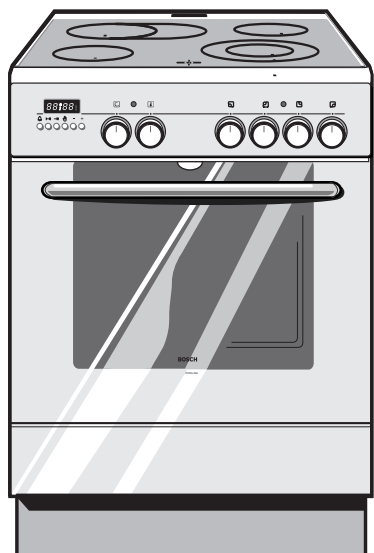


BOSCH

Οδηγίες χρήσεως



HSN 920 NEU
HSN 922 NEU
HSN 925 NEU

BOSCH

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

Στην αρχή των οδηγιών χρήσης θα βρείτε ό,τι πρέπει να γνωρίζετε για την ασφάλειά σας. Κατόπιν θα γνωρίσετε λεπτομερώς κάθε μέρος της καινούργιας σας ηλεκτρικής κουζίνας. Θα σας δείξουμε όλες τις δυνατότητές της και τι πρέπει να κάνετε για το σωστό χειρισμό της. Η δομή των πινάκων είναι τέτοια, ώστε να μπορείτε να κάνετε τη ρύθμιση βήμα προς βήμα. Σ' αυτούς θα βρείτε συνηθισμένα φαγητά, το κατάλληλο σκεύος, τα κατάλληλα ύψη σχάρας/ταψιών στον φούρνο, τις ιδανικές τιμές ρύθμισης, φυσικά όλα δοκιμασμένα στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής. Για να διατηρήσει η ηλεκτρική κουζίνα σας την ωραία εμφάνισή της για πολύ καιρό, σας δίνουμε πολλές συμβουλές για την περιποίηση και τον καθαρισμό της. Και σε περίπτωση που εμφανιστεί τυχόν βλάβη - στις τελευταίες σελίδες των οδηγιών στην εκάστοτε γλώσσα, θα βρείτε πληροφορίες, πώς θα επισκευάσετε η ίδια/ο ίδιος μικρές βλάβες.

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

Η θερμοκρασία των εξωτερικών επιφανειών της κουζίνας είναι κατά την διάρκεια της πυρόλυσης υψηλή. Φροντίστε να είναι ελεύθερη η πρόσοψη της κουζίνας.

Προσφορά στην προστασία του περιβάλλοντος - χρησιμοποιούμε χαρτί που έχει λευκανθεί χωρίς χλώριο και ανακυκλωμένο χαρτί.

Πριν από τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής

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

Εγκατάσταση και σύνδεση

Για τον ειδικό εγκατάστασης	6
Οριζοντίωση της κουζίνας	6

Τι πρέπει να προσέχετε

Υποδείξεις ασφαλείας	7
Έτσι μπορείτε να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή	8

Αυτή είναι η καινούργια σας ηλεκτρική κουζίνα

Συνοπτική παράσταση	9
Το πεδίο χειρισμού	10
Ασφάλεια πόρτας για προστασία παιδιών	12
Τα είδη ψησίματος	13
Φούρνος και εξαρτήματα	15

Πριν την πρώτη χρήση

Ρύθμιση ώρας	16
--------------	----

Το χρονόμετρο

Λειτουργία κλειδώματος φούρνου	17
--------------------------------	----

Μαγείρεμα

Έτσι μπορείτε να αποφύγετε ζημιές στη βάση εστιών	19
Βάση εστιών	21
Ένδειξη εναπομένουσας θερμότητας	21
Έτσι ρυθμίζετε	22
Διπλή κυκλική εστία (με ρυθμιζόμενη επιφάνεια)	22
Πίνακες	23
Έτσι εξοικονομείτε πολύτιμη ενέργεια	24

Ψήσιμο γλυκισμάτων, κρέατος, ψήσιμο στο γκριλ

Έτσι ρυθμίζετε	26
----------------	----

Περιεχόμενα	Σελίδα
... όταν θέλετε να τεθεί ο φούρνος αυτόματα εκτός λειτουργίας	26
... όταν θέλετε να τεθεί ο φούρνος αυτόματα σε και εκτός λειτουργίας	27
Γλυκίσματα, μπισκότα και κουλουράκια	28
Τι πρέπει να κάνετε, όταν ...	32
Κρέατα, πουλερικά, ψάρια	35
Τι πρέπει να κάνετε, όταν ...	39
Σουφλέ, ο γκρατέν, τοστ	40
Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά	41
Ξεπάγωμα	42
Αποξήρανση φρούτων και λαχανικών	43
Κονσερβοποίηση	43
Περιποίηση	
Εξωτερικό της συσκευής	45
Βάση εστιών	46
Αυτόματος πυρολυτικός καθαρισμός	48
Συρτάρι βάσης	51
Εξαρτήματα	51
Βλάβες	
Τι κάνετε σε περίπτωση βλάβης	52
Αλλαγή εξαρτημάτων	54
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας	
Αριθμός Ε και αριθμός FD	55

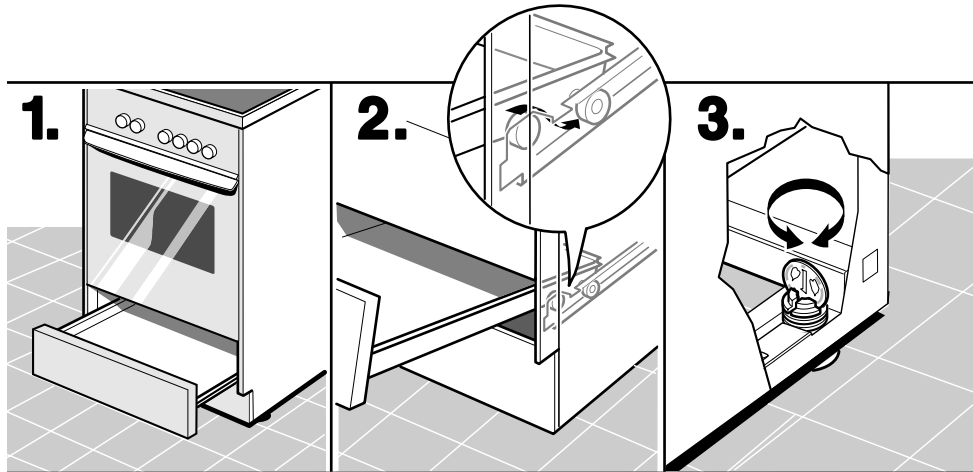
Πριν από τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής	
Πριν από τη σύνδεση για πρώτη φορά	Προτού χρησιμοποιήσετε την καινούργια συσκευή, διαβάστε με προσοχή αυτές τις οδηγίες χρήσης. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλειά σας καθώς και για τη χρήση και συντήρηση της συσκευής. ☐ Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης ενδεχομένως για κάποιον επόμενο χρήστη. ☐ Αν πάθει βλάβη η συσκευή, δεν επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία.
Προσοχή!	Πρίν θέσετε σε λειτουργία την καινούργια συσκευή για πρώτη φορά, αφαιρέσατε μέσα από το φούρνο τα υλικά συσκευασίας (χαρτόνια, φελιζόλ, κλπ).
Απόσυρση των υλικών συσκευασίας και της παλιάς συσκευής	☐ Αποσύρετε τα υλικά συσκευασίας χωρίς να βλάπτετε το περιβάλλον. Τα προϊόντα μας χρειάζονται για τη μεταφορά μια προστατευτική συσκευασία. Σ' αυτή την περίπτωση περιοριζόμαστε στα απολύτως αναγκαία. Όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι αβλαβή για το περιβάλλον και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν. Τα ξύλινα τεμάχια δεν έχουν υποστεί καμιά χημική επεξεργασία. Τα χαρτόνια αποτελούνται από παλιό χαρτί κατά 80 έως 100 %. Τα λεπτά πλαστικά φύλλα είναι από πολυαιθυλένιο (PE), και τα μαξιλαράκια από αφρώδες πολυστυρένιο (PS) χωρίς φθοριοχλωριωμένους υδρογονάνθρακες (FCKW). - Με την κατάλληλη επεξεργασία και επαναχρησιμοποίησή τους μπορούν να εξοικονομούνται πρώτες ύλες και να περιορίζεται ο όγκος απορριμμάτων. ☐ Προτού αποσύρετε την παλιά συσκευή, πρέπει να την αχρηστεύσετε. Μετά την πηγαίνετε σε Κέντρο Διαχείρισης Πρώτων Υλών. Τη διεύθυνση του πλησιέστερου Κέντρου μπορείτε να την πληροφορηθείτε από τη Δημοτική Αρχή της περιοχής σας.
Εγκατάσταση και σύνδεση	Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να γίνεται από αδειούχο ηλεκτρολόγο. Πρέπει να τηρούνται οι προδιαγραφές της Δ.Ε.Η. Αν δεν συνδεθεί σωστά η κουζίνα, παύει να ισχύει η αξίωση για παροχή δωρεάν εγγύησης σε περίπτωση βλάβης.

Για τον ειδικό εγκατάστασης:

Για την εκπλήρωση των σχετικών προδιαγραφών ασφαλείας πρέπει να υπάρχει από πλευράς εγκατάστασης μια διάταξη απομόνωσης πάνω σε όλους τους πόλους με διάκενο επαφής τουλάχιστον 3 mm.
Σύμφωνα με τον κανονισμό ελέγχου για θέρμανση, η συσκευή υπάγεται στην κατηγορία προστασίας "Υ". Παρακαλούμε προσέξτε, ότι η συσκευή αυτή επιτρέπεται να τοποθετηθεί με μόνο το ένα πλαϊνό τοίχωμά της σε τοίχους ή τοιχώματα υψηλών επιπέδων. Από άποψη κατηγορίας μόνωσης η κουζίνα ανήκει στην κατηγορία Ι και επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία μόνον σε συνδυασμό με αγωγό γείωσης.
Για τη σύνδεση της συσκευής σε δίκτυο ρεύματος πρέπει να χρησιμοποιείται για την τροφοδοσία καλώδιο τύπου H 05 VV-F ή ισαξίου.

Οριζοντίωση της κουζίνας:

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



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

Τοποθετείστε το συρτάρι βάσης πάλι στην κουζίνα.

Τι πρέπει να προσέχετε

Υποδείξεις ασφαλείας

- ❑ Οι συσκευές μας ανταποκρίνονται στους σχετικούς κανονισμούς ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές. Επισκευές επιτρέπεται να εκτελούν μόνον ειδικοί της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, οι οποίοι εκπαιδεύτηκαν από τον κατασκευαστή. Όταν δεν γίνονται σωστά οι επισκευές, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.
- ❑ Οι επιφάνειες συσκευών θέρμανσης και μαγειρικής καίνε όταν λειτουργούν. Οι εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου, τα θερμαντικά στοιχεία και η έξοδος ατμού καίνε πολύ. Γι' αυτό κρατάτε τα παιδιά οπωσδήποτε μακριά από τέτοιες συσκευές.
- ❑ Μείνετε κοντά όταν ετοιμάζετε φαγητά με λίπος ή λάδι. Όταν υπερθερμανθούν, μπορεί να πάρουν φωτιά.
- ❑ Τα τροφοδοτικά καλώδια ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να ακουμπούν στις ζεστές εστίες ούτε να πιαστούν στην καυτή πόρτα του φούρνου, διότι θα μπορούσαν να προκληθούν βλάβες στη μόνωση των καλωδίων.
- ❑ Μη φυλάγετε εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στον φούρνο. Σε περίπτωση αθέλητης θέσης σε λειτουργία θα μπορούσαν να πάρουν φωτιά. Μην τοποθετείτε εύφλεκτα αντικείμενα επάνω στη βάση εστιών. Πριν την πρώτη χρήση απομακρύνετε από το φούρνο οποιαδήποτε εξαρτήματα της συσκευασίας (χαρτόνια, φελιζόλ κλπ).
- ❑ Σε περίπτωση βλάβης κατεβάστε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα του σπιτιού.
- ❑ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για μαγείρεμα.

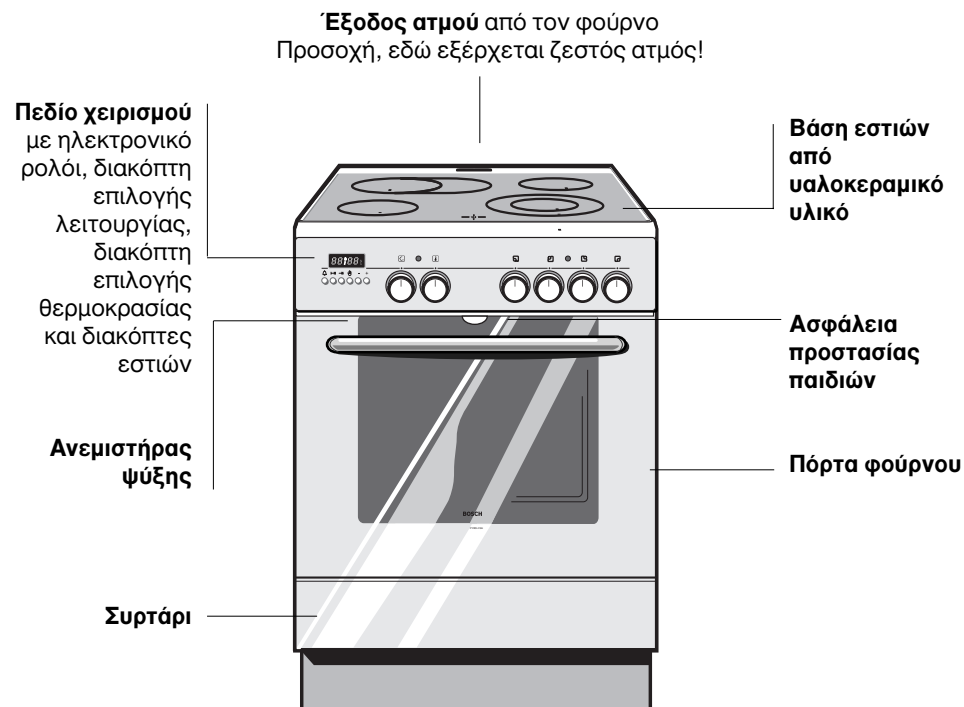
Τι πρέπει να προσέχετε

- ❑ Σε περίπτωση που παρουσιαστούν στην κεραμική επιφάνεια σκασίματα, ρωγμές ή σπασίματα, πρέπει να τεθεί αμέσως η συσκευή εκτός λειτουργίας. Κατεβάστε την ασφάλεια στον πίνακα του σπιτιού.
- ❑ Πρίν την διαδικασία του πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού, καθαρίστε οποιαδήποτε χοντρά κατάλοιπα ψησίματος από τον φούρνο. Υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης
- ❑ Προσέχετε την ένδειξη υπολοίπου θερμότητας. Αυτή προειδοποιεί για ζεστές εστίες.
- ❑ Η συσκευή αυτή ανταποκρίνεται στους κανονισμούς για συσκευές μαγειρικής. Παρακαλούμε προσέξτε, ότι οι διακόπτες και η λαβή της πόρτας του φούρνου ζεσταίνονται, όταν η συσκευή λειτουργεί για μεγάλο χρονικό διάστημα σε υψηλή θερμοκρασία.
- ❑ Μη βάζετε ταψί επάνω στο κάτω μέρος του φούρνου ούτε να τον ντύνετε με αλουμινόχαρτο, διότι έτσι δημιουργείται υπερθέρμανση. Δεν ισχύουν πλέον οι χρόνοι ψησίματος και προκαλούνται ζημιές στο εμαγιέ.
- ❑ Μη χύνετε ποτέ νερό κατευθείαν μέσα στον ζεστό φούρνο. Μπορεί να προκληθούν ζημιές στο εμαγιέ.
- ❑ Χυμοί φρούτων, που στάζουν από το ταψί στο κάτω μέρος του φούρνου, αφήνουν λεκέδες που δεν μπορούν πλέον να απομακρυνθούν. Αν θέλετε να ψήσετε χυμώδη γλυκά φρούτων, χρησιμοποιήστε καλύτερα το βαθύ ταψί.
- ❑ Μην κάθεστε και μην ανεβαίνετε επάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου.
- ❑ Η πόρτα του φούρνου πρέπει να κλείνει καλά. Διατηρείτε καθαρές τις επιφάνειες του στεγανοποιητικού της πόρτας.
- ❑ Μην τοποθετείτε ζεστά αντικείμενα (π.χ. ταψιά) στο συρτάρι της βάσης. Αυτό θα μπορούσε να φθαρεί.

Έτσι μπορείτε να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή

Αυτή είναι η καινούργια σας ηλεκτρική κουζίνα

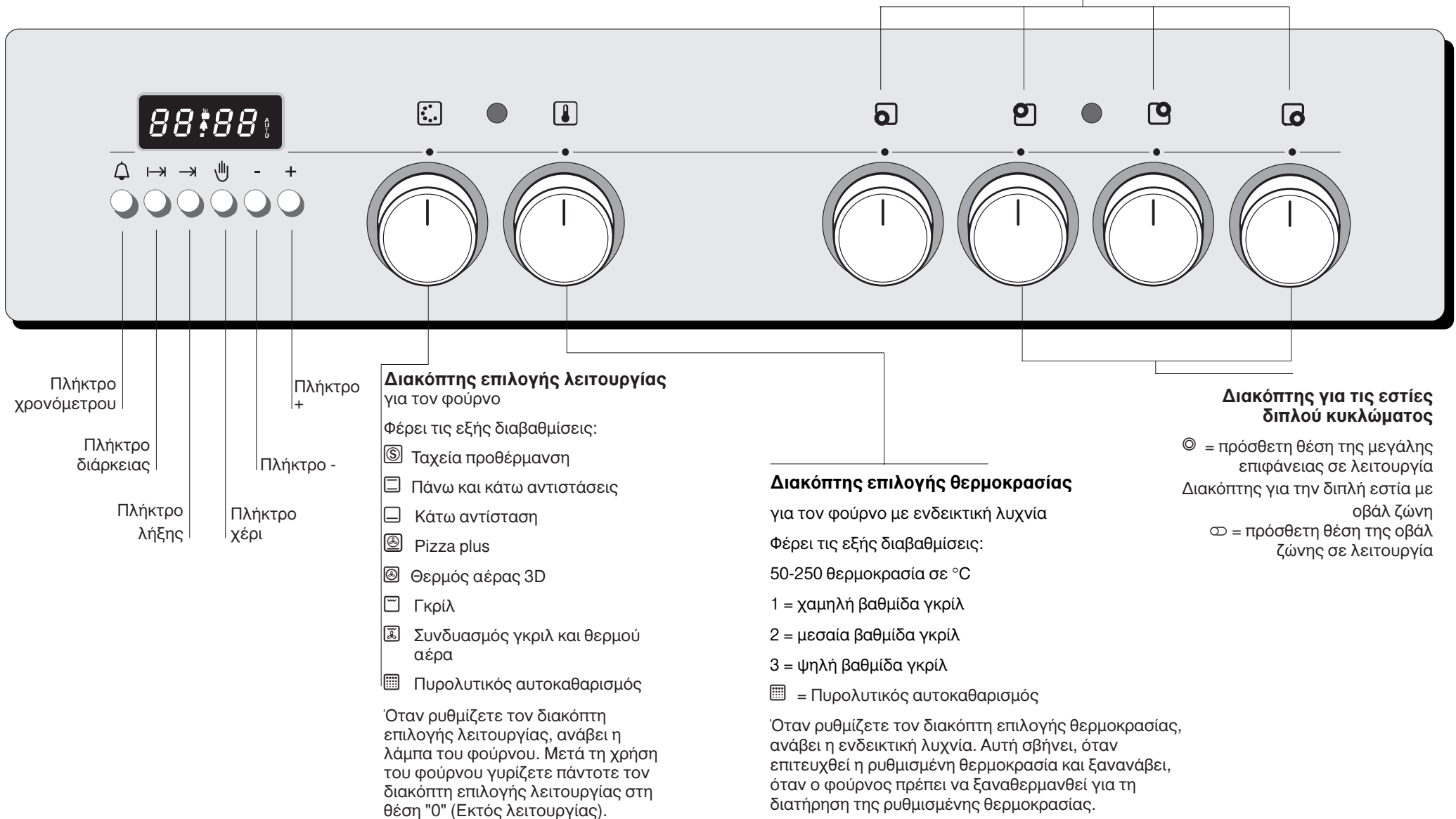
Συνοπτική παράσταση



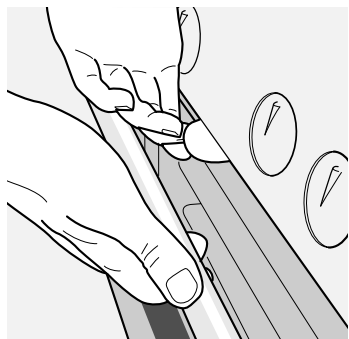
Η κουζίνα είναι εξοπλισμένη με ένα ανεμιστήρα ψύξης, που τίθεται εντός και εκτός λειτουργίας αυτόματα, ανάλογα με την θερμοκρασία. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί, όταν ο φούρνος είναι εκτός λειτουργίας, αλλά είναι ακόμη ζεστός.

Το πεδίο χειρισμού

Όλα τα κουμπιά είναι βυθιζόμενα στη θέση 0.
Βυθίζονται ή βγαίνουν μ' ένα μικρό πάτημα



Ασφάλεια πόρτας για προστασία παιδιών



Η πόρτα του φούρνου ασφαλίζει για την προστασία των παιδιών με μάνδαλο. Αυτό βρίσκεται κάτω από το πεδίο χειρισμού.

Για να ανοίξετε την πόρτα πιέστε το μάνδαλο προς τα πάνω και τραβήξτε ταυτόχρονα την πόρτα του φούρνου προς τα έξω.

Αν δεν θέλετε να ασφαλίζει η πόρτα μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον μηχανισμό.

1. Ανοίξτε την πόρτα.
2. Ξεβιδώστε το μάνδαλο και απομακρύνετε το.
3. Ξαναβιδώστε τις βίδες στην θέση τους.

Τα είδη ψησίματος

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



Ταχεία προθέρμανση

Το γκριλ και η κάτω αντίσταση τίθενται ταυτόχρονα σε λειτουργία. Χρησιμοποιώντας αυτήν την λειτουργία μπορείτε να προθερμάνετε τον φούρνο σε πολύ σύντομο χρόνο.

Η ταχεία προθέρμανση λειτουργεί ως εξής:

1. Τοποθετήστε τον επιλογέα λειτουργίας στη θέση .
2. Ρυθμίστε την θερμοκρασία που επιθυμείτε από τον επιλογέα θερμοκρασίας.

Η ενδεικτική λυχνία του φούρνου ανάβει. Όταν η θερμοκρασία του φούρνου φτάσει την επιλεγμένη, η ενδεικτική λυχνία σβήνει. Επιλέξτε την λειτουργία που επιθυμείται και τοποθετήστε το ταψί στον φούρνο.



Άνω και κάτω αντιστάσεις

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

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

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



Κάτω αντίσταση

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



Pizza plus

Η θερμότητα έρχεται από την κάτω αντίσταση και τα δακτυλιοειδή θερμαντικά στοιχεία στο πίσω τοίχωμα του φούρνου και κατανέμεται στο χώρο με τη ροή του αέρα.

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



Κυκλοφορία θερμού αέρα 3D

Σ' αυτή τη λειτουργία η θερμότητα παράγεται από 3 θερμαντικά στοιχεία: από τις πάνω και κάτω αντιστάσεις και τα δακτυλιοειδή θερμαντικά στοιχεία στο πίσω τοίχωμα του φούρνου. Με το 3D θερμό αέρα μπορείται να ψήσετε ταυτόχρονα σε δύο επίπεδα. Κουλουράκια, μπισκοτάκια και ζύμη σφολιάτας μπορούν να ψηθούν ταυτόχρονα σε τρία επίπεδα. Ο 3D θερμός αέρας ενδείκνυται ιδιαίτερα για ξεπάγωμα, στέγνωμα φρούτων και λαχανικών και κονσερβοποίηση.



Ψήσιμο λεπτών κομματιών κρέατος (γκριλ)

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



Συνδυασμός γκριλ και κυκλοφορίας θερμού αέρα

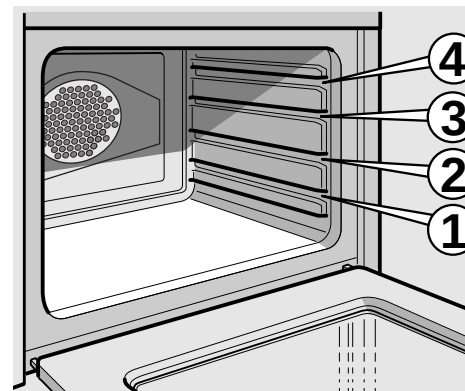
Το γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται εναλλάξ σε λειτουργία. Κατά τη διάρκεια της διακοπής της θέρμανσης στροβιλίζει ο ανεμιστήρας τη θερμότητα, που παρήγαγε το γκριλ, γύρω από τα τρόφιμα που ψήνονται. Έτσι ροδοψήνεται το κρέας απ' όλες τις πλευρές και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος απ' ότι στο ψήσιμο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



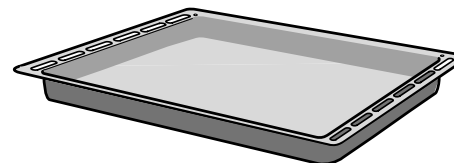
Πυρολυτικός αυτοκαθαρισμός

Το γκριλ, η πάνω αντίσταση με αέρα και η κάτω αντίσταση, τίθενται σε λειτουργία. Η θερμοκρασία του φούρνου φτάνει περίπου στους 500°C. Τα κατάλοιπα από το ψήσιμο κρεάτων, γλυκισμάτων κλπ. καίγονται μέχρι να γίνουν στάχτη και μπορούν να απομακρυνθούν από το φούρνο πολύ εύκολα.

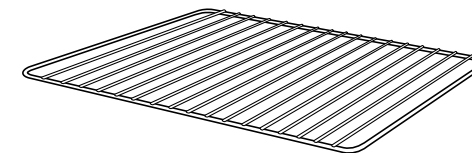
Φούρνος και εξαρτήματα



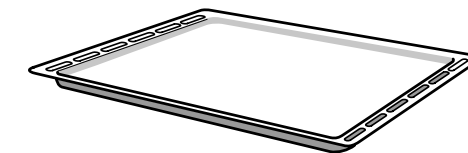
Ο φούρνος έχει 4 υποδοχές για εξαρτήματα.



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



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

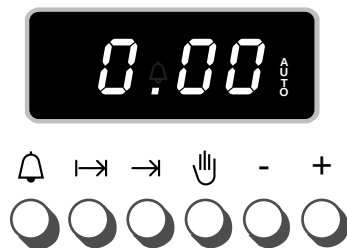


Ρηχό ταψί αλουμινίου για γλυκίσματα, κουλουράκια και μπισκοτάκια.

Πριν την πρώτη χρήση

Ρύθμιση ώρας

Αφού συνδεθεί η συσκευή στο δίκτυο, αναβοσβήνουν στην ένδειξη τρία μηδενικά και "AUTO". Ρυθμίστε την ώρα.



1. Πατήστε για λίγο ταυτόχρονα το πλήκτρο του χρονόμετρου  και το πλήκτρο διαρκείας . Η ένδειξη "AUTO" συνεχίζει να αναβοσβήνει. Αρχίστε εντός των επόμενων πέντε δευτερολέπτων με το βήμα 2.

2. Αμέσως μετά ρυθμίστε με τα πλήκτρα + ή - τις ώρες και τα λεπτά του ρολογιού.

Αλλαγή ώρας

(π.χ. από χειμερινή σε θερινή ώρα)

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα βήματα 1. και 2.

- ☐ Όταν ρυθμίζετε ή αλλάζετε την ώρα, έχετε ανάμεσα στα βήματα 1 και 2 πέντε δευτερόλεπτα στη διάθεσή σας. Αν κατά τη διάρκεια αυτού του χρονικού διαστήματος δεν αρχίσετε με το βήμα 2, τότε στην οθόνη του ρολογιού αναβοσβήνει η προηγούμενη ένδειξη. Ρυθμίστε ακόμα μία φορά.
- ☐ Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος σβήνει η ώρα ή το ρυθμισμένο πρόγραμμα. Τα τρία μηδενικά και η ένδειξη "AUTO" αναβοσβήνουν πάλι. Ρυθμίστε εκ νέου.
- ☐ Όσο αναβοσβήνουν τα τρία μηδενικά δεν λειτουργεί ο φούρνος.
- ☐ Μεταξύ 22.00 και 6.00 η ώρα, εξασθενίζει ο φωτισμός της οθόνης του ρολογιού, εκτός εάν πατηθεί ένα πλήκτρο, ή έχει τεθεί σε λειτουργία το χρονόμετρο ή έχει προγραμματισθεί αυτόματη λειτουργία του φούρνου ή πυρολυτικός αυτοκαθαρισμός.

Πριν την πρώτη χρήση/Το χρονόμετρο

Καθαρισμός του φούρνου

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε τον φούρνο και τα εξαρτήματα με διάλυμα απορρυπαντικού για πιάτα. Θέρμανση του φούρνου δεν είναι απαραίτητη.

Το χρονόμετρο

Το χρονόμετρο μπορεί να λειτουργεί ανεξάρτητα από άλλες ρυθμίσεις. Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο ακόμη και τότε, όταν εκτελείται ήδη ένα πρόγραμμα μέσω του ρολογιού.

Ετσι ρυθμίζετε:



1. Πατάτε το πλήκτρο του χρονόμετρου . Στην οθόνη του ρολογιού εμφανίζεται το σύμβολο . Αρχίστε εντός των επόμενων πέντε δευτερολέπτων με το βήμα 2.

2. Ρυθμίστε τη διάρκεια σε ώρες και λεπτά, με τα πλήκτρα + ή -.

Η ώρα εμφανίζεται πάλι μετά από πέντε δευτερόλεπτα.

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί για περ. 2 λεπτά ένα σήμα και το σύμβολο  αναβοσβήνει. Πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο, μπορείτε να σταματήσετε το ηχητικό σήμα προτού εξαντληθεί ο παραπάνω χρόνος.

Διόρθωση:

Πατάτε το πλήκτρο του χρονόμετρου  και διορθώνετε με τα πλήκτρα + ή -.

Ακύρωση:

Πατάτε το πλήκτρο του χρονόμετρου  και γυρίζετε με το πλήκτρο - τη διάρκεια πίσω στο 0.00.

Υποδείξεις:

- ☐ Αν στα ενδιάμεσα θέλετε να δείτε τον χρόνο που απομένει, πατάτε το πλήκτρο του χρονόμετρου . Η διάρκεια εμφανίζεται τότε επί πέντε δευτερόλεπτα.
- ☐ Μπορείτε να ρυθμίσετε το πολύ 23 ώρες και 59 λεπτά.

Λειτουργία “κλειδώματος” φούρνου

Ετσι ρυθμίζετε:

Έχετε την δυνατότητα να “κλειδώσετε” τον φούρνο π.χ για να μην μπορούν τα παιδιά να τονβάλουν σε λειτουργία κατά λάθος.

Αυτό γίνεται ως εξής:

1. Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα χρονομέτρου  και διαρκείας $I \rightarrow I$ για περίπου 8 δευτερόλεπτα. Εμφανίζεται η ένδειξη "On".
2. Πατήστε το πλήκτρο $+$. Εμφανίζεται η ένδειξη "OF" και το σύμβολο του κλειδιού. Αφήστε το πλήκτρο $+$. Δίπλα στο σύμβολο του κλειδιού εμφανίζεται πάλι η ώρα. **Ο φούρνος πλέον δεν μπορεί να λειτουργήσει.**

Για να “ξεκλειδώσετε” τον φούρνο

1. Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα χρονομέτρου  και διαρκείας $I \rightarrow I$ για περίπου 8 δευτερόλεπτα. Εμφανίζεται η ένδειξη "OF".
2. Πατήστε το πλήκτρο $+$. Εμφανίζεται η ένδειξη "On" και σβήνει το σύμβολο του κλειδιού. Αφήστε το πλήκτρο $+$. Εμφανίζεται πάλι η ώρα. **Ο φούρνος τώρα μπορεί να λειτουργήσει.**

Προσοχή: Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης επιλογής λειτουργιών και ο διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας είναι στην θέση "0".

Μαγείρεμα

Έτσι μπορείτε να αποφύγετε ζημιές στη βάση εστιών

Για να διατηρήσει η βάση εστιών την ωραία εμφάνισή της για πολύ καιρό και για να αποφύγετε ζημιές, παρακαλούμε προσέχετε τα εξής:

Σκεύη

- ☐ Τα μαγειρικά σκεύη και τα τηγάνια δεν επιτρέπεται να έχουν τραχείς πάτους, διότι αυτοί προκαλούν αμυχές στην κεραμική πλάκα.
- ☐ Δεν επιτρέπεται να μαγειρεύετε φαγητά σε αλουμινόχαρτο ή μέσα σε πλαστικά σκεύη. Το υλικό λιώνει.
- ☐ Οι πάτοι μαγειρικών σκευών ή αντίστοιχα τηγανιών πρέπει να είναι καθαροί και στεγνοί, προτού τοποθετηθούν επάνω στη βάση εστιών.
- ☐ Προσέχετε να μην εξατμίζεται όλο το νερό κατά το βράσιμο σε εμαγιέ μαγειρικά σκεύη. Οι πάτοι των σκευών και το υαλοκεραμικό υλικό μπορούν να υποστούν ζημιές.
- ☐ Αν χρησιμοποιείτε ειδικά μαγειρικά σκεύη, παρακαλούμε προσέξτε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Βάση εστιών

- ☐ Μην χρησιμοποιείτε τη βάση εστιών ως επιφάνεια πάγκου. Από αλάτι, ζάχαρη ή κόκκους άμμου - π.χ. από το καθάρισμα λαχανικών - μπορούν να προκληθούν αμυχές στη βάση εστιών.
- ☐ Προσέχετε να μην πέφτουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα επάνω στη βάση εστιών, διότι αυτή μπορεί να πάθει ζημιά.
- ☐ Απομακρύνετε αμέσως με την ξύστρα γυαλιού ο,τιδήποτε χύθηκε κατόπιν υπερχείλισης επάνω στη βάση εστιών, ενώ είναι ακόμα ζεστή.
- ☐ Προσοχή: Λιωμένη ζάχαρη ή γλυκίσματα υψηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη, τα οποία χύθηκαν κατόπιν υπερχείλισης επάνω στη βάση εστιών, πρέπει να απομακρυνθούν αμέσως από τις ζεστές εστίες με την ξύστρα γυαλιού.

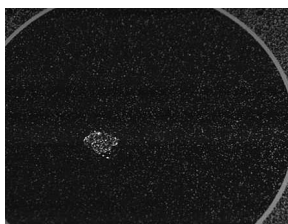
Πλαίσιο βάσης εστιών

- ☐ Μην τοποθετείτε καυτά τηγάνια ή μαγειρικά σκεύη επάνω στο πλαίσιο της βάσης εστιών.

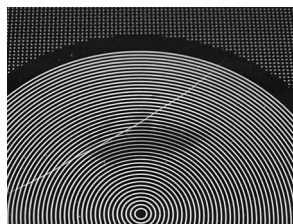
Αλλαγές του χρώματος της κεραμικής πλάκας

Δεν επηρεάζουν τη λειτουργία και την αντοχή του υαλοκεραμικού υλικού.

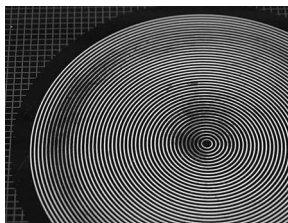
- Αλλαγές στο χρώμα σαν ιριδισμοί μετάλλων δημιουργούνται από το τρίψιμο του πάτου των μαγειρικών σκευών επάνω στη βάση εστιών ή από τη χρήση ακατάλληλων απορρυπαντικών. Αυτές μπορούν να εξαλειφθούν μόνον επίπονα με "Sidol Stahlglanz" ή υγρό "Stahlfix". Από τη χρήση διαβρωτικών απορρυπαντικών φθείρεται η διακόσμηση της βάσης εστιών και προκύπτουν σκούρες κηλίδες. Επίσης και καμένα υπολείμματα, τα οποία δεν απομακρύνθηκαν, οδηγούν σε αλλαγές του χρώματος του πλάτος.



Κρούστες ρύπων από λιωμένη ζάχαρη ή γλυκίσματα υψηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη.



Αμυχές από αλάτι, ζάχαρη ή κόκκους άμμου και αντίστοιχα από τραχείς πάτους μαγειρικών σκευών.

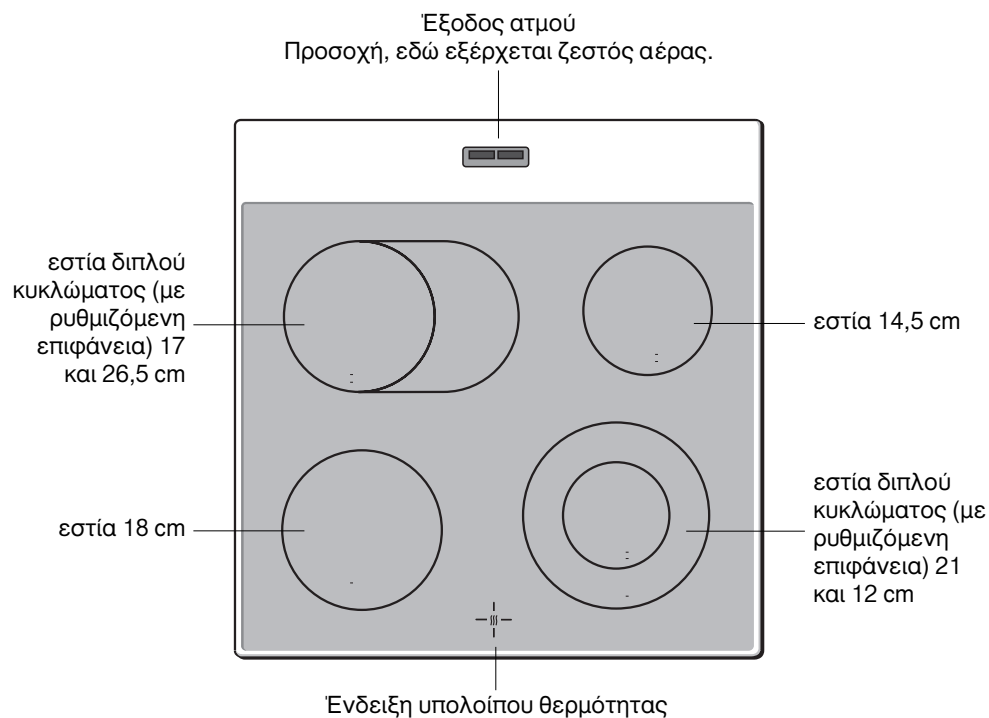


Αλλαγές στο χρώμα σαν ιριδισμοί μετάλλων από το τρίψιμο μαγειρικών σκευών επάνω στη βάση εστιών ή με ακατάλληλο απορρυπαντικό.



Διακόσμηση, φθαρμένη από το τρίψιμο με ακατάλληλα απορρυπαντικά.

Μαγείρεμα Βάση εστιών



Ένδειξη εναπομένουσας θερμότητας

Η βάση εστιών είναι εφοδιασμένη για κάθε εστία με ένδειξη εναπομένουσας θερμότητας. Αυτή δείχνει ποιές εστίες καίνε. Μπορείτε να εκμεταλλευτείτε την εναπομένουσα θερμότητα προς εξοικονόμηση ενέργειας, π.χ. για να διατηρήσετε ζεστή μια μικρή ποσότητα φαγητού ή να λιώσετε κουβερτούρα.

Μαγείρεμα

Έτσι ρυθμίζετε:

Τα κουμπιά είναι βυθιζόμενα. Αυτά βυθίζονται ή εξέρχονται, αφού τα πατήσετε, όταν βρίσκονται στη θέση "0".

Με τους διακόπτες εστιών ρυθμίζεται η ισχύς των επιμέρους εστιών.

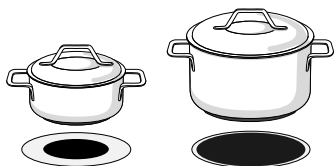
1 = η χαμηλότερη βαθμίδα βρασίματος

9 = η υψηλότερη βαθμίδα βρασίματος

Όταν έχετε ανάψει μία εστία, ανάβει η ενδεικτική λυχνία.

© Διπλή κυκλική εστία (με ρυθμιζόμενη επιφάνεια)

⊞ Εστία ρυθμιζόμενης οβάλ επιφάνειας (ζώνη ψησίματος)



Σ' αυτές τις εστίες μπορεί να μεταβληθεί το μέγεθος. **Πρόσθετη θέση σε λειτουργία της μεγάλης επιφάνειας θρασίματος:**

Περιστρέψτε τον διακόπτη της εστίας μέχρι το τέρμα - βαθμίδα 9 - και περαιτέρω μέχρι το σύμβολο

© = μεγάλη εστία

⊞ = μεγάλη εστία (ζώνη ψησίματος)

προς τα δεξιά. Ρυθμίστε στη συνέχεια την επιθυμητή βαθμίδα βρασίματος.

Επαναφορά στη μικρή επιφάνεια:

Περιστρέψτε τον διακόπτη της εστίας προς τα αριστερά στο "0" και τον ρυθμίζετε εκ νέου.

Προσοχή: Μην επαναφέρετε ποτέ τον διακόπτη της εστίας στο "0" περιστρέφοντας προς τα δεξιά πέραν του συμβόλου.

Η μικρή επιφάνεια της διπλής εστίας (με ρυθμιζόμενη επιφάνεια) ενδείκνυται ιδιαίτερα για το ζέσταμα μικρών ποσοτήτων φαγητών.

Μαγείρεμα

Πίνακες

Στους παρακάτω πίνακες θα βρείτε μερικά παραδείγματα.

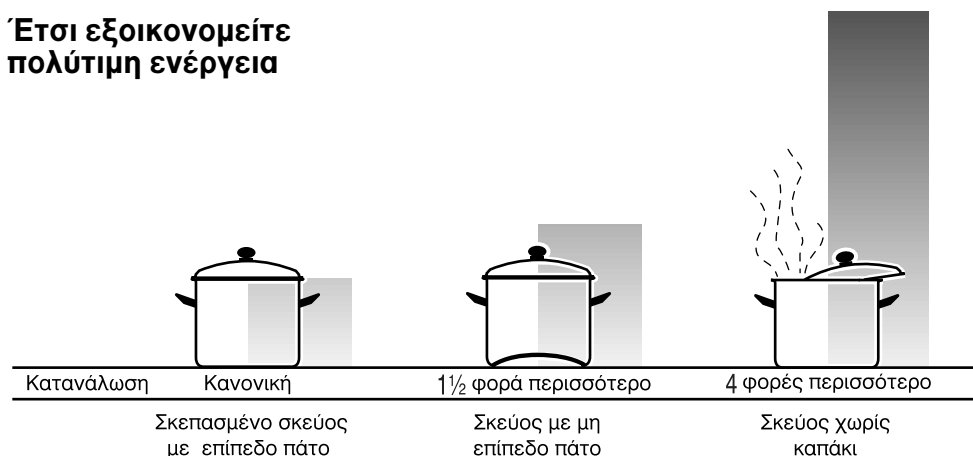
Μην ξεχνάτε, ότι η διάρκεια βρασίματος και ψησίματος εξαρτάται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των τροφίμων και ως εκ τούτου είναι δυνατές αποκλίσεις. Για το γρήγορο βράσιμο και τηγάνισμα ρυθμίζετε τον διακόπτη των εστιών στη βαθμίδα 9. Γυρίζετε κατόπιν τον διακόπτη πίσω στην κατάλληλη βαθμίδα για να συνεχιστεί το βράσιμο.

Εστίες με διαβάθμιση διακόπτη 1-9

	Παραδείγματα	Βαθμίδα Βρασίματος
Λιώσιμο	Σοκολάτα, κουβερτούρα Βούτυρο	1 1-2
Ζέσταμα	Λαχανικά (κονσέρβα) Ζωμός	4 7-8
Ζέσταμα και διατήρηση θερμοκρασίας	Φαγητά κασαρόλας π.χ. φακές με κρέας	2-3
Σιγοβράσιμο στον ατμό	Ψάρι	5-6
Βράσιμο	Ρύζι Βραστάς πατάτες με τη φλούδα * Βραστάς πατάτες, καθαρισμένες * Φρέσκα λαχανικά * Κατεψυγμένα λαχανικά Ζωμός κρέατος Ζυμαρικά	4 4 4-5 4-5 4 4-5 4-5
Τηγάνισμα	Κρέπες (πίτες τηγανιού) Ψάρι φέτα πανέ Σνίτσελ Τηγανιτές πατάτες	6 6-7 7-8 9
Σιγοβράσιμο	Ψητό της κασαρόλας Φέτες κρέατος ρολό	4 4

* Οι ανόργανες ουσίες και οι βιταμίνες διαλύονται εύκολα, γι' αυτό ισχύει: Λίγο νερό - δεν καταστρέφονται οι βιταμίνες και οι ανόργανες ουσίες. Σύντομο βράσιμο - τα λαχανικά γίνονται τραγανιστά.

Έτσι εξοικονομείτε πολύτιμη ενέργεια



- ❑ Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη και τηγάνια με χοντρούς, επίπεδους πάτους. Ανώμαλοι πάτοι παρατείνουν τη διάρκεια βρασίματος ή ψήσιματος.
- ❑ Επιλέγετε πάντοτε μαγειρικά σκεύη με το σωστό μέγεθος για τις ποσότητες των φαγητών σας. Ένα μεγάλο, σχεδόν άδειο σκεύος καταναλώνει πολλή ενέργεια.
- ❑ Μαγειρικά σκεύη και τηγάνια θα πρέπει να σκεπάζονται πάντοτε με το κατάλληλο καπάκι.
- ❑ Όταν ο πάτος των σκευών και η εστία έχουν το ίδιο μέγεθος, τότε εξασφαλίζεται η καλύτερη μετάδοση θερμότητας. Όταν αγοράζετε μαγειρικά σκεύη, λάβετε υπ' όψη σας, πως ο κατασκευαστής δίνει συχνά την επάνω διάμετρο του σκεύους, η οποία είναι κατά κανόνα μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου.
- ❑ Γυρίζετε τον διακόπτη έγκαιρα πίσω σε μια χαμηλότερη βαθμίδα βρασίματος.
- ❑ Να εκμεταλλεύεστε την υπόλοιπη θερμότητα. Όταν πρόκειται για βράσιμο ή ψήσιμο μεγάλης διάρκειας, μπορείτε να σβήσετε την εστία ήδη 5 έως 10 λεπτά νωρίτερα από το τέλος του βρασίματος ή του ψήσιματος. Όσο ανάβει η ένδειξη εναπομένουσας θερμότητας, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη σβησμένη εστία επίσης και για ζέσταμα ή λιώσιμο.

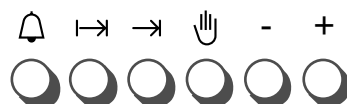
Υποδείξεις

- ❑ Κατά το άναμμα των εστιών μπορεί να ακούγεται ένα ελαφρύ βούϊσμα. Η φωτεινότητα των επιμέρους εστιών μπορεί να διαφέρει. Αυτά είναι τεχνικά χαρακτηριστικά και δεν επηρεάζουν την ποιότητα ή τη λειτουργία.
- ❑ Στις εστίες μπορεί να φαίνεται το πυρακτωμένο θερμαντικό στοιχείο, ανάλογα με την οπτική γωνία, και έξω από το περίγραμμα που είναι σχεδιασμένο στην υαλοκέραμη πλάκα.
- ❑ Η υαλοκέραμη πλάκα, όπως και κάθε άλλο κεραμικό υλικό, είναι φυσικό προϊόν. Τέτοια προϊόντα μπορεί, λόγω της κατασκευής τους, να εμφανίζουν ανομοιομορφίες στην επιφάνεια. Λόγω της τελείως λείας επιφάνειας της πλάκας μπορεί ακόμα και μικρές φυσαλλίδες, με διάμετρο λιγότερο από ένα χιλιοστό, να φαίνονται περισσότερο ή λιγότερο έντονα. Αυτές δεν επηρεάζουν ούτε τη λειτουργία ούτε την αντοχή της πλάκας.
- ❑ Τα θερμαντικά στοιχεία κάτω από την πλάκα ρυθμίζονται με άναμμα/σβήσιμο. Αν επιλέξετε χαμηλή βαθμίδα το θερμαντικό στοιχείο σβήνει συχνότερα, στη μέγιστη βαθμίδα πιο αραιά.

Έτσι ρυθμίζετε

1. Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας το είδος ψησίματος που επιθυμείτε.
2. Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ισχύος του γκριλ.

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



1. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας.
2. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.
3. Πατήστε το πλήκτρο διάρκειας I→I. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο . Αρχίστε εντός των επόμενων πέντε δευτερολέπτων με το βήμα 4.
4. Ρυθμίστε με τα πλήκτρα + ή - τη διάρκεια σε ώρες και λεπτά.

Η ώρα εμφανίζεται πάλι μετά από πέντε δευτερόλεπτα, μαζί με την ένδειξη αυτόματης λειτουργίας "AUTO" και το σύμβολο . Ο φούρνος τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας μετά το πέρας της προγραμματισμένης διάρκειας.

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί για περ. 2 λεπτά ένα σήμα και αναβοσβήνει το σύμβολο "AUTO". Πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο μπορείτε να σταματήσετε το ηχητικό σήμα νωρίτερα.

Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας και τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη θέση "0" (Εκτός λειτουργίας).

Πατήστε το πλήκτρο . Εμφανίζεται η ώρα.

Διόρθωση της διάρκειας:

Ρυθμίζετε, όπως περιγράφεται στα σημεία 3 και 4.

Ακύρωση:

Πιέστε το πλήκτρο I→I, γυρίστε τη διάρκεια πίσω στο 0.00 και πατήστε το πλήκτρο .

... όταν θέλετε να τεθεί ο φούρνος αυτόματα εντός και εκτός λειτουργίας

Πρέπει να φύγετε αμέσως, αλλά όμως το φαγητό πρέπει να είναι έτοιμο στην ώρα του. Πολύ απλό. Προετοιμάστε το φαγητό σας και τοποθετήστε το μέσα στο φούρνο. **Παρακαλούμε προσέξτε, ότι τρόφιμα, που αλλοιώνονται εύκολα, δεν πρέπει να μείνουν για πολύ στο φούρνο.**

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1. έως 4. Τώρα δεν έχετε παρά να εισάγετε στη μνήμη της συσκευής μόνον την ώρα, στην οποία πρέπει να είναι έτοιμο το φαγητό.

5. Πατάτε το πλήκτρο λήξης →I.

Στην ένδειξη εμφανίζεται το χρονικό σημείο, κατά το οποίο θα είναι έτοιμο το φαγητό. Αυτό το χρονικό σημείο μπορείτε να το μετατοπίσετε σε ένα μετέπειτα σημείο. Αρχίστε εντός των επόμενων πέντε δευτερολέπτων με το βήμα 6.

6. Ρυθμίστε με τα πλήκτρα + ή - το χρονικό σημείο, κατά το οποίο πρέπει να είναι έτοιμο το φαγητό.

Το σύμβολο σβήνει και μετά από πέντε δευτερόλεπτα εμφανίζεται η ώρα της ημέρας και η ένδειξη αυτόματης λειτουργίας "AUTO". Ο φούρνος τίθεται στη σωστή ώρα εντός και εκτός λειτουργίας.

Διόρθωση:

Ρυθμίζετε, όπως περιγράφεται στα σημεία 5. και 6.

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί για περ. 2 λεπτά ένα σήμα και αναβοσβήνει το σύμβολο "AUTO". Ο φούρνος τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας. Πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο μπορείτε να σταματήσετε το ηχητικό σήμα νωρίτερα.

Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας και τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη θέση "0" (Εκτός λειτουργίας).

Πατήστε το πλήκτρο . Εμφανίζεται η ώρα.

☐ Μπορείτε κατά την εκτέλεση ενός προγράμματος να δείτε το χρόνο που υπολείπεται ή το χρόνο λήξης πατώντας το πλήκτρο διάρκειας I→I ή το πλήκτρο λήξης →I.

☐ Αν θέλετε να ακυρώσετε την αυτόματη λειτουργία, πιέστε το πλήκτρο I→I, γυρίστε τη διάρκεια πίσω στο 0.00 και πατήστε το πλήκτρο .

☐ Αν θέλετε κατά τη διάρκεια του ψησίματος να προγραμματίσετε εκ των υστέρων την αυτόματη θέση εκτός λειτουργίας του φούρνου, προγραμματίστε, όπως περιγράφεται παραπάνω, την υπόλοιπη απαιτούμενη διάρκεια.

☐ Μπορείτε να ρυθμίσετε μέχρι 23 ώρες και 59 λεπτά.

Υποδείξεις:

Γλυκίσματα, μπισκότα και κουλουράκια

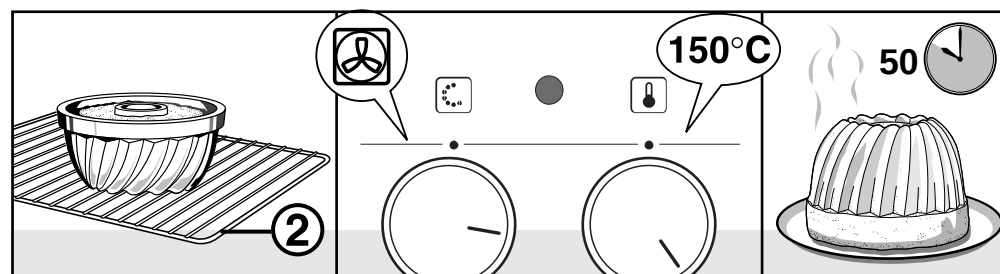
Φόρμες:

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

Σχετικά με τους πίνακες:

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

Παράδειγμα: Κέικ σταφίδας



Γλυκίσματα φόρμας	Φόρμα επάνω στη σχάρα	Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος λεπτά
Απλό κέικ, Παραλλαγές κέικ, π.χ. κέικ λεμονιού	φόρμα βαθιά	2	☼	150-170	50-60
	στρογγυλή/ ρηχή	2	☼	160-180	60-70
Πάτος τούρτας με γύρο από ζύμη τάρτας	φόρμα με σούστα	1	☼	170-190	25-35
Πάτος τούρτας από ζύμη κέικ	φόρμα με σούστα	2	☼	140-160	25-35
Τούρτα μπισκότου (παντεσπάνι)	φόρμα με σούστα	1	☐	170-190	30-40
Τούρτα φρούτων ή μυζήθρας με ζύμη τάρτας *	σκούρα φόρμα με σούστα	2	☐	170-200	70-90
Γλύκισμα φρούτων με ζύμη κέικ	φόρμα με σούστα/ φόρμα στρογγυλή, βαθιά	2	☼	150-170	50-60
Πικάντικες τάρτες, πίτες* π.χ. κίς λορέν, κρεμμυδόπιτα	φόρμα με σούστα	1	☐	180-210	60-90

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

Γλυκίσματα, μπισκότα και κουλουράκια

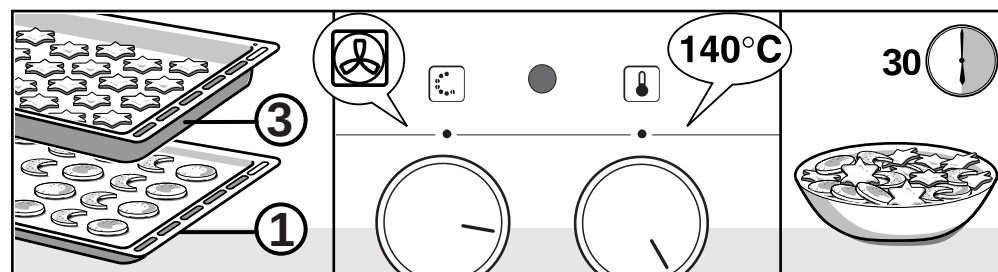
Γλυκίσματα ταψιού		Υπο-δοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος λεπτά
με στεγνή επίστρωση (ζύμη κέικ)	ρηχό ταψί **	2		150-170	25-35
	2 ρηχά ταψιά*	1+3		140-160	35-45
με χυμώδη επίστρωση π.χ. μηλόπιτα με ζύμη με μαγιά	βαθύ ταψί	3		180-200	40-55
	2 ρηχά ταψιά*	1+3		150-170	45-55
	ρηχό ταψί **	1		160-180	45-60
Ρολό μπισκότου (προθέρμανση)	βαθύ ταψί	3		190-210	10-20
Τσουρέκι με 500 g αλεύρι	ρηχό ταψί**	2		160-180	30-40
Στόλεν με 500 g αλεύρι	ρηχό ταψί**	1		170-190	70-80
Πίτσα	βαθύ ταψί	3		210-230	20-40
	2 ρηχά ταψιά*	1+3		170-190	25-40
	ρηχό ταψί**	1		170-190	25-35
Μηλόπιτα	ρηχό ταψί **	1		170-200	25-45
Κρεμμυδόπιτα	βαθύ ταψί	1		150-170	30-45
Ψωμί μαγιάς με 1,2 kg αλεύρι (προθέρμανση)	βαθύ ταψί**	3		210-230	50-60
Ψωμί με προζύμι με 1,2 kg αλεύρι (προθέρμανση)	βαθύ ταψί**	3		250 +200-220	10 50-80

* Στο ψήσιμο σε δύο επίπεδα το ρηχό εμαγιέ ταψί τοποθετείται πάνω από το ταψί αλουμινίου. Αν στη θέση του δεύτερου ταψιού πρόκειται να χρησιμοποιηθεί το βαθύ ταψί, αυτό πρέπει να τοποθετείται πάντοτε πάνω από το ρηχό ταψί.

**Αν στο ψήσιμο σε ένα επίπεδο εσείς προτιμάτε να χρησιμοποιήσετε αντί για το ρηχό ταψί, που σας προτείνουμε, το βαθύ ταψί, αυτό πρέπει να τοποθετηθεί μία υποδοχή παραπάνω. Μην χύνετε ποτέ νερό απευθείας μέσα στον ζεστό φούρνο.

Γλυκίσματα, μπισκότα και κουλουράκια

Παράδειγμα: Μπισκότα σε δύο επίπεδα



Μικρά γλυκίσματα ταψιού		Υπο-δοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος λεπτά
Μπισκότα, κουλουράκια	1 ταψί	2		170-190	10-25
	2 ταψιά*	1+3		140-160	20-30
Μπισκότα πρέσας	1 ταψί	2		160-180	25-35
	1 ταψί	2		130-150	25-35
	2 ταψιά*	1+3		130-150	30-40
Μπεζέδες	1 ταψί	2		80-90	120-150
Σου	1 ταψί	1		160-180	35-45
Μακαρόν, αμυγδαλωτά	1 ταψί	2		130-150	30-40
	2 ταψιά*	1+3		110-130	35-45
Μικρές πίτες ή γλυκίσματα με φύλλο	1 ταψί	2		180-200	15-20
	2 ταψιά*	1+3		160-190	25-35
	3 ταψιά**	1+2+4		160-190	35-45
Ψωμάκια	1 ταψί	1		200-220	25-35

* Στο ψήσιμο σε δύο επίπεδα το ρηχό εμαγιέ ταψί τοποθετείται πάνω από το ταψί αλουμινίου. Αν στη θέση του δεύτερου ταψιού πρόκειται να χρησιμοποιηθεί το βαθύ ταψί, αυτό πρέπει να τοποθετείται πάντοτε πάνω από το ρηχό ταψί.

**Στο ψήσιμο σε τρία επίπεδα τοποθετήστε τα ταψιά μετρώντας από κάτω προς τα επάνω ως εξής: στο επίπεδο 1 το ρηχό εμαγιέ, στο 2 το ταψί αλουμινίου και στο 4 το βαθύ εμαγιέ ταψί. Στο ψήσιμο σε τρία επίπεδα ίσως χρειαστεί να αφαιρέσετε λίγο νωρίτερα από το τέλος του χρόνου ψησίματος τα ταψιά από τα επίπεδα 4 και 2.

Τι πρέπει να κάνετε, όταν ...**Θέλετε να ψήσετε γλυκίσματα με δική σας συνταγή**

Προσανατολιστείτε σύμφωνα με παρόμοια γλυκίσματα που αναφέρονται στους πίνακες.

Θέλετε να διαπιστώσετε, αν το κέικ έχει ψηθεί.

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

Το κέικ φουσκώνει και μετά πέφτει.

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

Το γλύκισμα φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.

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

Το γλύκισμα μαύρισε από πάνω.

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

Το γλύκισμα μαύρισε από κάτω.

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

Τα μπισκότα ή τα κουλουράκια δεν ρόδισαν ομοιόμορφα!

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

Το γλύκισμα φρούτων έμεινε άψητο από κάτω. Ο χυμός των φρούτων υπερχείλισε. Το γλύκισμα είναι πολύ στεγνό

Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά το βαθύτερο ταψί.

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

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

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

Ψήσατε σε περισσότερα από ένα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα μικρά γλυκίσματα ρόδισαν περισσότερο απ' ό,τι στην κάτω

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

Τα μπισκότα ή το γλύκισμα λαμαρίνας κόλλησαν στο ταψί

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

Το γλύκισμα κολλά στη φόρμα και δεν θγαίνει κατά το αναποδογύρισμα

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

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

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

Κατά το ψήσιμο χυμωδών γλυκισμάτων εμφανίζεται νερό συμπύκνωσης

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

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

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



Κρέατα, πουλερικά, ψάρια

Σκεύη

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

Τοποθετείτε πάντοτε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.

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

Υποδείξεις για το ψήσιμο κρέατος σε σκεύος

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

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

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

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

Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ

Ψήνετε πάντοτε σε κλειστό φούρνο.

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

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

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

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

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

Κρέατα, πουλερικά, ψάρια

Κρέατα

Ο πίνακας ισχύει, όταν το φαγητό μπαίνει στον κρύο φούρνο.
Οι τιμές της διάρκειας του ψησίματος στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές και εξαρτώνται από την ποιότητα και το είδος του κρέατος.

Κρέας	Βάρος	Σκεύος	Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Βοδινό, ψητό σε κλειστό σκεύος (π.χ. πλάτη)	1kg	κλειστό	2		210-230	80
	1,5 kg		2		210-230	100
	2 kg		2		210-230	120
Βοδινό, κιλότο	1 kg	ανοιχτό	2		190-210	70
	1,5 kg		2		180-200	80
	2 kg		2		170-190	90
Ροστ-μπιφ, ροζέ *	1 kg	ανοιχτό	2		240-250	40
Φιλέτα, μπριζόλες καλοψημένα		σχάρα	4		βαθμίδα 3	20
Φιλέτα, μπριζόλες ροζέ			4		βαθμίδα 3	15
Χοιρινό χωρίς πέτσα (π.χ. σβέρκος)	1 kg	ανοιχτό	2		180-200	100
	1,5 kg		2		170-190	140
	2 kg		2		160-180	160
Χοιρινό με πέτσα ** (π.χ. σπάλα, κότσι)	1 kg	ανοιχτό	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2 kg		2		180-200	140
Χοιρινό καπνιστό αλά Κάσελ, με κόκκαλα	1 kg	κλειστό	2		210-230	60
Ρολό κιμά	750 g	ανοιχτό	2		160-180	70
Λουκάνικα	περ. 750g	σχάρα	4		βαθμίδα 3	15
Μοσχαρίσιο, ψητό	1 kg	ανοιχτό	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα	1,5 kg	ανοιχτό	2		160-180	120

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

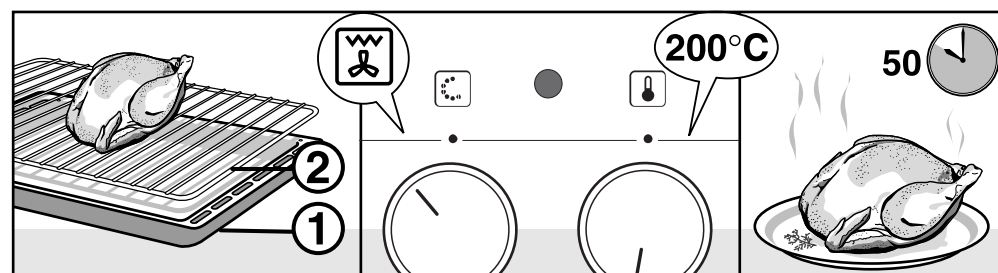
** Στο χοιρινό κρέας χαράξτε την πέτσα και βάλτε το, αν πρόκειται να γυριστεί, πρώτα με την πέτσα προς τα κάτω μέσα στο σκεύος.

Κρέατα, πουλερικά, ψάρια

Πουλερικά

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

Παράδειγμα: 1 ολόκληρο κοτόπουλο

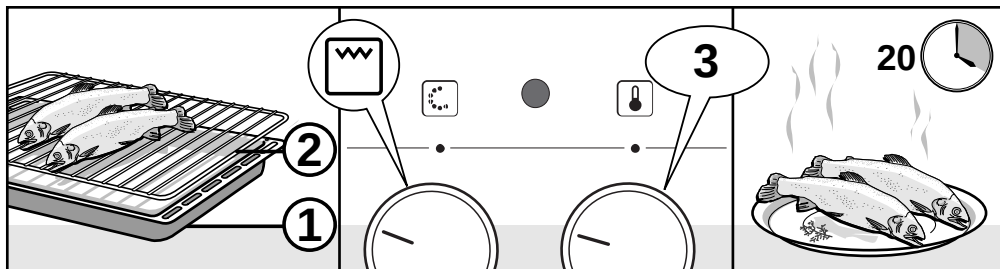


Πουλερικό	Βάρος	Σκεύος	Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Μισό κοτόπουλο 1 έως 4 τεμάχια	από 400 g	σχάρα	2		200-220	40-50
Τεμαχισμένο κοτόπουλο	500 g	σχάρα	2		200-220	30-40
Κοτόπουλο ολόκληρο 1 έως 4 κοτόπουλα	από 1kg	σχάρα	2		200-220	50-70
Πάπια	1,7 kg	σχάρα	2		200-220	90-100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

Ψάρια

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

Παράδειγμα: Πέστροφα ψητή στη σχάρα



Ψάρι	Βάρος	Σκεύος	Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Ψάρι, ψητό στη σχάρα	από 300 g	Σχάρα*	2		Βαθμίδα 3	20-25
	1 kg		2		190-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Φέτες ψαριού	από 300 g	Σχάρα*	4		Βαθμίδα 3	20-25

*Τοποθετείστε το βαθύ ταψί στην υποδοχή 1

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Για το βάρος του κρέατος δεν βρείτε στοιχεία στον πίνακα

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

Θέλετε να εξακριβώσετε, αν το ψητό είναι έτοιμο

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

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

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

Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του κήκε

Χρησιμοποιείτε την επόμενη φορά μικρότερο σκεύος ή προσθέτετε περισσότερο υγρό.

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

Χρησιμοποιείτε την επόμενη φορά μεγαλύτερο σκεύος ή προσθέτετε λιγότερο υγρό.

Κατά το άλειμμα του ψητού με τη σάλτσα του σχηματίζεται υδρατμός

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

Κατά το ψήσιμο εμφανίζεται νερό συμπύκνωσης

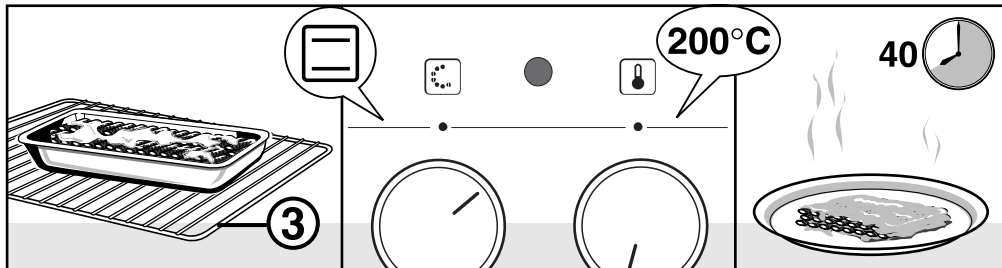
Κατά το ψήσιμο μπορεί να σχηματιστεί υδρατμός. Ένα μεγάλο μέρος αυτού εξέρχεται από την έξοδο ατμού. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στο εμπρόσθιο τμήμα της συσκευής με τους διακόπτες ή σε γειτνιάζουσες προσόψεις επίπλων και να στάζει ως νερό συμπυκνώσεως. Αυτό οφείλεται σε φυσικό φαινόμενο.

Σουφλέ, ο γκρατέν, τοστ

Σουφλέ, ο γκρατέν, τοστ

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

Παράδειγμα: Σουφλέ μακαρόνια



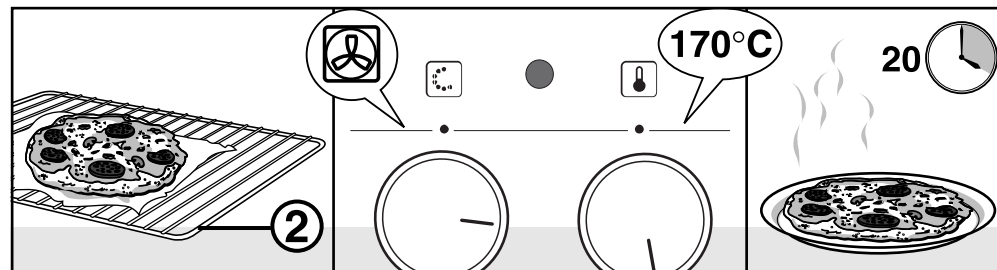
Φαγητό	Σκεύος Εξάρτημα	Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Γλυκά σουφλέ και ο γκρατέν (π.χ. σουφλέ μυζήθρας με φρούτα)	φόρμα σουφλέ	2		180-200	45-60
Πικάντικα σουφλέ και ο γκρατέν από μαγειρεμένα υλικά (π.χ. παστίτσιο)	φόρμα σουφλέ βαθύ ταψί	3		200-220	40-50
		3		200-220	30-40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

Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά

Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά

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

Παράδειγμα: Κατεψυγμένη πίτσα στη σχάρα



Φαγητό	Εξάρτημα	Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Στρώστε στο βαθύ ταψί ή αντίστοιχα στη σχάρα ειδικό χαρτί ψησίματος.	βαθύ ταψί	2		170-190	50-60
Πατάτες τηγανητές	βαθύ ταψί	3		240-250	20-30
Πίτσα*	σχάρα	2		170-190	20-30
	σχάρα	1		180-200	30-40
Ψωμάκια με γαρνιτούρα πίτσας*	σχάρα	3		190-210	15-25

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

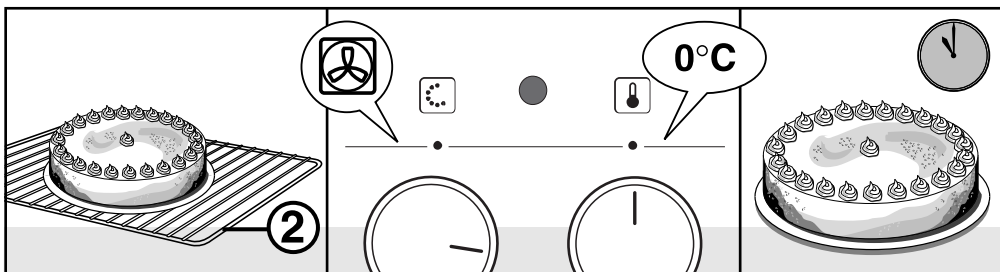
Υπόδειξη: Το ρηχό ή το βαθύ ταψί μπορούν κατά το ψήσιμο κατεψυγμένων φαγητών να παραμορφωθούν. Αυτό οφείλεται στις μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας επάνω στα εξαρτήματα. Η παραμόρφωση εξαφανίζεται ήδη κατά τη διάρκεια του ψησίματος από μόνη της.

Ξεπάγωμα

Ξεπάγωμα

Βγάζετε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και τα τοποθετείτε μέσα στο κατάλληλο σκεύος, επάνω στη σχάρα.
Παρακαλούμε προσέξτε τις υποδείξεις του παρασκευαστή στη συσκευασία.
Ο χρόνος που απαιτείται για το ξεπάγωμα εξαρτάται από το είδος και την ποσότητα των τροφίμων.

Παράδειγμα: Τούρτα σαντιγί



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

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

Αποξήρανση φρούτων και λαχανικών

Αποξήρανση φρούτων και λαχανικών

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

Τρόφιμα, ποσότητα	Υπο-δοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, ώρες
600 g μήλα, κομμένα σε στρογγυλές φέτες	1+3	☐	80	περ. 5
800 g αχλάδια, κομμένα σε μακρόστενες φέτες	1+3	☐	80	περ. 8
1,5 kg δαμάσκηνα	1+3	☐	80	περ. 8-10
200 g αρωματικά χόρτα, καθαρισμένα	1+3	☐	60	περ. 1 ½

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

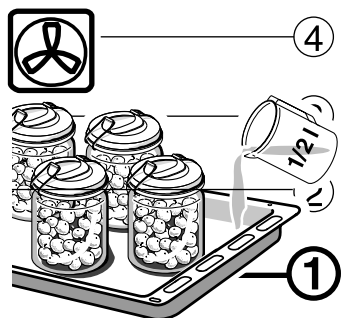
Κονσερβοποίηση

Προετοιμασία:

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

Κονσερβοποίηση

Έτσι ρυθμίζετε:



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

Κονσερβοποίηση φρούτων

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

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

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

Κονσερβοποίηση/Περιποίηση

Κονσερβοποίηση λαχανικών

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

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

Αφαίρεση των βάζων από τον φούρνο

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

Έτσι θα περιποιηθείτε την ηλεκτρική σας κουζίνα

Εξωτερικό της συσκευής

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

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σφουγγάρι με τραχεία επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά απορρυπαντικά (π.χ. που περιέχουν χλώριο, όξινα ή καυστικά συστατικά) ή απορρυπαντικά που χαράζουν (π.χ. καθαριστικά που περιέχουν άμμο), διότι αλλιώς θα σχηματιστούν θαμπά σημεία και φθορές στην επιφάνεια. Σε περίπτωση που έπεσε τέτοιο μέσο καθαρισμού κατά λάθος επάνω στη συσκευή, καθαρίστε το αμέσως με νερό.

Οι ανοξειδωτες επιφάνειες πρέπει να καθαρίζονται μόνο κατά τη διεύθυνση των γραμμών του υλικού.

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

Περιποίηση

Βάση εστιών

Περιποίηση

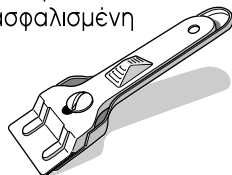
Χρησιμοποιείτε ένα υγρό που καλύπτει την υαλοκέραμη πλάκα σχηματίζοντας ένα γυαλιστερό και προστατευτικό φιλμ. Έτσι διατηρεί για πολύ καιρό την ωραία του εμφάνιση και εσείς διευκολύνετε στον καθαρισμό του. Τέτοια υγρά μπορείτε να αγοράσετε σε καταστήματα απορρυπαντικών, σιδηρικών/ειδών οικιακής χρήσης, υπεραγορές ή σούπερ μάρκετ.

Καθαρισμός

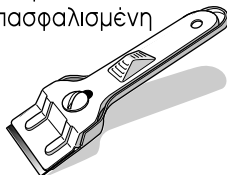
Καθαρίζετε την πλάκα μετά από κάθε χρήση, για να μην καούν τυχόν μαγειρικά κατάλοιπα. Για τον καθαρισμό της πλάκας σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την ξύστρα γυαλιού. Προσοχή, η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Απομακρύνετε πρώτα όλα τα υπολείμματα φαγητών και τα πιτσιλίσματα λίπους με την ξύστρα γυαλιού. Ξύνετε προσέχοντας να έρχεται μόνον η λεπίδα της ξύστρας σε επαφή με την επιφάνεια της κεραμικής πλάκας. Το κάλυμμα της λεπίδας θα μπορούσε να δημιουργήσει αμυχές στο υαλοκεραμικό υλικό. Οι φθαρμένες λεπίδες θα πρέπει να ανανεώνονται αμέσως.

Μετά τη χρήση της ξύστρας παρακαλούμε να ασφαρίζετε πάντοτε τη λεπίδα.

Ξύστρα
ασφαλισμένη



Ξύστρα
απασφαλισμένη



Ασφαλίστε: Ωθήστε με τον αντίχειρα το κάλυμμα προς τα εμπρός.

Στη συνέχεια καθαρίζετε την πλάκα σε θερμοκρασία χειρός με κατάλληλο απορρυπαντικό και χαρτί κουζίνας. Σκουπίζετε κατόπιν την πλάκα με βρεγμένο πανί και τρίβετε με καθαρό πανί, για να στεγνώσει.

Κηλίδες νερού μπορούν να απομακρυνθούν με λεμόνι ή ξύδι. Αν στάξει επάνω στο πλαίσιο υγρό περιέχον οξύ, παρακαλούμε τρίψτε το αμέσως με βρεγμένο πανί, διότι μπορεί να σχηματισθούν θαμπά σημεία.

Περιποίηση

Κατάλληλα μέσα καθαρισμού για πλατό από υαλοκεραμικό υλικό:

Μέσο καθαρισμού	Διάθεση
Ξύστρα γυαλιού	Καταστήματα οικοδομικών υλικών και ειδών χόμπι, ειδικά καταστήματα ηλεκτρικών ειδών, ειδικά καταστήματα επίπλων κουζίνας, υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας
Εφεδρικές λεπίδες	Καταστήματα οικοδομικών υλικών και ειδών χόμπι, καταστήματα ειδών καθαρισμού, καταστήματα εξοπλισμού ελαιοχρωματιστών, υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας
Cillit, COLLO luneta, Sidel-Stahlglanz, Stahlfix flóssig, WK TOP, απορρυπαντικό καθαρισμού υαλοκεραμικών υλικών (Dr. Becher).	Καταστήματα ειδών καθαρισμού, καταστήματα σιδηρικών/ειδών οικιακής χρήσης, ειδικά καταστήματα ηλεκτρικών ειδών, υπεραγορές/σούπερ μάρκετ, παντοπωλεία, πολυκαταστήματα.

Ακατάλληλα μέσα καθαρισμού:

Μην χρησιμοποιήσετε ποτέ σφουγγάρια με επιφάνειες, οι οποίες δημιουργούν αμυχές ή ισχυρά απορρυπαντικά υπό μορφή σκόνης. Επίσης και χημικά ισχυρά μέσα καθαρισμού, όπως σπρέι φούρνων ή μέσα απομάκρυνσης λεκέδων, απαγορεύεται να χρησιμοποιηθούν.

Από ακατάλληλα απορρυπαντικά ή από το τρίψιμο του πάτου των μαγειρικών σκευών επάνω στο πλατό επέρχονται χρωματικές αλλαγές ως ιριδισμοί μετάλλων. Αυτές απομακρύνονται μόνον επίπονα με "Sidel Stahlglanz" ή "Stahlfix flóssig".

Πλαίσιο κεραμικής πλάκας

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το πλαίσιο μόνον με χλιαρό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά ή διαβρωτικά μέσα.

Περιποίηση

Αυτόματος πυρολυτικός καθαρισμός

Κατά την λειτουργία αυτή ο φούρνος θερμαίνεται περίπου στους 500 °C. Τα κατάλοιπα από το ψήσιμο κρεάτων, γλυκισμάτων κ.λπ. καίγονται. Ανάλογα με το πόσο είναι λερωμένος ο φούρνος μπορείτε να επιλέξετε τη διάρκεια του καθαρισμού από 1 ½ έως 2 ώρες.

Τί πρέπει να ξέρετε

- ❑ Για την ασφάλειά σας, η πόρτα του φούρνου κλειδώνει αυτόματα περίπου στους 300 °C. Η πόρτα απασφαλίζεται αυτόματα, όταν η θερμοκρασία πέσει κάτω από τους 300 °C. Αν η πυρόλυση διακοπεί πρόωρα, π.χ. από μια διακοπή ρεύματος, η πόρτα παραμένει κλειδωμένη. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας και τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας πάλι στη θέση .
- ❑ Η θερμοκρασία των εξωτερικών επιφανειών της κουζίνας είναι κατά την διάρκεια της πυρόλυσης υψηλή. Φροντίστε να είναι ελεύθερη η πρόσοψη της κουζίνας.
- ❑ Η λάμπα του φούρνου παραμένει κατά την διάρκεια της πυρόλυσης σβηστή.

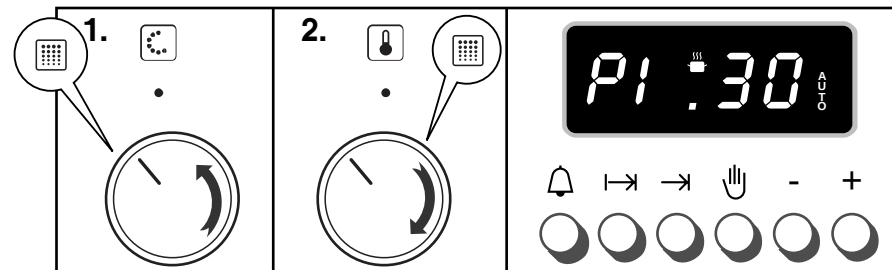
Τί πρέπει να προσέχετε

- ❑ Βγάλτε όλα τα εξαρτήματα και τα σκεύη από τον φούρνο.
- ❑ Καθαρίστε λίπη, ζωμούς ψητών και χοντρά υπολείμματα τροφών από τον φούρνο. Υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης.
- ❑ Καθαρίστε την πόρτα και τον φούρνο στην περιοχή γύρω από το στεγανοποιητικό. Μην τρίβετε το στεγανοποιητικό με σκληρό σφουγγάρι και μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά σε σκόνη για τον καθαρισμό του.

Ετσι ρυθμίζετε

1. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στρέφοντας προς τα αριστερά στη θέση . **Προσοχή:** Μην επιχειρείτε να φέρετε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση  στρέφοντας προς τα δεξιά!
2. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στρέφοντας προς τα δεξιά στη θέση . Μετά από το σύμβολο υπάρχει ένα όριο. Μην επιχειρείτε να το ξεπεράσετε!

Περιποίηση



Στο ρολόι εμφανίζεται 1 ώρα και 30 λεπτά. Αυτή είναι η βασική ρύθμιση. Χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση αυτή, όταν ο φούρνος δεν είναι πολύ λερωμένος.

Αν ο φούρνος είναι πολύ λερωμένος, μπορείτε να αυξήσετε τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού μέχρι 2 ώρες.

Για το σκοπό αυτό:

Πατήστε το πλήκτρο διάρκειας  και ρυθμίστε με το πλήκτρο + 2.00 ώρες.

...αν θέλετε να προγραμματίσετε αυτόματη έναρξη και πέρας του πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού

Με αυτό τον τρόπο μπορείτε για παράδειγμα να εκμεταλλευτείτε το φθηνότερο νυκτερινό ρεύμα. Ρυθμίστε όπως περιγράφεται πιο πάνω.

3. Πατήστε το πλήκτρο λήξης .

Στο ρολόι εμφανίζεται για 5 δευτερόλεπτα ο χρόνος που θα τελειώσει η πυρόλυση. Τον χρόνο αυτόν μπορείτε τώρα να τον μεταθέσετε για αργότερα.

Περιποίηση

- 4.** Ρυθμίστε με τα πλήκτρα + ή - την ώρα που θέλετε να τελειώσει η πυρόλυση. Μετά από 3 δευτερόλεπτα στο ρολόι εμφανίζεται πάλι η επιλεγμένη διάρκεια πυρόλυσης

Η πυρόλυση αρχίζει και τελειώνει αυτόματα στο σωστό χρόνο.

Μετά το πέρας της διάρκειας του καθαρισμού, στο ρολόι αναβοσβήνουν εναλλάξ "P0.00" και "AUTO". Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας και θερμοκρασίας πρέπει να παραμείνουν στη θέση , έως ότου κρυώσει η κουζίνα και απασφαλίσει η πόρτα του φούρνου αυτόματα. Αυτό μπορεί να διαρκέσει περίπου 30 λεπτά, ανάλογα με τη διάρκεια της πυρόλυσης, που είχατε επιλέξει. Ελέγξτε αν ανοίγει η πόρτα του φούρνου και μόνο τότε επαναφέρατε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας και θερμοκρασίας στη θέση "0".

Υπόδειξη:

- ☐ Μπορείτε ενδιάμεσα να δείτε το χρόνο πέρατος της πυρόλυσης πατώντας το πλήκτρο λήξης →. Ο χρόνος αυτός εμφανίζεται για 5 δευτερόλεπτα.

Σκουπίστε απλά με ένα υγρό πανί τη στάχτη, που έμεινε μετά τον πυρολυτικό καθαρισμό.

Τι άλλο πρέπει να ξέρετε:

Με συνηθισμένη χρήση του φούρνου, αρκεί να καθαρίζετε πυρολυτικά τον φούρνο κάθε 2-3 μήνες. Η κατανάλωση της κουζίνας για κάθε πυρόλυση είναι μόνο περίπου 3,7-5,7 κιλοβαττώρες.

Το ιδιαίτερα ανθεκτικό ειδικό εμαγιέ και τα ανοξειδωτά εξαρτήματα μέσα στον φούρνο μπορεί με την πάροδο του χρόνου και την χρήση να θαμπώσουν ή να αλλάξουν χρώμα. Αυτό είναι φυσικό και δεν έχει καμιά επίπτωση στη λειτουργία. Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό τέτοιων χρωματικών διαφοροποιήσεων σκληρό σφουγγάρι ή σκληρά απορρυπαντικά.

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

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

Περιποίηση

Καθαρισμός του φούρνου με το χέρι

Αν θέλετε να καθαρίσετε ενδιάμεσα το φούρνο χωρίς πυρόλυση, σκουπίστε τον με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή διάλυμα ξυδίου. Μη χρησιμοποιείτε σκληρό σφουγγάρι.

Για ευκολία στον καθαρισμό μπορείτε να ανάψετε τη λάμπα του φούρνου. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση . Ο διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας παραμένει στη θέση "0".

Συρτάρι βάσης

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

Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά ή διαβρωτικά απορρυπαντικά.

Εξαρτήματα

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

Όταν ο φούρνος κρυώνει

Τι κάνετε σε περίπτωση θλάθης

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

Η ηλεκτρική κουζίνα δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία:

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

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

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

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

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

Ο φούρνος δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία:

- ☐ Στο ηλεκτρονικό ρολόι αναβοσβήνει το "ΑΥΤΟ". Πατήστε το πλήκτρο .

Το ηλεκτρονικό ρολόι δεν λειτουργεί:

- ☐ Τα τρία μηδενικά και το ΑΥΤΟ αναβοσβήνουν εναλλάξ. Ρυθμίστε την ώρα ή το πρόγραμμα εκ νέου.

Κατά την σύνδεση της συσκευής στο δίκτυο ηλεκτρικής παροχής εμφανίζεται η ένδειξη "HELP" αντί να αναβοσβήνουν 3 μηδενικά και η ένδειξη "ΑΥΤΟ" και ηχεί για περίπου 2 λεπτά ένα σήμα.

Ελέγξτε την τάση του δικτύου ηλεκτρικής παροχής.

Η ένδειξη της ώρας δεν είναι σωστή

(Το ρολόι πηγαίνει μπροστά ή πίσω).

Η λειτουργία του ρολογιού βασίζεται στη συχνότητα του ηλεκτρικού ρεύματος του δικτύου. Η συχνότητα αυτή είναι βάσει τυποποίησης 50Hz. Υπάρχει περίπτωση στο δίκτυο η συχνότητα να αποκλίνει απ' αυτή την τιμή. Η απόκλιση αυτή έχει σαν συνέπεια και την απόκλιση της ένδειξης της ώρας.

Αυτό δεν έχει καμία επίπτωση στη λειτουργία της συσκευής ή στον προγραμματισμό της.

Η πόρτα του φούρνου δεν ανοίγει:

- ☐ Η πυρόλυση διακόπηκε από διακοπή ρεύματος. Στο ρολόι αναβοσβήνουν τρία μηδενικά "0.00". Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας και τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη θέση "0". Ρυθμίστε την ώρα. Ξεκινήστε την πυρόλυση πάλι όπως περιγράφεται προηγούμενα, στα σημεία **1** και **2**.

Υπόδειξη: Αν δεν θέλετε πλέον να επαναλάβετε την πυρόλυση, πρέπει να περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος κάτω από τους 300 °C. Μόνο τότε γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας και θερμοκρασίας στη θέση "0". Η πόρτα θα ανοίξει τότε.

- ☐ Διακόψατε οι ίδιοι την πυρόλυση:

Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας και τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας πάλι για μερικά δευτερόλεπτα στη θέση . Επαναφέρατε **πρώτα τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας και μετά τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη θέση "0"**.

- ☐ Γυρίσατε κατά λάθος κατά τη διάρκεια ψησίματος τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .

- 1.** Γυρίστε πάλι τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .
- 2.** Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας πρὸς τα δεξιά μέχρις ότου ακούσετε την πόρτα να ξεκλειδώνει.

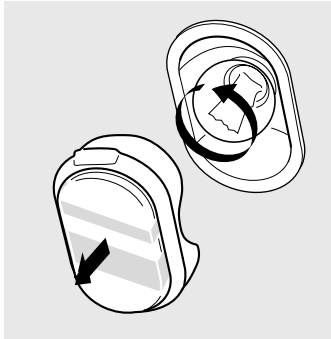
3. Επαναφέρατε **πρώτα τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας και μετά τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη θέση "0"**

Αλλαγή εξαρτημάτων

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

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

Αλλαγή της λάμπας του φούρνου



Αν η λάμπα του φούρνου κάηκε, τότε πρέπει να αλλάχθει.

Έτσι αλλάζετε τη λάμπα:

1. Κατεβάστε τις ασφάλειες για την ηλεκτρική κουζίνα στον πίνακα του σπιτιού.
2. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο φούρνο, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
3. Αφαιρέστε το κάλυμμα της λάμπας στο εσωτερικό του φούρνου τραβώντας από τις άκρες προς τα εμπρός.
4. Αντικαταστήστε την λάμπα με μια άλλη του ίδιου τύπου 40W/230V/E14.
5. Ξανακουμπώστε το κάλυμμα της λάμπας.
6. Βγάλτε την πετσέτα.
7. Ανεβάστε πάλι τις ασφάλειες.

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

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας

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

Αριθμός E και αριθμός FD

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

Αριθμοί: E:

FD:

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Σημειώσεις:

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η εγγύηση παρέχεται για είκοσιτέσσερις (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 επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λπ.), 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 κλπ. Στην περίπτωση που η εταιρεία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξαμήνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παροχή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητά της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής απόδειξει το αντίθετο. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν τα ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κρίνεται 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 στην συσκευή .
4. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παραιτείται 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.

5300035301