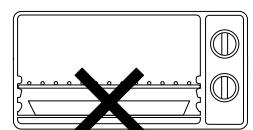
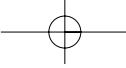


GR

	Διακόπτης ανάμματος φούρνου και διάρκεια τοσταρίσματος	Διακόπτης θερμοστάτη και επιλογέας λειτουργιών	Ενδεικτικό λαμπτάκι	Θέση σχάρας και λιποδόχης
OFF (κλειστός)				
Διατήρηση θερμοκρασίας φαγητών				 1
Ψήσιμο στο φούρνο				 2
Ψήσιμο στο Grill				 3 Αν ο φούρνος σας διαθέτει σχάρα διαίτης
Τοστάρισμα (Toast)				 4 5

Όταν είναι ενεργοποιημένες οι λειτουργίες "Toast" και "ψήσιμο στο φούρνο", δεν χρειάζεται να τοποθετήσετε τη λιποδόχη (ή άλλα παρόμοια σκεύη) κατευθείαν επάνω στις (κάτω) αντιστάσεις του φούρνου.





ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- **Διαδάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**
- Ο φούρνος έχει μελετηθεί για μαγειρέμα φαγητών. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς ούτε να τροποποιείται ή να μεταβάλλεται με οποιοδήποτε τρόπο.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια επιφάνεια με ύψος τουλάχιστον 85 cm, σε σημείο απροσπέλαστο στα παιδιά.
- Πλύνετε προσεκτικά όλα τα εξαρτήματα πριν τη χρήση.
- **Πριν συνδέσετε το φίς στην πρίζα του ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:**
 - Η τάση του δίκτυου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.
 - Η πρίζα του ρεύματος έχει παροχή 16A και διαθέτει αγωγό γείωσης.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση που δεν τηρηθεί ο παραπάνω κανόνας ασφαλείας.**
- Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο για πρώτη φορά, βγάλτε όλα τα υλικά που περιέχει στο εσωτερικό, όπως χαρτονία προστασίας, εγχειρίδια, πλαστικές σακούλες κλπ.
- Πριν την πρώτη χρήση, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει άδεια, με το θερμοστάτη στη μέγιστη θερμοκρασία, τουλάχιστον επί 15 λεπτά για να φύγει η οσμή "καινούργιου" και λίγος καπνός από την παρουσία προϊόντων για την προστασία των αντιστάσεων στη μεταφορά.

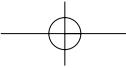
ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν βγάλετε τη συσκευή από τη συσκευασία, ελέγχετε την ακεραιότητα της πόρτας. Επειδή η γυάλινη πόρτα είναι εύθραυστη, συνιστάται να ζητήσετε την αντικατάστασή της σε περίπτωση που έχει ραγίσει, χαραχθεί ή γραντζούντεται. Επίσης, κατά τη χρήση της συσκευής, τον καθαρισμό και τις μετακινήσεις, αποφεύγετε να χτυπάτε την πόρτα, να την κλείνετε με δύναμη και να ρίχνετε κρύα υγρά πάνω στο κρύσταλλο σταντη συσκευή είναι ζεστή.

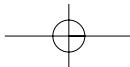


- **Όταν η συσκευή λειτουργεί, η θερμοκρασία της πόρτας και των εκτεθειμένων εξωτερικών επιφανειών μπορεί να είναι πολύ υψηλή. Χρησιμοποιείτε πάντοτε τους διακόπτες, τις χειρολαβές και τα πλήκτρα. Μην αγγίζετε ποτέ τις μεταλλικές επιφάνειες ή το κρύσταλλο του φούρνου. Εν ανάγκη χρησιμοποιήστε γάντια.**
- **Ο ηλεκτρικός φούρνος λειτουργεί σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες που μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.**
- Όπως με κάθε συσκευή μαγειρέματος, απαιτείται η μέγιστη προσοχή όταν χρησιμοποιείτε το φούρνο υπό την παρουσία παιδιών ή ανήμπτωρων απόμων. Μην επιτρέπετε να παίζουν με τη συσκευή.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν λειτουργεί.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν:
 - το ηλεκτρικό της καλώδιο είναι ελαττωματικό
 - Η συσκευή έχει πέσει, παρουσιάζει εμφανείς βλάβες ή ανωμαλίες λειτουργίας.
 - Στις περιπτώσεις αυτές, για την αποφυγή καθε κινδύνου, η συσκευή πρέπει να μεταφερθεί στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Σέρβις.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται και να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες του φούρνου. Μην αποσυνδέετε ποτέ τη συσκευή τραβώντας το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε προέκταση, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται σε καλή κατάσταση, διαθέτει φίς γείωση και αγωγό γείωσης με διατομή τουλάχιστον ίση με τη διατομή του αγωγού γείωσης του ηλεκτρικού καλωδίου της συσκευής.
- Για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο τηλεκτροπληξίας, μη βυθίζετε ποτέ σε νερό ή σε άλλο υγρό το ηλεκτρικό καλώδιο, το φίς του καλωδίου ή όλη τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα προϊόντα κοντά στο φούρνο ή κάτω από το έπιπλο στο οποίο έχει τοποθετηθεί.
- **Το ψώμι μπορεί να πάρει φωτιά. Πρέπει να επιτηρείτε πάντα τη συσκευή όταν φρυγανίζετε ή ψήνετε ψωμί. Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί κάτω από ντουλάπι ή ράφι ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως κουρτίνες, κουρτινάκια κλπ.**
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για θέρμανση του περιβάλλοντος.
- Μη βάζετε ποτέ χαρτί, χαρτόνι ή πλαστικό στο θάλαμο της συσκευής και μην ακουμπάτε τίποτα στο πάνω μέρος της (εργαλεία, σχάρες, άλλα αντικείμενα).
- Μη βάζετε κανένα αντικείμενό στα στόμια αερισμού. Μην τα καλύπτετε.
- **Σε περίπτωση που το φαγήτο ή εξαρτήματα της συσκευής πάρουν φωτιά, μην επιχειρείτε ποτέ να σβήσετε τις φλόγες με νερό. Αφήστε την πόρτα κλειστή, αποσυνδέστε το φίς και σβήστε τις φλόγες με ενα βρεγμένο πανί.**
- Ο φούρνος αυτός δεν είναι κατάλληλος για εντοιχισμένη εγκατάσταση.
- Όταν ανοίγετε την πόρτα, έχετε υπόψη την ακόλουθα:
 - μην εξασκείτε μεγάλες πιέσεις με πολύ βαριά αντικείμενα ή τραβώντας τη χειρολαβή προς τα κάτω.
 - μη στηρίζετε ποτέ στην επιφάνεια της ανοιχτής πόρτας βαριά σκεύη ή καυτά τηγάνια που βγάλατε απ' το φούρνο.
- Λαμβάνοντας υπόψη την πολυμορφία των κανονισμών, απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις για να ελεγχεί τη συσκευή, εάν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί σε χώρα διαφορετική από τη χώρα αγοράς.
- Για την προσωπική σας ασφαλεία, μην επιχειρείτε ποτέ να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή. Απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις.
- Η συσκευή αυτή έχει μελετηθεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Κάθε επαγγελματική και ακατάλληλη χρήση κατά παράβαση των οδηγιών, απαλλάσσει τον κατασκευαστή από κάθε ευθύνη και υποχρέωση εγγυησης.
- Αποσυνδέστε πάντα τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και οπωσδήποτε πριν τον καθαρισμό.
- Ρυθμίσεις, επισκευές και αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου πρέπει να γίνονται μονον από εξουσιοδοτημένο προσωπικό ή από το Σέρβις. Επισκευές από μη εξειδικευμένο προσωπικό μπορεί να είναι επικίνδυνες.



Φυλάξτε τις παρούσες οδηγίες





ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τάση λειτουργίας βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών
 Μέγιστη απορροφούμενη ισχύς βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών
 Η συσκευή αυτή βρίσκεται σε συμφωνία με την Οδηγία 89/336/EΟΚ σχετικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα. Τα υλικά και τα εξαρτήματα που προορίζονται για επαφή με τα τρόφιμα συμφωνούν με τις διατάξεις της Οδηγίας 89/109 και το Νομοθετικό Διάταγμα αρ.108 της 25ης Ιανουαρίου 1992.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Γενικές οδηγίες

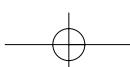
- Για το ψήσιμο στο φούρνο και στο grill, συνιστούμε να προθερμαίνετε πάντοτε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία, έτσι ώστε να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο.
- Οι χρόνοι ψησίματος εξαρτώνται από την ποιότητα των προϊόντων, τη θερμοκρασία των τροφίμων και από τις γευστικές προτιμήσεις του καθενός. Οι χρόνοι που υποδεικνύονται στους πίνακες είναι απλά και μόνον ενδεικτικοί, μπορούν να διαφοροποιηθούν και σημειώνεται ότι **δεν λαμβάνουν υπόψη το χρόνο προθέρμανσης του φούρνου**.
- Για το ψήσιμο κατεψυγμένων τροφίμων θα πρέπει να συμβουλευτείτε, εκτός από τον αντίστοιχο πίνακα, και τους συνιστώμενους χρόνους που αναγράφονται επάνω στις συσκευασίες των τροφίμων.
- Το αναμμένο ενδεικτικό λαμπάκι (D) δείχνει ότι ο φούρνος λειτουργεί.

Διατήρηση της θερμοκρασίας των φαγητών

- Τοποθετήστε τη σχάρα με το φαγητό στον κάτω οδηγό όπως δείχνει η εικόνα 1 στη σελ. 48.
- Γυρίστε το διακόπτη ανάμματος του φούρνου (C) στη θέση "ON".
- Γυρίστε το διακόπτη θερμοστάτη και τον επιλογέα λειτουργιών (B) στη θέση 65°C.
- Σας συμβουλεύουμε να μην αφήνετε τα φαγητά στο φούρνο για πολύ χρόνο γιατί μπορεί να "στεγνώσουν".

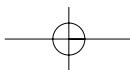
Ψήσιμο στο φούρνο

- Τοποθετήστε τη σχάρα με το φαγητό στον οδηγό κάτω θέσης όπως δείχνει η εικόνα 2 στη σελ. 48.
- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία, γυρίζοντας το διακόπτη θερμοστάτη και επιλογέα λειτουργιών κατά τη δεξιόστροφη φορά.
- Γυρίστε το δεξιόστροφα το διακόπτη ανάμματος του φούρνου (C) στη θέση "ON".



Οι συνιστώμενοι χρόνοι ψησίματος παραθέτονται στους παρακάτω πίνακες.

Συνταγές/ποσότητα	Διακόπτης θερμοστάτη	Χρόνος ψησίματος	Παρατηρήσεις και Συμβουλές
Πίτσα (500gr)	230°C	18-23 min.	Λαδώστε καλά τη λιποδόχη (M)
Λαζάνια (1kg)	210°C	20-25 min.	Χρησιμοποιήστε προψημένα λαζάνια
Παστίτσιο (900gr)	210°C	20-25 min.	Χρησιμοποιήστε 500 gr ζυμαρικά με ραγού και σάλτσα μπεσαμέλ.
Κοτόπουλο τεμαχισμένο (750gr)	210°C	50-60 min.	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη (M), γυρίστε στη μέση του χρόνου ψησίματος.
Ψητό χοιρινό (1kg)	230°C	75-85 min.	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη (M), γυρίστε στη μέση του χρόνου ψησίματος.
Ρολό κιμά (700gr)	210°C	40-50 min.	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη (M).
Κουνέλι τεμαχισμένο (650gr)	230°C	50-55 min.	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη (M), γυρίστε στη μέση του χρόνου ψησίματος.
Πέστροφα στο φούρνο (500gr)	210°C	35-45 min.	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη (M) καλά λαδωμένη. Δεν χρειάζεται να γυρίσετε το ψάρι στη μέση του χρόνου ψησίματος.
Βακαλάος στο φούρνο (450gr)	210°C	35-45 min.	
Ψάρι γκρατέν (900gr)	210°C	30-40 min.	Το γκρατέν μπορεί να γίνει με μπεσαμέλ ή μόνο με τριμμένο ψωμί.
Τσιπούρα (600gr)	210°C	45-55 min.	Τυλίξτε το ψάρι σε ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο.
Γεμιστές πιπεριές (650gr)	210°C	35-45 min.	Κόψτε τις πιπεριές στη μέση. Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη (M), ελαφρά λαδωμένη.
Γεμιστά κολοκυθάκια (900gr)	210°C	50-60 min.	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη (M).
Κουνουπίδι γκρατέν (800gr)	210°C	25-30 min.	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη (M).
Πατάτες ψητές (500gr)	210°C	60-70 min.	Ανακατέψτε 2-3 φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
Πάστα φλόρα (700gr)	160°C	50-60 min.	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη (M) λαδωμένη και αλευρωμένη.
Τούρτα Μαργαρίτα (700 gr)	160°C	35-45 min.	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη (M) λαδωμένη και αλευρωμένη.
Στρούντελ με μήλα (650gr)	170°C	35-45 min.	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη (M) καλά λαδωμένη.
Μπισκότα (10-12 κομμάτια)	180°C	15-20 min.	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη (M) καλά λαδωμένη.
Παστάκια/Ταρτάκια (6 φορμάκια)	180°C	20-25 min.	Τοποθετήστε τα φορμάκια επάνω στη λιποδόχη (M).



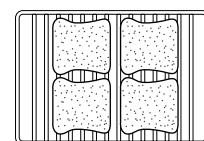
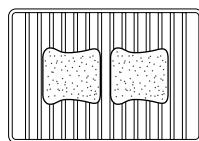
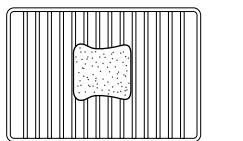
Ψήσιμο κατεψυγμένων τροφίμων στο φούρνο

Συνταγές/ποσότητα	Διακόπτης θερμοστάτη	Χρόνος Ψησίματος	Παρατηρήσεις και Συμβουλές
Λαζάνια (500gr)	210°C	45-55 min.	
Κανελόνια (500gr)	210°C	45-55 min.	
Μελιτζάνες με παρμεζάνα (450gr)	210°C	45-55 min.	
Ψωμί κατεψυγμένο (150gr)	180°C	12-22 min.	Τοποθετήστε το τρόφιμο κατευθείαν επάνω στη σχάρα, εάν η συσκευασία του είναι από υλικό κατάλληλο για φούρνο. Αν όχι (δηλ. αν είναι από πλαστικό), τοποθετήστε το περιεχόμενο της συσκευασίας επάνω στη λιποδόχη (M). Τοποθετήστε το ψωμί κατευθείαν επάνω στη σχάρα. Οι χρόνοι ψησίματος μπορεί να διαφοροποιούνται ανάλογα με το μέγεθος και τον τύπο του ψωμιού.

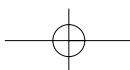
Τοστάρισμα (Toast)

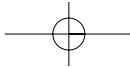
Η λειτουργία αυτή συνιστάται για:

- μεμονωμένες φέτες ψωμιού
- γεμιστά τοστ (π.χ. με τυρί και ζαμπόν/μπέικον)
- σάντουιτς
- Τοποθετήστε τη σχάρα στον οδηγό κάτω θέσης όπως φαίνεται στη σελίδα 3 και στην εικόνα 5 στη σελ. 48.
- Τοποθετήστε τις φέτες ή τα σάντουιτς στο κέντρο της σχάρας, όπως υποδεικνύεται στις παρακάτω εικόνες, ανάλογα με τον αριθμό τους, και κλείστε την πόρτα του φούρνου.



- Επιλέξτε με τον επάνω διακόπτη τη λειτουργία "Toast".
- Με τον κάτω διακόπτη, επιλέξτε τη θέση που αντιστοιχεί στον επιθυμητό βαθμό "τοσταρίσματος".
- Υπάρχει περίπτωση να σχηματιστεί υγρασία στην εσωτερική επιφάνεια του τζαμιού της πόρτας του φούρνου: κάτι τέτοιο είναι απολύτως φυσιολογικό. Η υγρασία θα εξατμιστεί μόλις ο φούρνος θερμανθεί.
- **Όταν χρησιμοποιείτε το φούρνο για πρώτη φορά, επιλέξτε μια ενδιάμεση ένδειξη και τοστάρετε μια-δύο φέτες ψωμιού για να δείτε το βαθμό τοσταρίσματος που δίνει η συγκεκριμένη ένδειξη. Κατόπιν ρυθμίστε τον επιλογέα με βάση τις προσωπικές γευστικές προτιμήσεις.**
- Για να τοστάρετε συνεχόμενες ποσότητες, να έχετε υπόψη σας ότι για να επιτύχετε το ίδιο "ρόδισμα" της επιφάνειας, θα πρέπει σταδιακά να μετακινείτε τον διακόπτη ανάμματος του φούρνου και τον διακόπτη timer toast (χρονοδιακόπτης λειτουργίας τοσταρίσματος) σε χαμηλότερες ενδείξεις.
- Μόλις τελειώσει ο προεπιλεγμένος χρόνος, θα ακουστεί ένα χαρακτηριστικό ηχητικό σήμα που υποδηλώνει ακριβώς ότι ο επιλεγμένος χρόνος έχει λήξει. Στο σημείο αυτό το τοστάρισμα έχει ολοκληρωθεί και οι αντιστάσεις του φούρνου θα οβήσουν αυτομάτως.





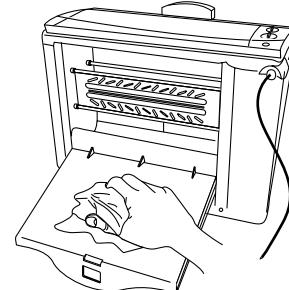
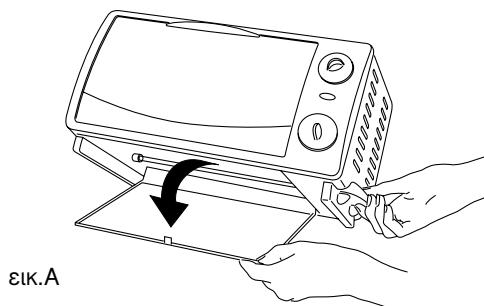
Ψήσιμο στο Grill

- Τοποθετήστε τη σχάρα στον οδηγό της επάνω θέσης και τη λιποδόχη επάνω στον ανακλαστήρα, όπως φαίνεται στην εικόνα 3 της σελ. 48. Εάν ο φούρνος σας διαθέτει διηθητική σχάρα (L), ακολουθήστε τις οδηγίες της εικόνας 4 στη σελ. 48.
- Συνιστούμε να ρίχνετε μέσα στη λιποδόχη 2 ποτήρια νερό για να αποφεύγετε τη δημιουργία καπνού και δυσάρεστων οσμών, που οφείλονται στο λίπος που καίγεται, και για να διευκολυνθείτε αργότερα στον καθαρισμό του φούρνου.
- Γυρίστε το διακόπτη του θερμοστάτη και επιλογέα λειτουργιών στη θέση ▼▼▼.
- Προθερμάνετε το φούρνο για 5 λεπτά.
- Βάλτε το φαγητό επάνω στη σχάρα και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- Οι συνιστώμενοι χρόνοι ψησίματος στο grill παραθέτονται στον παρακάτω πίνακα.

Συνταγές/ποσότητα	Διακόπτης θερμοστάτη	Χρόνος Ψησίματος	Παρατηρήσεις και Συμβουλές
Μπριζόλα χοιρινή (2)	▼▼▼	19-29 min.	Γυρίστε μετά από 11 λεπτά.
Λουκάνικα	"	10-20 min.	
Φρανκφούρτης (3)	"	13-23 min.	Γυρίστε μετά από 6 λεπτά.
Χάμπουργκερ (2)	"	20-30 min.	Γυρίστε μετά από 7 λεπτά.
Λουκάνικα (4)	"	26-36 min.	Γυρίστε μετά από 11 λεπτά.
Σουβλάκια (500 gr)	"		Γυρίστε μετά από 8, 15, 21 λεπτά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Ο συχνός καθαρισμός αποτρέπει τη δημιουργία καπνού και δυσάρεστων οσμών κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, βγάλτε το φις της συσκευής από την πρίζα του ρεύματος.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό. Μην την πλένετε κάτω από συνεχή ροή νερού.
- Η σχάρα, η λιποδόχη και η σχάρα διαίτης (αν υπάρχει) δεν πρέπει να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων!
- Για τον καθαρισμό της εξωτερικής επιφάνειας, χρησιμοποιήστε ένα υγρό σφουγγάρι. Αποφύγετε τη χρήση διαβρωτικών προϊόντων που μπορεί να καταστρέψουν την επίστρωση της επιφάνειας.
- Για τον καθαρισμό των εσωτερικών τοιχωμάτων, μη χρησιμοποιείτε ποτέ προϊόντα που διαβρώνουν το αλουμίνιο (απορρυπαντικά σε μορφή σπρέι) και μην ξύνετε τα τοιχώματα με αιχμηρά αντικείμενα.
- Για τον καθαρισμό του πάτου της συσκευής, ακουμπήστε την πλάτη του φούρνου σε μια επίπεδη επιφάνεια (εικ.Β) και ανοίξτε το συρτάρι του πάτου τραβώντας το προς τα κάτω (εικ.Α). Όταν ο φούρνος βρίσκεται στη θέση αυτή διευκολύνονται κατά πολύ οι εργασίες καθαρισμού. Μόλις τελειώσετε τον καθαρισμό, ξανακλείστε το συρτάρι και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση.



ΕΓΓΥΗΣΗ

Εάν η εγγύηση της συσκευής είναι τυπωμένη επάνω στη συσκευασία της, κόψτε την, συμπληρώστε και τις δύο πλευρές της και φυλάξτε την μαζί με την απόδειξη αγοράς (στην οποία θα αναφέρεται η ημερομηνία αγοράς της συσκευής). Τα έγγραφα αυτά πρέπει να επιδειχτούν στον τεχνικό που θα αναλάβει μια τυχόν επισκευή της συσκευής.

