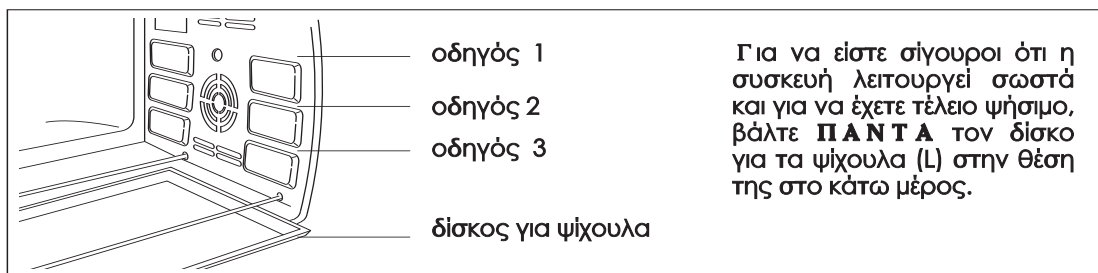
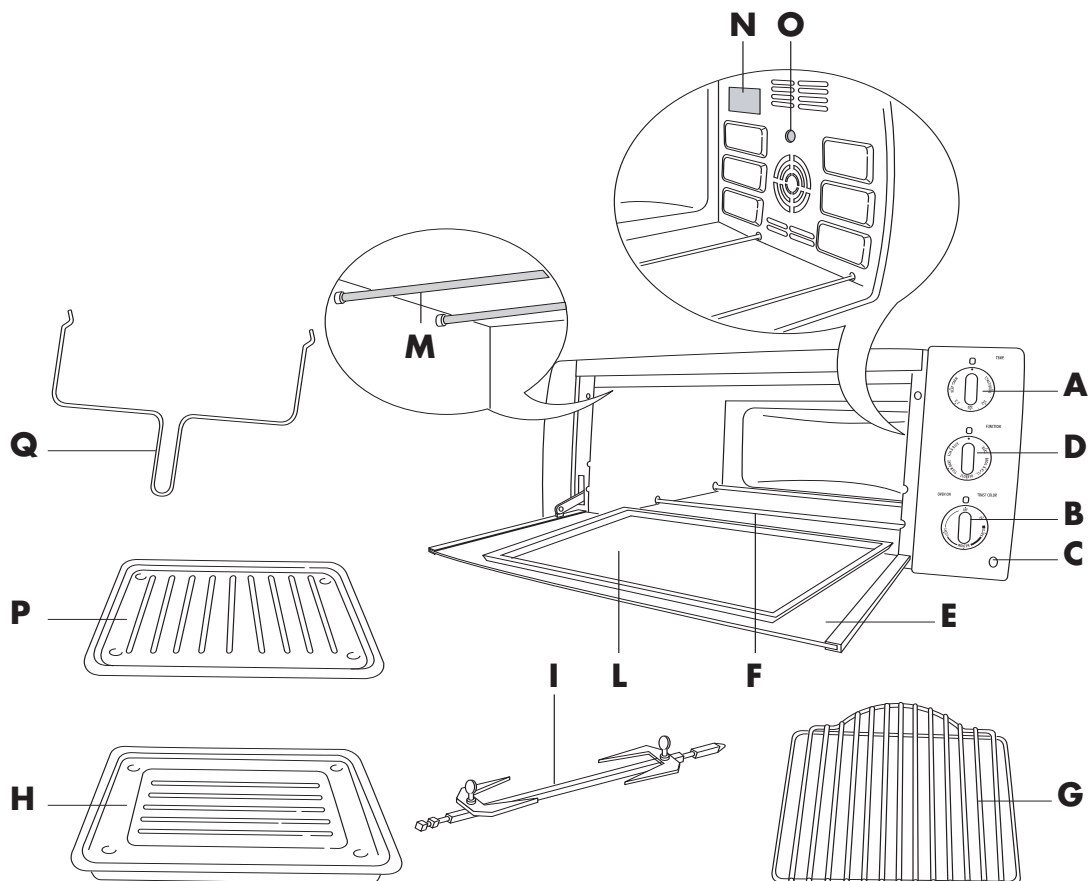


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A Διακόπτης θερμοστάτη
- B Χρονοδιακόπτης
- C Ενδεικτική λυχνία
- D Διακόπτης επιλογής λειτουργίας
- E Κρυστάλλινη πόρτα
- F Κάτω αντίσταση
- G Σχάρα
- H Λιποδόχη
- I Σούβλα (αν υπάρχει)
- L Δίσκος για ψίχουλα

- M Πάνω αντίσταση
- N Εσωτερική λάμπα (αν υπάρχει)
- O Οπή για σούβλα (αν υπάρχει)
- P Σχάρα διαίτης
- Q Διακόπτης εξαγωγής σούβλας (αν υπάρχει)



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τάση λειτουργίας Βλέπε την ετικέτα με τα χαρακτηριστικά
Μέγιστη απορροφούμενη ισχύς Βλέπε την ετικέτα με τα χαρακτηριστικά
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (Κανονισμός CENELEC HD 376)
Για να φτάσετε τους 200° C 0,09 kWh
Για τα διατηρήσετε για μια ώρα τους 200° C 0,58 kWh
Σύνολο 0,67 kWh

Η παρούσα συσκευή ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 2004/108/ΕΚ σχετικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό αριθμ. 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τις τροφές.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Πριν την χρήση της συσκευής διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.
- Αυτός ο φούρνος κατασκευάστηκε για να ψήνει φαγητά. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς και δεν πρέπει να τροποποιείται επ' ουδενί λόγω.
- Τοποθετείστε την συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια ύψους τουλάχιστον 85 εκ., μακριά από πρόσβαση παιδιών.
- Πλύντε προσεκτικά όλα τα εξαρτήματα πριν την χρήση τους.
- Πριν να βάλετε την μπρίζα στη ρευματοδόχο, εξακριβώστε εάν:
 - Η τάση του δικτύου αντιστοιχεί με την τιμή της ετικέτας χαρακτηριστικών.
 - Η ρευματοδόχος είναι 16 A και έχει καλώδιο γείωσης.
- Ο κατασκευαστής απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη σε περίπτωση που αυτός ο κανονισμός δεν τηρείται.
- Πριν να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο για πρώτη φορά, αφαιρέστε από το εσωτερικό του χαρτιά και προστατευτικά χαρτόνια, εγχειρίδια, πλαστικές σακούλες, κλπ.
- Πριν την πρώτη χρήση, ανάψτε τον φούρνο άδειο, με τον διακόπτη στο μέγιστο, για τουλάχιστον 15 λεπτά, για να αφαιρέσετε την μυρωδιά του καινούργιου και λίγο καπνό που οφείλεται στις προστατευτικές ουσίες που εφαρμόστηκαν στις αντιστάσεις πριν την μεταφορά.
Στο μεταξύ αερίστε τον χώρο.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Από την στιγμή που βγάλατε την συσκευή από την συσκευασία της, εξακριβώστε την αριότητα της πόρτας. Επειδή είναι κρυστάλλινη, επομένως εύθραυστη, συνιστούμε σε περίπτωση που παρουσιάζει χτυπήματα ή γρατζουνιές, να ζητήσετε την αντικατάστασή της. Επιπλέον, κατά την διάρκεια της χρήσης, καθαρισμού, και μετακίνησης, να αποφεύγετε να χτυπάτε ή να συγκρούετε με βία την πόρτα ή να χύνετε κρύα υγρά στο κρύσταλλο όταν η συσκευή είναι ζεστή.
- Όταν ο φούρνος λειτουργεί, η θερμοκρασία της πόρτας και των εξωτερικών επιφανειών μπορεί να είναι πολύ υψηλή. Να χρησιμοποιείτε πάντα τους διακόπτες, χερολαβές και πλήκτρα. Μην αγγίζετε ποτέ τα μεταλλικά μέρη ή το κρύσταλλο του φούρνου. Εάν χρειάζεται να χρησιμοποιείτε γάντια.
- Αυτή η συσκευή λειτουργεί με υψηλές θερμοκρασίες που μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Κατά την διάρκεια της χρήσης τα προσιτά μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Απομακρύνετε τα παιδιά από τον φούρνο.
- Μην επιτρέπετε την χρήση της συσκευής σε άτομα (ακόμη και παιδιά) με μειωμένες κανόνιτες ψυχικές σωματικές και αισθήσεων, ή με ανεπαρκή εμπειρία και γνώσεις εκτός αν επιβλέπονται



παιδιά και σιγουρευτείτε ότι δεν παίζουν με την συσκευή.

- Μην μετακινείτε την συσκευή ενώ λειτουργεί.

- **Μην** χρησιμοποιείτε την συσκευή αν:
- Το καλώδιο τροφοδότησης είναι ελαττωματικό
- Η συσκευή έπεσε και παρουσιάζει βλάβες ή λειτουργικές ανωμαλίες.
Σ 'αυτές τις περιπτώσεις, για την αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου, η συσκευή πρέπει να πάει στο πιο κοντινό κέντρο σέρβις.
- **Μην** αφήνετε το καλώδιο τροφοδότησης να κρέμεται ή να αγγίζει τα ζεστά μέρη του φούρνου. **Μην** αποσυνδέετε την συσκευή τραβώντας το καλώδιο τροφοδότησης.
- **Σε** περίπτωση που χρειάζεται προέκταση, εξακριβώστε ότι είναι σε καλή κατάσταση, ότι έχει γείωση και ότι το καλώδιο έχει διατομή τουλάχιστον ίδια με το καλώδιο τροφοδότησης της συσκευής.
- **Για** την αποφυγή ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε ποτέ σε νερό ή άλλο υγρό το καλώδιο τροφοδότησης, την μπρίζα του ή το σύνολο της συσκευής.
- **Μην** τοποθετείτε την συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- **Μην** τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα υλικά κοντά στο φούρνο ή στο κάτω έπιπλο.
- Το ψωμί μπορεί να πάρει φωτιά. **Προσέξτε** πάντα όταν κάνετε τοστ ή φρυγανιές. **Μην** ανάβετε ποτέ την συσκευή κάτω από νουλάπι ή ράφι ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως κουρτίνες, κουρτινάκια κλπ.
- **Μην** χρησιμοποιείτε την συσκευή σαν πηγή θερμότητας.
- **Μην** βάζετε ποτέ χαρτί, χαρτόνι ή πλαστικά στο εσωτερικό του φούρνου και μην τοποθετείτε ποτέ τίποτε επάνω στην συσκευή (εργαλεία, σχάρες και άλλα αντικείμενα).
- **Μην** βάζετε τίποτε στα στόμια εξαερισμού. **Μην** τα βουλώνετε.
- **Σε περίπτωση που το φαγητό ή τα εξαρτήματα της συσκευής πάρουν φωτιά, μην επιχειρείτε ποτέ να σβήσετε τις φλόγες με νερό. Κλείστε την πόρτα, βγάλτε την μπρίζα και σβήστε τις φλόγες με ένα υγρό πανί.**
- **Ο** φούρνος αυτός δεν κατασκευάστηκε για εντοιχισμένη εγκατάσταση.
- Όταν ανοίγετε την πόρτα, να έχετε υπόψη τα ακόλουθα:
- **Μην** εξασκείτε μεγάλες πιέσεις με πολύ βαριά αντικείμενα ή τραβώντας την χειρολαβή προς τα κάτω.
- **Μην** στηρίζετε ποτέ στην επιφάνεια της ανοιχτής πόρτας βαριά σκεύη ή καυτά τηγάνια που βγάλατε από τον φούρνο.
- **Λαμβάνοντας** υπόψη την πολυμορφία των κανονισμών, εάν η συσκευή πρόκειται να χρησιμοποιηθεί σε χώρα διαφορετική από την χώρα αγοράς, απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- **Για** την προσωπική σας ασφάλεια, μην επιχειρείτε ποτέ να επισκευάσετε την συσκευή μόνοι σας. **Α**πευθυνθείτε πάντα στο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- **Αυτή** η συσκευή έχει μελετηθεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση. **Κάθε** επαγγελματική και ακατάλληλη χρήση κατά παράβαση των οδηγιών, απαλλάσσει τον κατασκευαστή από κάθε ευθύνη και υποχρέωση εγγύησης.
- **Α**ποσυνδέετε πάντα την συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και οπωσδήποτε πριν από τον καθαρισμό.
- **Αν** το ηλεκτρικό καλώδιο έχει πάθε ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από την **Υ**πηρεσία **Τ**εχνικής **Υ**ποστήριξης ή από άτομο με παρόμοια ειδικότητα, για την αποφυγή κάθε κινδύνου.
- **Μην** χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά που αποξέουν ή μεταλλικές σπάτουλες για να καθαρίσετε την πόρτα γιατί μπορεί να ξύσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν σπάσιμο.

Φυλάξτε τις παρούσες οδηγίες

Π Ε Ρ Ι Λ Η Π Τ Ι Κ Ο Σ Π Ι Ν Α Κ Α Σ

Πρόγραμμα	Θέση διακόπτη επιλογής λειτουργίας	Θέση διακόπτη θερμοστάτη	Θέση σχάρας και εξαρτημάτων	Σημειώσεις / συμβουλές
Ξεπάγωμα (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)		•		1 2 3 Βάλτε το φαγητό απ' ευθείας πάνω στην σχάρα που είναι στον οδηγό 2.
Απαλό ψήσιμο		100° C-220° C		1 2 3 Χρησιμοποιείτε τη λιποδόχη που είναι απ' ευθείας στον κάτω οδηγό 3.
Για να διατηρείτε τα φαγητά ζεστά				1 2 3 Επιλέξτε αυτή την λειτουργία για να διατηρείτε τα φαγητά ζεστά. Μην αφήνετε τα φαγητά ζεστά για περισσότερη από μία ώρα και μην χρησιμοποιείτε αυτή την λειτουργία για να ζεστάνετε κρύα φαγητά. Εάν το φαγητό δεν είναι αρκετά ζεστό για το σερβίρισμα, επιλέξτε μια υψηλότερη θερμοκρασία με τον διακόπτη του θερμοστάτη.
Ψήσιμο σε αερόθερμο φούρνο (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)		100° C-220° C		1 2 3 Ιδανικό για λαζάνια, κρέας, πίτσα, γλυκά και φαγητά που πρέπει να είναι τραγανά στην επιφάνεια (ογκρατέν) καθώς και για ψωμί. Για τη χρήση εξαρτημάτων συμβουλευτείτε το σχετικό πίνακα στη σελ. 78
Ψήσιμο σε στατικό φούρνο		100° C-220° C		1 2 3 Ιδανικό για να ψήνετε γεμιστά, ψάρι, κέικ και μικρά πουλερικά. Για τη χρήση των εξαρτημάτων συμβουλευτείτε το σχετικό πίνακα στην σελ. 78
Τοστάρισμα				1 2 3 Ιδανικό για να ψήσετε φέτες ψωμιού
Ψήσιμο στο γκριλ				1 2 3 Βάλτε την σχάρα διαίτης (P) πάνω στη λιποδόχη. Βάλτε επάνω το φαγητό και βάλτε τα όλα στον οδηγό 1. Ιδανικό για να ροδίσουν κρέατα, ψάρια και λαχανικά.
Ψήσιμο στο γκριλ με σουβλα (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)				1 2 3 Βάλτε τη σουβλα στην ειδική οπή (O) όπως δείχνει το σχήμα στην σελ. 80. Βάλτε τη λιποδόχη στον οδηγό 3. Ιδανικό για πουλερικά, κρέατα, κλπ.

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

Διακόπτης θερμοστάτη (A)

Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με τον ακόλουθο τρόπο:

- Για ξεπάγωμα (μόνο για ορισμένα μοντέλα) (βλέπε σελ. 77): **Διακόπτης θερμοστάτη στην θέση “•”**.
- Για διατήρηση ζεστών φαγητών (βλέπε σελ. 77):..... **Διακόπτης θερμοστάτη στην θέση **.
- Για ψήσιμο σε αερόθερμο φούρνο (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
ή για ψήσιμο σε στατικό φούρνο (βλέπε σελ. 77-78):..... **Διακόπτης θερμοστάτη από 100° C - 220° C.**
- Για τοσάρισμα φούρνο (βλέπε σελ. 79):..... **Διακόπτης θερμοστάτη στην θέση **.
- Για όλους τους τύπους ψησίματος στο γκριλ (βλέπε σελ. 80): **Διακόπτης θερμοστάτη στην θέση **.

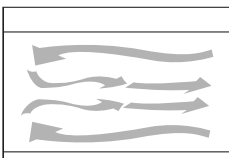
Χρονοδιακόπτης (B)

- Για να ανάψετε τον φούρνο:..... **Περιστρέψτε τον διακόπτη δεξιόστροφα.**
- Για να σβήσετε τον φούρνο:..... **Επαναφέρετε τον διακόπτη στην θέση “0”**.

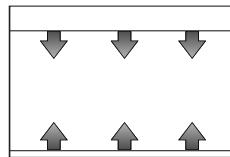
Διακόπτης επιλογής λειτουργιών (D)

Γυρνώντας αυτόν τον διακόπτη, επιλέγετε τις διαθέσιμες λειτουργίες του φούρνου, δηλαδή:

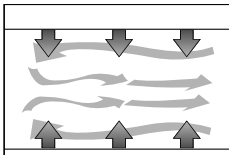
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



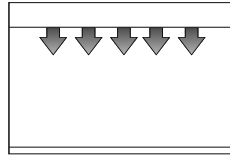
(μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
(μόνο αερισμός εν λειτουργία)



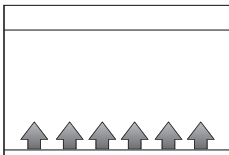
(μόνο πάνω και κάτω
αντίσταση εν λειτουργία)



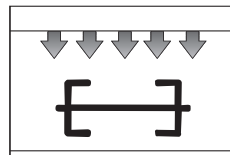
(μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
(πάνω αντίσταση, κάτω
αντίσταση και αερισμός εν
λειτουργία)



(μόνο πάνω αντίσταση εν
λειτουργία στο μέγιστο)



(μόνο κάτω αντίσταση εν
λειτουργία)



(μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
(μόνο πάνω αντίσταση εν
λειτουργία στο μέγιστο +
μοτέρ σούβλας))

Εσωτερική λάμπα φούρνου (N) (μόνο σε ορισμένα μοντέλα) και ενδεικτική λυχνία (C)

ταν ο φούρνος λειτουργεί, η ενδεικτική λυχνία (C) και η εσωτερική λάμπα (N) (αν υπάρχει) είναι πάντα αναμμένες.

Γενικές συμβουλές

- Για το ψήσιμο με αερόθερμο φούρνο, στατικό φούρνο και στο γκριλ, συνιστάται να προθερμαίνεται πάντα τον φούρνο για 5 λεπτά με την επιλεγμένη θερμοκρασία.
- Οι χρόνοι ψησίματος εξαρτώνται από την ποιότητα των προϊόντων, από την θερμοκρασία των τροφίμων και από τις προσωπικές προτιμήσεις. Οι χρόνοι που αναγράφονται στον πίνακα είναι ενδεικτικοί, επιδέχονται μεταβολές και δεν λαμβάνουν υπόψη τον αναγκαίο χρόνο για την προθέρμανση του φούρνου.
- Για το ψήσιμο κατεψυγμένων φαγητών, συμβουλευτείτε τους χρόνους που αναγράφουν οι συσκευασίες.

Ξεπάγωμα (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Για το σωστό ξεπάγωμα σε σύντομο χρονικό διάστημα:

- Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας (D) στην θέση .
- Γυρίστε τον διακόπτη θερμοστάτη (A) στην θέση “•”.
- Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη (B) δεξιόστροφα.
- Βάλτε τη λιποδόχη (H) στον οδηγό 3, την σχάρα (G) στον οδηγό 2, βάλτε επάνω τα τρόφιμα για ξεπάγωμα, και κλείστε την πόρτα.
- Στο τέλος του ξεπαγώματος, γυρίστε τον χρονοδιακόπτη (B) στην θέση “0”.

Παράδειγμα ξεπαγώματος: : 1 kg/2.2 lbs. Κρέας σε 80-90 λεπτά χωρίς γύρισμα.

Απαλό ψήσιμο

Ενδεδειγμένο για γλυκά και τούρτες με γλασάρισμα. Επιτυγχάνονται άριστα αποτελέσματα ακόμα και στην ολοκλήρωση του ψησίματος των φαγητών στη βάση ή για ψήσιμο που απαιτεί θερμότητα κυρίως από κάτω.

- Βάλτε τη λιποδόχη (H) στον οδηγό 3 όπως δείχνει η εικόνα της σελίδας 75.
- Γυρίστε τον διακόπτη λειτουργίας (D) στην θέση .
- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με το θερμοστάτη (A).
- Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη (B) δεξιόστροφα. Στο τέλος του ψησίματος γυρίστε τον χρονοδιακόπτη (B) στην θέση “0”.

Διατήρηση ζεστών φαγητών

- Γυρίστε τον θερμοστάτη (A) στην θέση .
- Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας (D) στην θέση .
- Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη (B) δεξιόστροφα.
- Βάλτε τη λιποδόχη (H) στον κάτω οδηγό 3 και βάλτε επάνω το φαγητό
- Στο τέλος, γυρίστε τον χρονοδιακόπτη (B) στην θέση “0”.

Συνιστάται να μην αφήνετε να φαγητά για μεγάλο χρονικό διάστημα στο φούρνο, γιατί μπορούν να ξεραθούν υπερβολικά.

Ψήσιμο σε αερόθερμο φούρνο (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για να ψήσετε πίτσες, λαζάνια, ζυμαρικά ογκρατέν, και όλα τα φαγητά με κρέας (εκτός από μικρά πουλερικά), ψητές πατάτες, γλυκά εν γένει και ψωμί. Ενεργήστε ως εξής:

- Τοποθετήστε την σχάρα (G) ή τη λιποδόχη (H) στην θέση που υποδεικνύεται στον πίνακα.
- Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας (D) στην θέση .
- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία γυρίζοντας τον θερμοστάτη (A).
- Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη (B) δεξιόστροφα.
- Τοποθετήστε το φαγητό για ψήσιμο αφού προθερμάνετε τον φούρνο για 5 λεπτά.
- Στο τέλος του ψησίματος γυρίστε τον χρονοδιακόπτη (B) στην θέση “0”.

Πρόγραμμα	Διακόπτης Θερμοστάτη	Χρόνοι	σχάρα/ λιποδόχη θέση	Παρατηρήσεις και συμβουλές
Quiche 700 g Κοτόπουλο 1 kg	200° C 200° C	30-35 λεπτά 60-70 λεπτά	3 3	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη, γυρίστε μετά 38 λεπτά περίπου.
Χοιρινό ψητό 900 g	200° C	50-60 λεπτά	3	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη, γυρίστε μετά 30 λεπτά
Πολό κιμά 650 g	200° C	35-40 λεπτά	3	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη, γυρίστε μετά 20 λεπτά
Πατάτες ψητές 500 g	200° C	40-50 λεπτά	2	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη, ανακατέψτε 2 φορές.
Πάστα φλόρα 700 g	180° C	35-40 λεπτά	3	Χρησιμοποιήστε ταψί για γλυκά
Strudel 1 kg	200° C	35-40 λεπτά	2	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη
Κέικ 800 g	180° C	25-30 λεπτά	3	Χρησιμοποιήστε ταψί για γλυκά
Μπισκότα (frollini) 100 g	180° C	15-20 λεπτά	2	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη
Ψωμί 500 g	200° C	20-25 λεπτά	3	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη λαδωμένη

Ψήσιμο με στατικό φούρνο

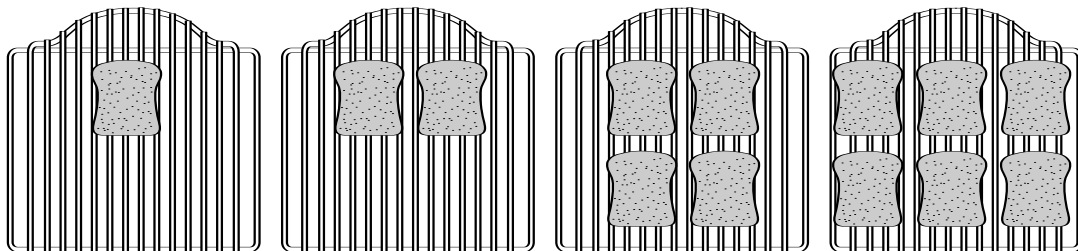
Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για να ψήσετε ψάρια, γεμιστά λαχανικά, γλυκά με χτυπημένο ασπράδι και γλυκά που απαιτούν μεγάλο χρόνο ψησίματος (πάνω από 60 λεπτά). Ενεργήστε ως εξής:

- Τοποθετήστε την σχάρα **(G)** ή τη λιποδόχη **(H)** στην θέση που υποδεικνύεται από τον πίνακα.
- Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής **(D)** στην θέση .
- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία γυρνώντας τον θερμοστάτη **(A)**.
- Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη **(B)** δεξιόστροφα.
- Τοποθετήστε το φαγητό αφού προθερμάνετε τον φούρνο για 5 λεπτά.
- Στο τέλος του ψησίματος, γυρίστε τον χρονοδιακόπτη **(B)** στην θέση “0”.

Πρόγραμμα	Διακόπτης Θερμοστάτη	Χρόνοι	σχάρα/ λιποδόχη θέση	Παρατηρήσεις και συμβουλές
Ζυμαρικά ογκρατέν 1 kg	200° C	25-30 min.	2	Χρησιμοποιήστε ένα πυρέξ.
Λαζάνια 1 kg	200° C	25-30 min.	2	Χρησιμοποιήστε ένα πυρέξ.
Πίτσα 500 g	200° C	30-35 min.	3	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη.
Πέστροφα 500 g	180° C	30-35 min.	3	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη, γυρίστε μετά από 16 λεπτά.
Καλαμαράκια γεμιστά 450 g	180° C	25-30 min.	3	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη, γυρίστε όταν είναι μισοψημένο.
Ντομάτες ογκρατέν 550 g	180° C	35-40 min.	2	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη λαδωμένη και γυρίστε μετά 20 λεπτά.
Κολοκυθάκια με τόνο 750 g	180° C	35-40 min.	2	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη. Προσθέστε λάδι, ντομάτα και νερό.
Plum cake 1 kg	180° C	65-75 min.	3	Γυρίστε τη λιποδόχη μετά 20 λεπτά. Χρησιμοποιήστε μία φόρμα και γυρίστε το όταν μισοψηθεί.

Τοστάρισμα

- Οι διαστάσεις της σχάρας (G) επιτρέπουν το τοστάρισμα 6 φετών ψωμιού συγχρόνως. Θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα με 4 φέτες τη φορά.
- Για το τοστάρισμα, βάλτε τις φέτες ψωμιού όπως ακολουθεί:



Τοστάρισμα μιας φέτας

Τοστάρισμα δύο φετών

Τοστάρισμα 4 φετών

Τοστάρισμα 6 φετών

Αν εξακολουθείτε το ένα τοστάρισμα μετά το άλλο, μειώστε τον προγραμματισμένο χρόνο.

Οδηγίες για τοστάρισμα ψωμιού

Για αυτόματο τοστάρισμα ψωμιού, σάντουιτς, muffin, φροστούρας και κατεψυγμένα πιτάκια, χρησιμοποιείτε πάντα την σχάρα.

1. Βάλτε τη σχάρα στον οδηγό 2.
2. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο της σχάρας. Κλείστε την πόρτα
3. Γυρίστε τον θερμοστάτη (A) στην θέση  και του επιλέκτη λειτουργίας (D) στη θέση .
4. Ο χρονοδιακόπτης (B) γυρίζει προς τα δεξιά. Συνήθως, για να έχετε ένα μέτριο φρυγάνισμα, ρυθμίστε τον διακόπτη Timer (B) στα 4-5 λεπτά. Φρυγανίστε μερικές φέτες ψωμί για να καθορίσετε τον χρόνο.
5. Όταν τοστάρετε ψωμί, είναι αναμμένη και η πάνω και η κάτω αντίσταση ούτως ώστε να τοσταρισθούν και οι δύο πλευρές συγχρόνως. Στο εσωτερικό μέρος του κρυστάλλου της πόρτας μπορεί να σχηματισθεί λίγη υγρασία. Είναι κανονικό, θα φύγει κατά την διάρκεια του ψησίματος.
6. Ένα ακουστικό σενάριο δείχνει το τέλος του προγραμματισμένου χρόνου. Όταν τελειώσει το τοστάρισμα οι αντιστάσεις σβήνουν αυτόματα. Γυρίστε το θερμοστάτη (A) στην θέση “•”.

Σημειώσεις:

Εάν προτιμάτε λιγότερο ψημένες τις φέτες, αρκεί να διακόψετε τον αυτόματο κύκλο περιστρέφοντας τον διακόπτη Timer (B) στο “0” για να σβήσετε τον φούρνο χωρίς να προκαλέσετε βλάβες.

Εάν αντιθέτως προτιμάτε πιο δυνατό τοστάρισμα, επανεργοποιήστε τον κύκλο γυρίζοντας τον χρονοδιακόπτη (B) προς τα δεξιά μέχρι να έχετε το αποτέλεσμα που επιθυμείτε.

Σβήστε χειροκίνητα τον διακόπτη θερμοστάτη και προγραμματισμού τοσπέρας όπως περιγράφεται παραπάνω.

Με την συχνή χρήση του φούρνου, θα βρείτε την πιο κατάλληλη ρύθμιση για κάθε είδος ψωμιού.

Συμβουλές για καλό τοστάρισμα:

Μεγάλα ή κατεψυγμένα κομμάτια ψωμιού χρειάζονται πιο δυνατή ρύθμιση. Μία φέτα ψωμιού απαιτεί πιο ελαφριά ρύθμιση από εκείνη που χρειάζεται για περισσότερες φέτες.

Ψήσιμο στο γκριλ

- Τοποθετείστε το φαγητό πάνω στην σχάρα διαίτης (P) που έχετε βάλει πάνω στη λιποδόχη (H) και βάλτε τα στον οδηγό 1.
- Κλείστε την πόρτα μέχρι το κλείδωμα (βλέπε εικόνα 1).
- Γυρίστε τον επιλέκτη λειτουργιών (D) στην θέση .
- Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη (B) δεξιόστροφα.
- Στο τέλος του ψησίματος, γυρίστε χειροκίνητα τον χρονοδιακόπτη (B) στην θέση "0".
- Γυρίστε το φαγητό όταν μισοψηθεί.

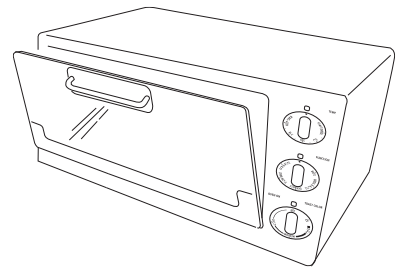


Fig.1

Πρόγραμμα	Διακόπτης θερμοστάτη	Χρόνοι	Παρατηρήσεις και συμβουλές
Χοιρινή μπριζόλα (2)		30 λεπτά.	Γυρίστε μετά από 16 λεπτά.
Λουκάνικα Φρανγκφούρτης (3)	"	20 λεπτά.	Γυρίστε μετά από 11 λεπτά.
Φρέσκα μπιφτέκια (2)	"	25 λεπτά.	Γυρίστε μετά από 13 λεπτά.
Λουκάνικα (4)	"	26 λεπτά.	Γυρίστε μετά από 14 λεπτά.
Σουβλάκια 500 g	"	26 λεπτά.	Γυρίστε μετά από 8, 15 και 21 λεπτά.

Ψήσιμο με σούβλα (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για ψήσιμο στη σούβλα κοτόπουλου, πουλερικών εν γένει, και χοιρινού ή μοσχαρίσιου ψητού. Το ψήσιμο γίνεται με μέγιστο βάρος 2 kg.

- Σουβλείστε τη τροφή (I) και σταθεροποιήστε το με τις ειδικές διχάλες (εικ. 2) (για άριστο αποτέλεσμα, δέστε το κρέας με σπάγγο κουζίνας).
- Βάλτε τη λιποδόχη (H) στον οδηγό 3 και τη σούβλα (I) στην ειδική οπή (εικ. 3).
- Κλείστε την πόρτα μέχρι το κλείδωμα (βλέπε εικόνα 1).
- Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη (A) στην θέση .
- Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργιών (D) στην θέση .
- Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη (B) δεξιόστροφα.

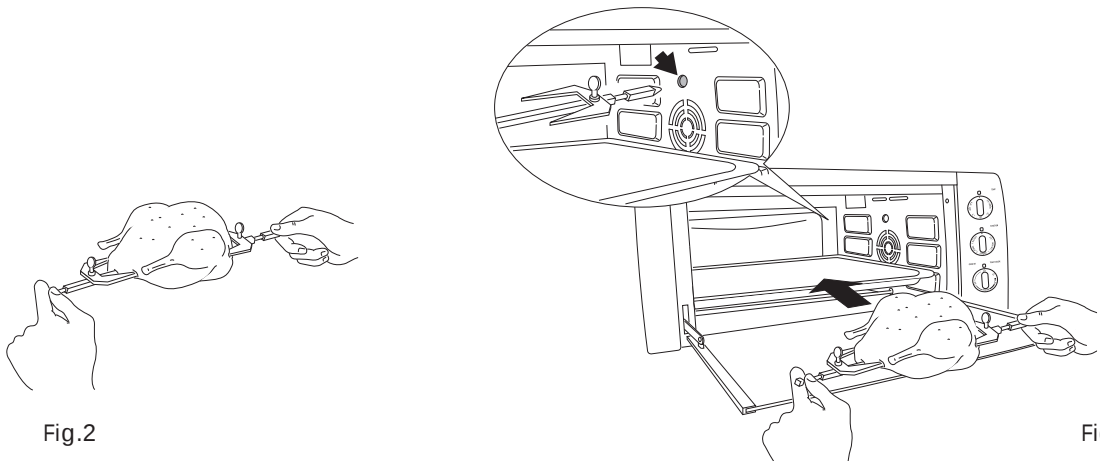


Fig.2

Fig.3

Για πληροφορίες σχετικά με τον χρόνο ψήσιματος συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα.

Πρόγραμμα	Βάρος	Χρόνοι
Κοτόπουλο	1-2 Kg	120 λεπτά.
Χοιρινό ψητό	0,8-1,7 Kg	90 λεπτά.

Για μεγαλύτερο βάρος συνιστούμε την χρήση προγράμματος για αερόθερμο ψήσιμο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Ο συχνός καθαρισμός εμποδίζει τον σχηματισμό καπνών και άσχημων οσμών κατά το ψήσιμο. Μην αφήνετε το λίπος να συγκεντρωθεί στο εσωτερικό του φούρνου.

Πριν από οποιαδήποτε ενέργεια συντήρησης ή καθαρισμού, αποσυνδέστε την μπρίζα και αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.

Καθαρίστε την πόρτα, τα εσωτερικά τοιχώματα και τις αντικολλητικές επιφάνειες του φούρνου με διάλυμα νερού και απορρυπαντικού. Στεγνώστε καλά.

Για τον καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου, μην χρησιμοποιείτε ποτέ προϊόντα που διαβρώνουν το αλουμίνιο (απορρυπαντικά σε σπρέϊ) και για να μην χαλάσετε την αντικολλητική επένδυση, μην ξύνετε τα τοιχώματα με αιχμηρά ή κοφτερά αντικείμενα.

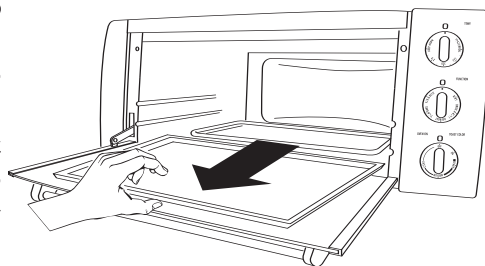
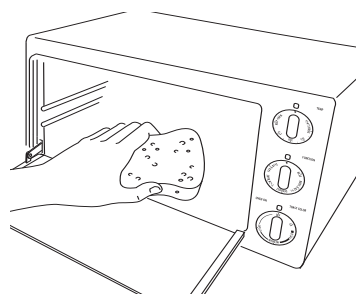
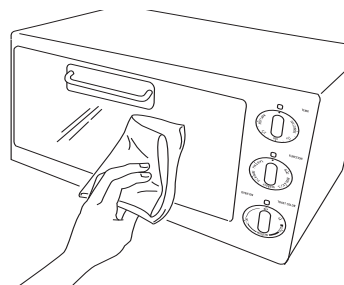
Για να καθαρίσετε την εξωτερική επιφάνεια χρησιμοποιείτε πάντοτε υγρό σφουγγάρι. Να αποφεύγετε την χρήση διαβρωτικών προϊόντων που καταστρέφουν το βερνίκι. Προσοχή να μην μπει νερό ή υγρό σαπουνί από τα ανοίγματα στο πάνω μέρος του φούρνου.

Μην χώνετε πηρούνια, μαχαίρια ή αιχμηρά αντικείμενα στα ανοίγματα πάνω και πλάι του φούρνου.

Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό. Μην την πλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Όλα τα εξαρτήματα πλένονται σαν κοινά σκεύη, στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.

Βγάλτε το δίσκο από το κάτω μέρος του φούρνου. Πλύντε τον στο χέρι. Αν η βρωμιά βγαίνει δύσκολα, ξεπλύντε το δίσκο με ζεστό σαπουνόνερο και, αν χρειασθεί τρίψτε απαλά, χωρίς να ξύσετε.



Προαποποίησης για τη σωστή απόρριψη του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/Ε Κ και του Ν.Α. αριθμ. 151 της 25/7/2005.

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα. Μπορεί να παραδοθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη απόρριψη μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει όχι μόνο την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία που προκύπτουν από ακατάλληλη απόρριψη, αλλά και την ανακύκλωση υλικών με ακόλουθη εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επσήμανση της υποχρεωτικής ξεχωριστής απόρριψης ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου κάδου απορριμάτων. Η αυθαίρετη απόρριψη του προϊόντος εκ μέρους του χρήστη συνεπάγεται την εφαρμογή των ισχυόντων δημοτικών κυρώσεων.

