

GR**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

- | | |
|--|--|
| A Εστία | H Κάτω αντίστασ |
| B Ανω αντίστασ | I Αποσπώμενη πόρτα βάσης ή δίσκος συλλογής ψίχουλων |
| C Εσωτερική λάμπα φούρνου | L Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής (*) |
| D Θερμοστάτης | M Διαιτητική σχάρα (*) |
| E Διακόπτης λειτουργίας και προγραμματισμού φούρνου και γριλλ (*) | N Λιποδόχη (*) |
| F Διακόπτης επιλογής λειτουργίας | O Σχάρα |
| G Ενδεικτική λυχνία φούρνου και γριλλ | P Λαβή σχάρας (*) |

(*) Όχι σε όλα τα μοντέλα

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τάση λειτουργίαςβλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών
 Μέγιστη ισχύς εισόδουβλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών
 Εξωτερικές διαστάσεις (ΠΧΒΧΥ)mm 427x330x250
 Εσωτερικές διαστάσεις (ΠΧΒΧΥ)mm 307x265x156
 Εσωτερικός όγκοςl 12,5
 Διάμετρος εστίας14,5 cm

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΜΟΝΟ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ (ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΧΕΝΕΛΕΧ ΗΔ 376)

Για να φτάσετε τους 200CkW 0,1
 Για να διατηρήσετε για μια ώρα τους 200CkW 0,5
 ΣύνολοkW 0,6

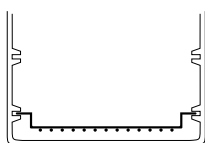
Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη ως προς τις προδιαγραφές 89-336 και 92-31-ΕΟΚ σχετικές με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα.

Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τροφές συμμορφούνται στις διατάξεις της οδηγίας ΕΟΚ 89-109.

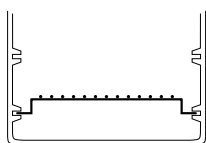
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Αυτός ο φούρνος έχει κατασκευαστεί για να ψήνει φαγητά. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς και δεν πρέπει να υποστεί τροποποιήσεις ή να ανοιχθεί.
- Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έχει υποστεί ζημιές κατά τη μεταφορά.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε ένα οριζόντιο επίπεδο και σε ύψος τουλάχιστον 85 εκατ.
- Κατά τη λειτουργία τα μεταλλικά εξαρτήματα και το τζάμι είναι ζεστά: ακουμπάτε μόνο τους διακόπτες και τις πλαστικές λαβές. Μην αφήνετε τα πλησιάζουν παιδιά, κυρίως όταν η εστία είναι αναμμένη.
- Πριν συνδέσετε τον ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:
 - η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά, κάτω από τη συσκευή.
 - η πρίζα του ρεύματος έχει μια ελάχιστη παροχή 10Α και είναι εφοδιασμένη με γείωση: ο κατασκευαστής δεν φέρει καμιά ευθύνη σε περίπτωση που αυτός ο κανονισμός πρόληψης ατυχημάτων δεν τηρηθεί.
- ΠΟΤΕ μην ακουμπάτε οτιδήποτε πάνω στη συσκευή σας, ακόμα και αν είναι σβηστή: Ανάβοντας απροσδόκητα την εστία (Α), το υλικό αυτό μπορεί να πιάσει φωτιά.
- Λάδια και λίποι σε μεγάλη θερμοκρασία μπορούν να πιάσουν φωτιά. Γιαυτό αν η εστία χρησιμοποιείται για τηγάνισμα απαιτείται μεγάλη προσοχή.
- Πριν τη χρήση να πλύνετε καλά όλα τα αξεσουάρ.
- Πριν από την πρώτη χρήση, θέστε σε λειτουργία την άδεια συσκευή, με το θερμοστάτη στο μέγιστο, τουλάχιστον για 15 λεπτά για να φύγει η χαρακτηριστική μυρωδιά. Θα βγει λίγος καπνός που οφείλεται στις προστατευτικές ουσίες με τις οποίες είναι περασμένες οι αντιστάσεις πριν τη μεταφορά. Κατά τη διάρκεια των παραπάνω αερίστε το δωμάτιο.
- Μη μεταφέρετε τη συσκευή όταν λειτουργεί.
- Κατά τη λειτουργία προσέξτε ώστε το καλώδιο τροφοδοσίας να μην ακουμπά σε ζεστά μέρη της συσκευής.
- Σε περίπτωση αντικατάστασης, χρησιμοποιήστε μόνο καλώδια ρεύματος σύμφωνα με τους κανονισμούς, H05 RRF, παανομοιότυπης διαμέτρου με το καλώδιο που προδότηρχε.

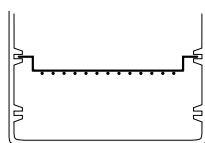
ΣΩΣΤΕΣ ΘΕΣΕΙΣ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ



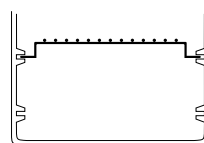
(1)



(2)



(3)



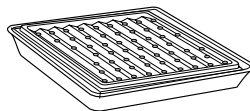
(4)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ

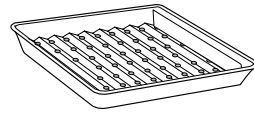
Πρόγραμμα	Θέση διακόπτη επιλογής λειτουργίας (F)	Θέση διακόπτη προγραμματισμού (E)	Θέση θερμοστάτη (D)	Θέση σχάρας και αξεσουάρ	Σημειώσεις-Συμβουλές
Διατήρηση ζεστών φαγητών		Θέση ή προς τα δεξιά μέχρι τον επιθυμητό χρόνο	60°	 Θέση 2	-
Ψήσιμο στο φούρνο		Θέση ή προς τα δεξιά μέχρι τον επιθυμητό χρόνο	100° ÷ 270°	 Pos. 1 Θέση 2 Θέση 3	Ιδανικό για όλα τα φαγητά που ψήνονται σε φούρνο (λαζάνια, κρέας, πίτσα, κέικ, ψάρι, κοτόλουπο). Η θέση 3 της σχάρας ενδείκνυται ειδικά για να ψήσετε μπισκότα και μικρά γλυκά.
Ψήσιμο στο grill		Θέση ή προς τα δεξιά μέχρι τον επιθυμητό χρόνο	270°	 Θέση 4	Ιδανικό για κάθε είδους ψήσιμο στο grill: μπιφτέκια, λουκάνικα, σουβλάκια, τοστ. Η λιποδόχη πρέπει να ακουμπήσει πάνω στην κάτω αντίσταση.
Λειτουργία εστίας	 1 ÷ 4	-	●	-	-
Λειτουργία εστίας και ψήσιμο στο φούρνο	 1 ÷ 4	Θέση ή προς τα δεξιά μέχρι τον επιθυμητό χρόνο	100°÷270°	 Θέση 4	Ιδανικό για κάθε είδους ψήσιμο στο grill: μπιφτέκια, λουκάνικα, σουβλάκια, τοστ. Η λιποδόχη πρέπει να ακουμπήσει πάνω στην κάτω αντίσταση.

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

- **ΛΙΠΟΔΟΧΗ (N):** πρέπει να τοποθετηθεί πάνω στη σχάρα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ακόμα και για το ψήσιμο υγρών τροφών. Κατά τη λειτουργία του γριλλ  πρέπει να στηριχθεί πάνω στην κάτω αντίσταση (G) ώστε να μαζεύει το λίπος.
- **ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ (L):** πρέπει να τοποθετηθεί πάνω στη σχάρα. Είναι απαραίτητη για το ψήσιμο μπισκότων και μικρών γλυκών.
- **ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ ΣΧΑΡΑ (M):** μπορεί να τοποθετηθεί μέσα στο ταψί σε δύο θέσεις:

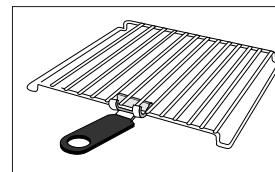


Ανω θέση

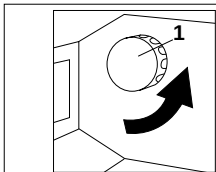


Κάτω θέση

- **ΛΑΒΗ ΣΧΑΡΑΣ (P):** ένα πρακτικό εξάρτημα για να βγάλετε τη σχάρα όταν είναι ζεστή.



- **ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΛΑΜΠΑ ΦΟΥΡΝΟΥ (C):** όταν λειτουργεί ο φούρνος () ή το γριλλ () , η λάμπα είναι πάντα αναμμένη. Όταν λειτουργεί μόνο η εστία, η λάμπα είναι σβηστή. Ακόμα και αν το λαμπάκι καεί μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε το φούρνο χωρίς κανένα πρόβλημα. Για την αλλαγή του, απευθυνθείτε σε κάποιο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.



Σε μερικά μοντέλα προβλέπεται μια ειδική θέση για το λαμπάκι με καπάκι που βιδώνει. (1). Για την αντικατάσταση της λάμπας, πράξτε ως εξής: Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα, ξεβιδώστε το γυάλινο καπάκι προστασίας (1) με φορά αυτής του τόξου και αντικαταστήστε το καμένο λαμπάκι με ένα του ίδιου τύπου (ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες). Κατόπιν, επαναβιδώστε το γυάλινο καπάκι προστασίας (1).

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

- **Θερμοστάτης (D)**

Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία για το φούρνο ή το γριλλ, με τον εξής τρόπο

- Για να διατηρήσετε ζεστά τα φαγητά Θερμοστάτης στη θέση  60.
- Για ψήσιμο στο φούρνο: Θερμοστάτης από 100C έως 270C.
- Για ψήσιμο στο grill: Θερμοστάτης στους 270C.

- **Διακόπτης λειτουργίας και προγραμματισμού φούρνου και γριλλ (E)** (όχι σε όλα τα μοντέλα)

- Για να ανάψετε το φούρνο: Γυρίστε το διακόπτη στη θέση .
- Για να σβήσετε το φούρνο: Γυρίστε το διακόπτη στη θέση .
- Για να προγραμματίσετε τη διάρκεια ψησίματος: Γυρίστε το διακόπτη προς τα δεξιά μέχρι τον επιθυμητό χρόνο (μέγιστο 120 λεπτά). Στο τέλος αυτού του χρόνου θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα (*) και ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα.

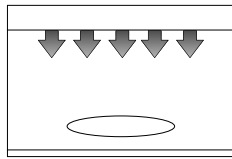
(*) Μόνο σε μερικά μοντέλα.

Για χρόνο μαγειρέματος μικρότερου των 10 λεπτών είναι απαραίτητο να γυρίσετε το χρονοδιακόπτη μέχρι το τέλος της διαδρομής του και μετά να τον επαναφέρεται στον επιθυμητό χρόνο.

ΣΗΜ.Ο διακόπτης λειτουργίας και προγραμματισμού ΔΕΝ ελέγχει με κανένα τρόπο τη λειτουργία της εστίας (A).

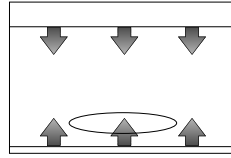
• Διακόπτης επιλογής λειτουργίας (F)

Γυρίζοντας αυτό το διακόπτη επιλέγονται οι διαθέσιμες λειτουργίες για το ψήσιμο, δηλαδή:



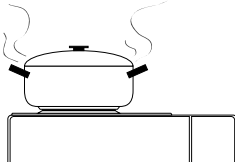
 **GRILL**

(μόνο αντίσταση που λειτουργεί στη μέγιστη ισχύ)



 ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ,
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΩΝ
ΦΑΓΗΤΩΝ

(άνω αντίσταση και κάτω αντίσταση σε λειτουργία)



 **ΕΣΤΙΑ**

(είναι δυνατόν να τη ρυθμίσετε σε 4 διαφορετικές ισχύεις)

• Ενδεικτική λυχνία φούρνου και γριλλ (G)

Η αναμμένη λυχνία δείχνει ότι ο φούρνος ζεσταίνεται, όταν σβήσει σημαίνει ότι ο φούρνος έχει φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

• Γενικές συστάσεις

- Κατά το ψήσιμο στο φούρνο ή στο γριλλ, συνιστάται να προθερμαίνεται πάντα το φούρνο στην επιλεγμένη θερμοκρασία, ώστε το ψήσιμο να γίνεται καλύτερα.
- Ο χρόνος ψήσιματος εξαρτάται από το είδος των φαγητών, από τη θερμοκρασία των τροφών και από τις προσωπικές προτιμήσεις. Οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα είναι μόνο ενδεικτικοί και δεν λαμβάνουν υπόψη τον απαραίτητο χρόνο για την προθέρμανση του φούρνου.
- Για το ψήσιμο κατεψυγμένων φαγητών διαβάστε το χρόνο ψήσιματος που αναγράφεται πάνω στις συσκευασίες.

• Πως να διατηρήσετε ζεστά τα φαγητά

- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας (F) στη θέση .
- Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας (E) και προγραμματισμού στη θέση  (όχι σε όλα τα μοντέλα).
- Γυρίστε το θερμοστάτη (D) στη θέση  μέχρι να ανάψει η ενδεικτική λυχνία (G).
- Βάλτε τη σχάρα όπως δείχνει ο πίνακας της σελ. 53 και ακουμπήστε επάνω το πιάτο με το φαγητό.

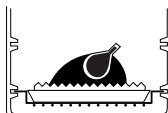
Συνιστάται να μην αφήνετε τα φαγητά για πολύ χρόνο στο φούρνο, γιατί θα μπορούσαν να ξεραθούν.

- Ψήσιμο στο φούρνο 
- Βάλτε τη σχάρα στην θέση που αναφέρεται στον πίνακα της σελ. 53.
- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας (F) στη θέση 
- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία γυρίζοντας το διακόπτη του θερμοστάτη (D).
- Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας (E) και προγραμματισμού (αν προβλέπεται) στη θέση  ή στη θέση που αντιστοιχεί στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος.
- Περιμένετε μέχρις ότου ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία (σβήσιμο της ενδεικτικής λυχνίας), και βάλτε το ταψί με το φαγητό.

Συνταγές-ποσότητες	Θερμοστάτης (D)	Χρόνος	Θέση σχάρας	Παρατηρήσεις και συστάσεις
Πίτσα (500 γραμ.)	270°	15'÷18'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη καλά αλειμμένη.
Ψωμί (500 γραμ.)	270°	22'÷26'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη αλειμμένη με λάδι.
Λαζάνια (1 κιλό)	200°	18'÷22'	2	Χρησιμοποιήστε 1 πυρέξ, γυρίστε μετά από 10 λεπτά.
Μακαρόνια γκρατέν (1 κιλό)	200°	18'÷22'	2	Χρησιμοποιήστε 1 πυρέξ, γυρίστε μετά από 10 λεπτά.
Κοτόπουλο (1 κιλό)	200°	70'÷80'	1	Γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Χοιρινό ψητό (1 κιλό)	200°	70'÷80'	1	Γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Ορτύκια (3 κομ.)	200°	40'÷45'	1	Γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Κιμάς ρολό (650 γραμ.)	200°	45'÷50'	2	Γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Κουνέλι (800 γραμ.)	200°	50'÷60'	2	Γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Πέστροφα (500 γραμ.)	180°	30'÷35'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη, γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Ψάρι γκρατέν (4 φιλέτα)	180°	18'÷22'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη, γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Μπακαλιάρος στο φούρνο (4 κομ.)	180°	25'÷30'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη, γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Τσιπούρα στο χαρτί (600 γραμ.)	180°	35'÷40'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη, γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Ντομάτες γκρατέν (4 μεσαίες)	180°	40'÷45'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη αλειμμένη με λάδι.
Κολοκυθάκια γεμιστά (2 στη μέση)	180°	45'÷50'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη, γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Κουνουπίδι γκρατέν (800 γραμ.)	200°	18'÷20'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη.
Πατάτες ψητές (500 γραμ.)	200°	35'÷40'	2	Ανακατέψτε 2-3 φορές κατά το ψήσιμο.
Κέικ	160°	85'÷90'	1	Χρησιμοποιήστε μια φόρμα, γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Μπιστότα	170°	15'÷18'	3	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη ή 1 λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής, γυρίστε μετά από 9 λεπτά.
Πάστα φλόρα	160°	40'÷45'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη, γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Στρούντελ	160°	35'÷40'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη, γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Παντεσπάνι	160°	25'÷30'	2	Χρησιμοποιήστε 1 φόρμα, γυρίστε στη μέση του ψησίματος.

Σημείωση: Αν ο φούρνος είναι εφοδιασμένος, συνιστάται η χρήση των αξεσουάρ που σας παρέχονται (λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής, διαιτητική σχάρα και λιποδόχη).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ



Αν ο φούρνος σας είναι εφοδιασμένος και με διαιτητική σχάρα: συνιστούμε να ψήσετε το κοτόπουλο και το κρέας απευθείας πάνω στη διαιτητική σχάρα που ακουμπά πάνω στη λιποδόχη (βλέπε εικ. στο πλάι) ώστε να μην πέσει λίπος στον πάτο και στα τοιχώματα του φούρνου. Για περισσότερες λεπτομέρειες βλέπε επόμενες παραγράφους.

• Ψήσιμο στο **grill**

- Βάζετε τη σχάρα στη θέση 4 και τη λιποδόχη πάνω στην κάτω αντίσταση. Συνιστάται να ρίξετε 2 ποτήρια νερό στη λιποδόχη ώστε να μη δημιουργείται καπνός και άσχημες μυρωδιές από τα λίπη που καίγονται και για να διευκολύνετε τον καθαρισμό.
- Γυρίζετε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας (F) στη θέση .
- Προθερμαίνετε το φούρνο για 8-10 λεπτά.
- Βάζετε το φαγητό.
- Κλείνετε την πόρτα μέχρι την πρώτη θέση, όπως φαίνεται στην διπλανή εικόνα.
- Ο διακόπτης λειτουργίας και προγραμματισμού (E) (αν προβλέπεται) μπορεί να είναι στη θέση  ή στη θέση που αντιστοιχεί στον επιθυμητό χρόνο ψήσιματος (βλέπε παράγραφο Χρήση των διακοπών).



ΣΗΜ. Το γριλλ δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί όταν η εστία είναι αναμμένη,

Συνταγές-ποσότητα	Θερμοστάτης (D)	Χρόνος	Θέση σχάρας	Παρατηρήσεις και συστάσεις
Χοιρινές μπριζόλες (2)	270°	19 min.	4	Γυρίστε μετά από 11 λεπτά.
Λουκάνικα (3)	270°	10 min.	4	Γυρίστε μετά από 6 λεπτά.
Μπιφτέκια (2)	270°	13 min.	4	Γυρίστε μετά από 7 λεπτά.
Χωριάτικα λουκάνικα (4)	270°	20 min.	4	Γυρίστε μετά από 11 λεπτά.
Σουβλάκια (500 γραμ.)	270°	26 min.	4	Γυρίστε μετά από 8, 15 και 21 λεπτά.
Ψωμί (4 φέτες)	270°	2 min.	4	Γυρίστε μετά από 1 λεπτό (★)

(★): Για να ζεστάνετε το ψωμί δεν πρέπει να βάλετε τη λιποδόχη.

• Χρήση της εστίας

- Για τη λειτουργία της εστίας γυρίστε το διακόπτη επιλογής (F) σε μια από τις θέσεις από 1 έως 4 με τις εξής ισχύες:
 - θέση 1: 250 ÷ 300W (ανάλογα με το μοντέλο)
 - θέση 2: 500 ÷ 600W (ανάλογα με το μοντέλο)
 - θέση 3: 750 ÷ 900W (ανάλογα με το μοντέλο)
 - θέση 4: 1000 ÷ 1200W (ανάλογα με το μοντέλο)
- Συνιστάται να γυρίσετε το διακόπτη στη θέση 4, μετά, όταν έχετε την επιθυμητή θερμοκρασία, να τον γυρίσετε σε χαμηλότερη θέση.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδο πάτο με τουλάχιστον την ίδια διάμετρο της εστίας. Με αυτό τον τρόπο θα έχετε οικονομία σε ενέργεια και χρόνο.

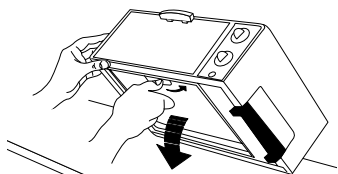
Προσοχή: μετά το σβήσιμο, με το διακόπτη επιλογής (F) στη θέση **O**, η εστία παραμένει ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΗ για άλλα 20 λεπτά.

Σημείωση: Κατά τη λειτουργία της εστίας, μπορείτε να μαγειρέψετε και στο φούρνο γυρίζοντας το διακόπτη του θερμοστάτη (D) και το διακόπτη λειτουργίας και προγραμματισμού (E), όπως αναφέρεται στην παράγραφο Ψήσιμο στο φούρνο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Ένας συχνός καθαρισμός εμποδίζει τη δημιουργία καπνού και κακών οσμών κατά το ψήσιμο.
- Πριν από οποιοδήποτε καθαρισμό αφαιρείτε πάντα τον ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος.
- Ποτέ μην εμβαπτίζετε τη συσκευή σε νερό. Μην την πλένετε κάτω από νερό.
- Η σχάρα, η λιποδόχη και η διαιτητική σχάρα πλένονται σαν τα συνηθισμένα σκεύη, στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Για τον καθαρισμό της εξωτερικής επιφάνειας χρησιμοποιείτε πάντα ένα υγρό σφουγγάρι. Μην χρησιμοποιείτε σκόνες καθαρισμού που προξενούν ζήμιά στο χρώμα. **Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά με αμμωνία.** Προσέξτε να μην εισχωρήσει νερό ή υγρό σαπούνι στο εσωτερικό των σχισμών που βρίσκονται πάνω στο φούρνο.
- Για τον καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου από αλουμίνιο ποτέ μην χρησιμοποιείτε προϊόντα που διαβρώνουν το αλουμίνιο (σπρέν) και μην ξύνετε τα τοιχώματα με μυτερά ή κοφτερά αντικείμενα.
- Καθαρίζετε τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου με ένα υγρό πανί χωρίς να χρησιμοποιήσετε σκόνες καθαρισμού.

Ορισμένα μοντέλα προβλέπουν μία αποσπώμενη πόρτα ώστε να διευκολύνετε ή πρόσβαση άρα και ο καθαρισμός. Για τον καθαρισμό της βάσης του φούρνου, ανοίξτε την πόρτα (I) πιέζοντας τη λαβή διάνοιξης (εικ. Α), τραβήξτε την πόρτα προς εσάς και γυρίστε το φούρνο στο πλάι σε κάθετη θέση (εικ. Β). Με αυτόν τον τρόπο, ο καθαρισμός θα γίνει πολύ πιο εύκολος. Όταν θα έχετε πλέον καθαρίσει το φούρνο, κλείστε την πόρτα δίνοντας προσοχή ώστε αυτή να κλειδώσει σωστά.



Εικ. Α



Εικ. Β

ΕΓΓΥΗΣΗ

Αν η εγγύηση είναι τυπωμένη στη συσκευασία, πρέπει να την κόψετε, συμπληρώσετε πλήρως και να τη φυλάξετε μαζί με την απόδειξη αγοράς που αποδεικνύει την ημερομηνία πώλησης και να την παραδίδετε στο σέρβις σε περίπτωση επισκευής.

