλυκό “κάθεται”.**

Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερα υγρά 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 επίπεδο μέσα στον φούρνο, επιλέξτε χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το γλυκό λίγο παραπάνω.

**Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.**

Κάνετε στο έτοιμο γλυκό μικρές τρύπες με μια οδοντογλυφίδα. Ραντίστε το με χυμό φρούτων ή με οιοπνευματώδες ποτό. Την επόμενη φορά επιλέξτε θερμοκρασία χαμηλότερη κατά 10 βαθμούς και μειώστε το χρόνο ψησίματος.

**Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. τσιζκέικ) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του είναι λασπωμένο (μαλακό, με λωρίδες νερού).**

Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερα υγρά και ψήστε λίγο παραπάνω σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Για γλυκά με ζουμερή επίστρωση: Ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και μετά τοποθετήστε από πάνω την επίστρωση. Προσέξτε τις συνταγές και τους χρόνους ψησίματος.

**Τα βουτήματα έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.**

Επιλέξτε λίγο χαμηλότερη θερμοκρασία, και τα βουτήματα θα ροδίσουν ομοιόμορφα. Ψήνετε τα ευαίσθητα βουτήματα με επάνω και κάτω θέρμανση ☐ σε ένα επίπεδο. Ακόμη και το λαδόχαρτο που μπορεί να προεξέχει, ίσως να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε το λαδόχαρτο πάντοτε ανάλογα με το ταψί.

**Έχετε ψήσει σε περισσότερα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα βουτήματα είναι πιο σκούρα από τα βουτήματα στο κάτω ταψί.**

Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα πάντοτε το θερμό αέρα 3D ☑. Τα ταψιά που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο δεν πρέπει να ψηθούν οπωσδήποτε και συγχρόνως.

---

**Κατά το ψήσιμο ζουμερών γλυκών εμφανίζεται υγρασία.**

Κατά το ψήσιμο μπορεί να δημιουργηθεί υδρατμός. Διαφεύγει, ανάλογα με τη συσκευή, πάνω από την πόρτα του φούρνου ή από την έξοδο ατμού στη βάση εστιών. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στη συσκευή ή στις επιφάνειες των γειτονικών ντουλαπιών και να δημιουργήσει υγρασία. Αυτό οφείλεται σε φυσικό φαινόμενο.

---

## **Κρέας, πουλερικά, ψάρια**

### **Μαγειρικά σκεύη**

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

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε στη κέντρο της σχάρας.

Τα καυτά γυάλινα μαγειρικά σκεύη είναι καλύτερο να τοποθετούνται επάνω σε μια στεγνή πετσέτα κουζίνας. Εάν η επιφάνεια εναπόθεσης είναι βρεγμένη ή κρύα, υπάρχει κίνδυνος ραγίσματος του γυαλιού.

### **Υποδείξεις για το ψήσιμο**

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

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

Τα κομμάτια κρέατος πρέπει να γυρίζονται μετά την παρέλευση του μισού χρόνου ψησίματος.

Όταν το ψητό είναι έτοιμο, σβήστε τον φούρνο και αφήστε το μέσα για 10 ακόμη λεπτά με την πόρτα κλειστή. Αυτό επιτρέπει καλύτερη κατανομή των χυμών του κρέατος.

### **Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ**

Έχετε πάντα την πόρτα του φούρνου κλειστή όταν ψήνετε στο γκριλ.

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

Τοποθετήστε τα κομμάτια που θέλετε να ψήσετε στο γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα. Αν έχετε μόνον ένα κομμάτι, αυτό θα ψηθεί καλύτερα, αν τοποθετηθεί στο κέντρο της σχάρας.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 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 ενδεδειγμένου χρόνου ψησίματος.

Το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συνεχώς. Αυτό είναι φυσιολογικό. Η συχνότητα με την οποία συμβαίνει, εξαρτάται από τη βαθμίδα ψησίματος που έχετε επιλέξει.

## Κρέας

Ο πίνακας ισχύει, όταν το φαγητό μπαίνει στον κρύο φούρνο. Οι χρόνοι που δίνονται στους πίνακες είναι ενδεικτικοί και 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 μπουτί	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 Μπριζόλες, ροζέ		Σχάρα***	5	☐	3	20
		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

Κρέας	Βάρος	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, Γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
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, έτσι διευκολύνετε το λίπος να τρέξει.

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

Τα πουλερικά ροδοψήνονται πολύ ωραία, όταν λίγο πριν 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.	Σχάρα	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	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

**Δεν βρίσκετε στοιχεία για το βάρος του ψητού στον πίνακα.**

Επιλέξτε τα στοιχεία που αντιστοιχούν στο αμέσως χαμηλότερο βάρος και παρατείνετε το χρόνο ψησίματος.

**Πώς μπορείτε να διαπιστώσετε, αν είναι έτοιμο το ψητό.**

Χρησιμοποιήστε το θερμομέτρο κρέατος (πωλείται στα ειδικά καταστήματα) ή κάντε τη "δοκιμή με το κουτάλι". Πιέστε το ψητό με το κουτάλι. Αν αυτό δεν υποχωρεί, τότε είναι έτοιμο. Αν υποχωρεί, χρειάζεται ακόμη λίγο χρόνο.

**Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και σε μερικά σημεία, η κρούστα του έχει καεί.**

Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης του ταψιού στο φούρνο και τη θερμοκρασία.

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

Επιλέξτε την επόμενη φορά μικρότερο μαγειρικό σκεύος ή προσθέστε περισσότερο υγρό.

**Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και αραιή.**

Επιλέξτε την επόμενη φορά μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος ή προσθέστε λιγότερο υγρό.

**Κατά την προσθήκη υγρού στο ψητό σχηματίζονται υδρατμί.**

Χρησιμοποιήστε το συνδυασμό γκριλ και θερμού αέρα αντί την επάνω και κάτω θέρμανση. Με αυτό τον τρόπο ψησίματος δεν θερμαίνεται τόσο δυνατά η σάλτσα του ψητού και σχηματίζεται λιγότερος υδρατμός.

## 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. παστίσιο)	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
Ροδοκοκκίνισμα τοστ	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 ταψί πάντοτε στο ύψος 1.

## Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά

Παρακαλούμε προσέξτε, τις οδηγίες του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

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

Φαγητό		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, λεπτά
"Στρούντελ" με γέμιση φρούτων*	Ταψί	3		200-220	30-40
Πατάτες τηγανητές*	Ταψί	3		210-230	25-30
Πίτσα*	Σχάρα	2		200-220	15-20
Πίτα*** (π.χ. χωριάτικη τυρόπιτα, χωριάτικη σπανακόπιτα)	Σχάρα	2		180-200	60-65

Φαγητό		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, λεπτά
Πιτάκια*** (π.χ. τυροπιτάκια, σπανακοπιτάκια, λουκανοπιτάκια, μυζηθροπιτάκια)	Ταψί**	3	☒	200-220	20-25
Μπαγκέτα-πίτσα*	Σχάρα	3	☒	200-220	20-25

\* Καλύψτε το εξάρτημα με λαδόχαρτο. Προσέξτε το λαδόχαρτο που θα χρησιμοποιήσετε, να είναι κατάλληλο γι' αυτές τις θερμοκρασίες.

\*\* Αλείψτε το ταψί με λάδι ή βούτυρο.

\*\*\* Προθέρμανση

## Ξήρανση

Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα και καλά πλυμένα φρούτα και λαχανικά.

Αφήστε τα να στραγγίξουν καλά και στεγνώστε τα.

Απλώστε στο εμαγιέ φόρμα γλυκού και στη σχάρα αντικολλητικό χαρτί ψησίματος ή λαδόχαρτο.

Φαγητό	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	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.

## Προετοιμασία

Τα βάζα και τα λάστιχα πρέπει να είναι καθαρά και όχι χαλασμένα. Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατόν βάζα του ίδιου 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 ½ 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 αφέψιμα 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, λαχανόγυλο, 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 εξοικονόμηση ενέργειας

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

Χρησιμοποιείτε σκούρες, μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα καλύτερα.

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

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

---

# Ακρυλαμίδη στα τρόφιμα

Τον τελευταίο καιρό συζητείται από τους ειδικούς, πόσο βλαβερή μπορεί να είναι η ακρυλαμίδη στα τρόφιμα. Με βάση τα πρόσφατα αποτελέσματα ερευνών, προετοιμάσαμε για εσάς αυτό το ενημερωτικό φυλλάδιο.

## Με ποιόν τρόπο σχηματίζεται η ακρυλαμίδη;

Η ακρυλαμίδη στα τρόφιμα δεν οφείλεται σε εξωτερικές επιμολύνσεις. Σχηματίζεται κατά την προετοιμασία των ίδιων των τροφίμων, με την προϋπόθεση ότι αυτά περιέχουν υδατάνθρακες και πρωτεΐνες. Πώς ακριβώς συμβαίνει αυτό, δεν έχει ακόμα εξηγηθεί πλήρως. Παρ' όλα αυτά υπάρχουν ενδείξεις, ότι η περιεκτικότητα σε ακρυλαμίδη επηρεάζεται πολύ από:

τις υψηλές θερμοκρασίες,  
την μικρή περιεκτικότητα νερού στα τρόφιμα,  
το έντονο "καφέτισμα" των τροφίμων κατά το ψήσιμο.

## Ποια τρόφιμα αφορά;

Η ακρυλαμίδη σχηματίζεται κυρίως σε προϊόντα σιτηρών και πατάτας, που υπόκεινται σε επεξεργασία σε υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ.:

τα πατατάκια, οι τηγανητές πατάτες,  
τα τoστ, τα ψωμάκια, το ψωμί,  
τα είδη ζαχαροπλαστικής από μαλακή ζύμη (μπισκότα, κέικ-).

---

## Τι μπορείτε να κάνετε

Μπορείτε να αποφύγετε τις υψηλές συγκεντρώσεις ακρυλαμίδης κατά το ψήσιμο στο φούρνο, στο γκριλ και κατά το τηγάνισμα.

Οι ακόλουθες συστάσεις έχουν εκδοθεί από την AID<sup>1</sup> και την BMVEL<sup>2</sup>, με σκοπό να σας βοηθήσουν να περιορίσετε στο ελάχιστο τα ποσοστά ακρυλαμίδης στο φαγητό:

## Γενικά

Οι χρόνοι μαγειρέματος θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότεροι.

"Ροδοψήνετε αντί να παραψήνετε" - Μαγειρεύετε το φαγητό μέχρι να ροδίσει.

## Ψήσιμο

Όσο πιο μεγάλο σε διαστάσεις και πιο παχύ σε μέγεθος, είναι το τροφιμο που ψήνετε, τόσο λιγότερη ακρυλαμίδα περιέχει.

Ρυθμίζετε τη θερμοκρασία το πολύ στους 200 °C, όταν χρησιμοποιείτε την επάνω και κάτω θέρμανση.

Κουλουράκια: Ρυθμίζετε τη θερμοκρασία το πολύ στους 190 °C όταν χρησιμοποιείτε την επάνω και κάτω θέρμανση. Η παρουσία αυγού ή κρόκου αυγού στη συνταγή βοηθούν στη μείωση του σχηματισμού ακρυλαμίδης.

Απλώστε όσο το δυνατόν πιο ομοιόμορφα και σε μία στρώση, τις πατάτες φούρνου στο ταψί. Για να αποφύγετε το γρήγορο στέγνωμα του φαγητού, ψήστε τουλάχιστον ποσότητα 400 γρ. σε κάθε ταψί.

<sup>1</sup> Πληροφοριακό δελτίο AID "Acrylamid", έκδοση AID (German Evaluation and Information Service for Nutrition, Agriculture and Forestry) και BMVEL (German Federal Ministry for Consumer Protection, Food and Agriculture), ενημέρωση 12/02, Internet:<http://www.aid.de>.










<sup>2</sup> Δελτίο τύπου 365 της BMVEL από 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

# 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		150-170	20-30
	2 ταψιά*	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 σούστα	2		160-180	30-40
Γλυκό του ταψιού (λαμαρίνας) με μαγιά	Ταψί	3		170-190	40-50
	2 ταψιά	2+3		150-170	50-60
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 τoστ (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.







