

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 ΓΕΝΙΚΑ

|     |                                           |    |
|-----|-------------------------------------------|----|
| 1.1 | Περιγραφή του φούρνου και των εξαρτημάτων | 94 |
| 1.2 | Περίληπτικός πίνακας                      | 95 |
| 1.3 | Τεχνικά χαρακτηριστικά                    | 97 |
| 1.4 | Σημαντικές προειδοποιήσεις                | 97 |

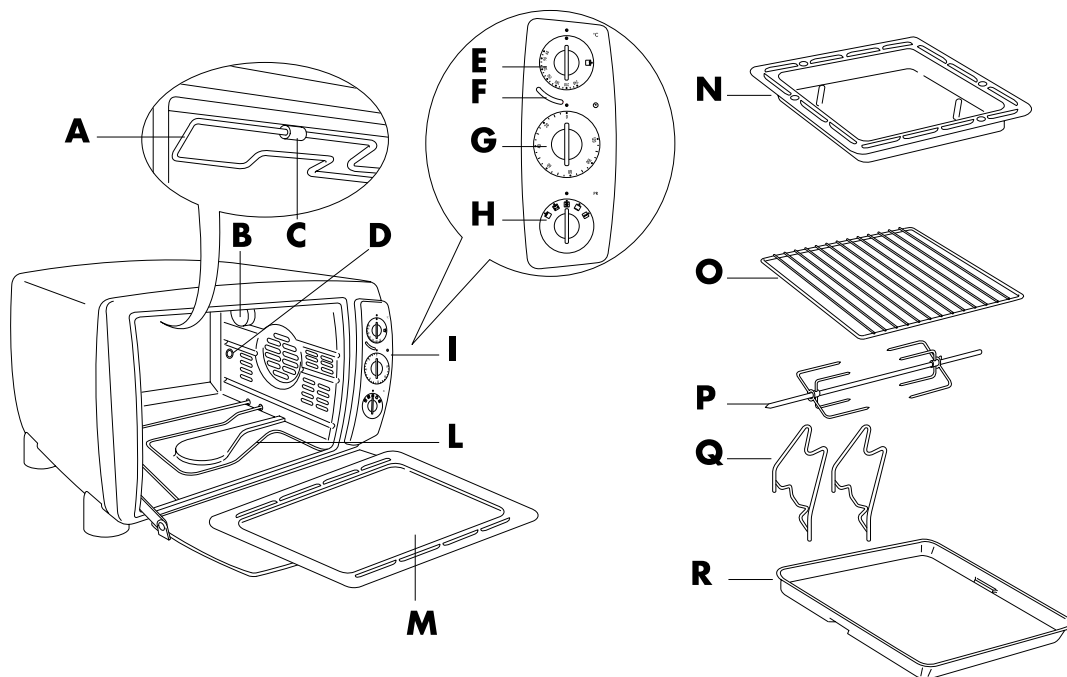
## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

|     |                                           |     |
|-----|-------------------------------------------|-----|
| 2.1 | Χρήση των χειριστηρίων                    | 98  |
| 2.2 | Συμβουλές για τη χρήση                    | 99  |
| 2.3 | Πώς να προγραμματίσετε τις λειτουργίες    | 99  |
|     | • Ξεπάγωμα                                | 99  |
|     | • Για να διατηρείτε ζεστά τα φαγητά       | 99  |
|     | • Ψήσιμο σε αερόθερμο φούρνο              | 100 |
|     | • Ψήσιμο σε στατικό φούρνο                | 101 |
|     | • Ψήσιμο στο γκριλ και φαγητά ογκρατέν    | 102 |
|     | • Ψήσιμο στο γκριλ με σούβλα (αν υπάρχει) | 104 |

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

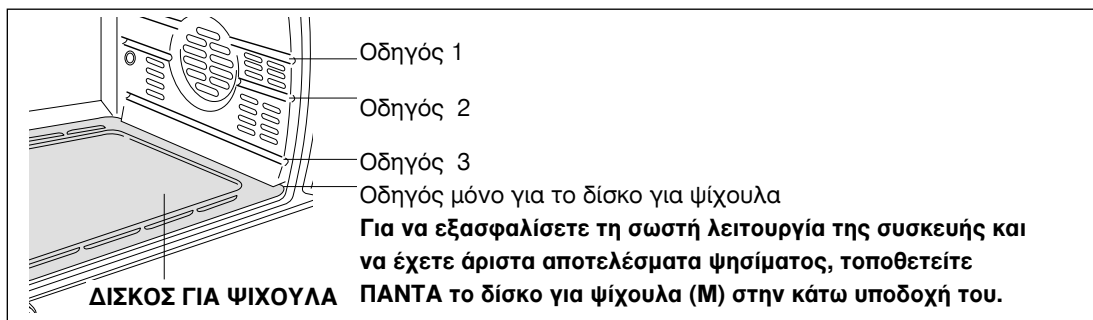
## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 - ΓΕΝΙΚΑ

### 1.1 - ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



- A** Πάνω αντίσταση  
**B** Εσωτερική λάμπα φούρνου  
**C** Γάντζος για αντίσταση  
**D** Υποδοχή σούβλας (αν υπάρχει)  
**E** Θερμοστάτης  
**F** Ενδεικτική λυχνία θερμοστάτη  
**G** Διακόπτης λειτουργίας και χρονοδιακόπτης  
**H** Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

- I** Πίνακας χειριστηρίων  
**L** Κάτω αντίσταση  
**M** Δίσκος για ψίχουλα  
**N** Λιποδόχη  
**O** Σχάρα  
**P** Σούβλα (αν υπάρχει)  
**Q** Στηρίγματα σούβλας (αν υπάρχει)  
**R** Ταψί (αν υπάρχει)



## Κεφάλαιο 1 - Γενικά

## 1.2 - ΠΕΡΙΛΗΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ

| ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ                                | ΘΕΣΗ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ | ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ                         | ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ | ΟΔΗΓΟΙ                         | ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΞΕΠΑΓΩΜΑ                                 |                                    | •                                   |                             | 1<br>2<br>3                    | Βάλτε το φαγητό για ξεπάγωμα απευθείας πάνω στη σχάρα. Οι λιποδόχη χρησιμεύει για τη συγκέντρωση σταγόνων λίπους και νερού.                                                                                          |
| ΓΙΑ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΕ ΖΕΣΤΑ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ        |                                    | 60°                                 |                             | 1<br>2<br>3                    | Αν το φαγητό πρέπει να διατηρηθεί ζεστό περισσότερο από 20-30 λεπτά, συνιστάται να σκεπάζεται με αλουμινόχαρτο, για να μην ξεραθεί υπερβολικά.                                                                       |
| ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ (ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ) |                                    | 60°-240°<br>(βλέπε πίνακα σελ. 100) | <br>ή<br>                   | 1<br>2<br>3<br><br>1<br>2<br>3 | Ιδανικό για να ψήνετε κρέας, πουλερικά, πατάτες στο φούρνο, ψωμί και γλυκά που φ ο υ σ κ ώ ν ο υ ν . Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη τοποθετημένη απευθείας στους οδηγούς ή, αν προβλέπεται το ταψί στηριγμένη στη σχάρα. |
| ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ (ΔΥΟ ΕΠΙΠΕΔΑ) |                                    |                                     |                             | 1<br>2<br>3                    | Για ταυτόχρονο ψήσιμο σε δύο επίπεδα, τοποθετήστε τα εξαρτήματα όπως στην εικόνα παραπλεύρως. Ιδανικό για μαγείρεμα φαγητών που γυρίζουν/ανακατεύονται στο μαγείρεμα.                                                |

## Κεφάλαιο 1 - Γενικά

| ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ                               | ΘΕΣΗ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ | ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ                         | ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ | GUIDE                      | ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ                |                                    | 60°-240°<br>(βλέπε πίνακα σελ. 101) | <br>ή<br>                   | 1<br>2<br>3<br>1<br>2<br>3 | Ιδανικό για να ψήνετε πίτσα, λαζάνια, πιάτα ογκρατέν, ψάρια και γεμιστά λαχανικά (πιπεριές, κολοκυθάκια κλπ.). Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη τοποθετημένη απευθείας στους οδηγούς ή, αν υπάρχει, το ταψί στηριγμένο στη σχάρα.                                                                                                                                            |
| ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ ΚΑΙ ΦΑΓΗΤΑ ΟΓΚΡΑΤΕΝ    |                                    |                                     |                             | 1<br>2<br>3                | Ιδανικό για όλα τα φαγητά σε κλασικό γκριλ: μπιφτέκια, λουκάνικα, σουβλάκια, ψωμί σε φέτες κλπ. Τοποθετήστε το φαγητό απευθείας στη σχάρα. Η λιποδόχη χρησιμεύει για να συγκεντρώνει τυχόν σταγόνες λίπους. Ιδανικό για φαγητά που πρέπει να ψηθούν μόνο στο γκριλ (π.χ. χτένια ογκρατέν κλπ.). Στην περίπτωση αυτή, το σκεύος με το φαγητό στηρίζεται πάνω στη σχάρα. |
|                                         |                                    |                                     |                             | 1<br>2<br>3                | Ιδανικό για όλα τα φαγητά σε κλασικό γκριλ: μπιφτέκια, λουκάνικα, σουβλάκια, ψωμί σε φέτες κλπ. Τοποθετήστε το φαγητό απευθείας στη σχάρα. Η λιποδόχη χρησιμεύει για να συγκεντρώνει τυχόν σταγόνες λίπους. Ιδανικό για φαγητά που πρέπει να ψηθούν μόνο στο γκριλ (π.χ. χτένια ογκρατέν κλπ.). Στην περίπτωση αυτή, το σκεύος με το φαγητό στηρίζεται πάνω στη σχάρα. |
| ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΣΟΥΒΛΑ (ΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ) |                                    |                                     |                             | 1<br>2<br>3                | Ιδανικό για να ψήνετε κοτόπουλο, πουλερικά εν γένει, χοιρινό ψητό κλπ. Συνιστάται να προσθέτετε ένα ποτήρι νερό στη λιποδόχη για να διευκολύνετε τον καθαρισμό και για να αποφύγετε το σχηματισμό καπνού από το λίπος που καίγεται.                                                                                                                                    |

## Κεφάλαιο 1 - Γενικά

### 1.3 - ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τάση λειτουργίας .....βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών

Μέγιστη απορροφούμενη ισχύς .....βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών

**ΚΑΤΑΝΑΛΨΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ** (πρότυπα CENELEC HD 376)

Για να φτάσει τους 200° C .....0,22 KWh

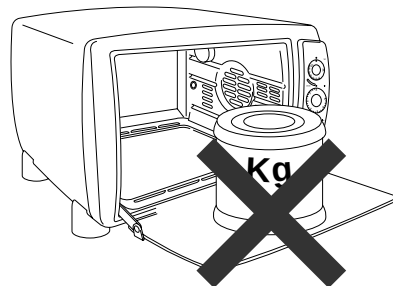
Για να διατηρήσει επί μία ώρα τους 200° C .....0,78 KWh

Σύνολο .....1 KWh

Η συσκευή συμμορφούται με την Οδηγία 89/336/ΕΟΚ σχετικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα. Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα συμμορφούνται με την οδηγία ΕΟΚ 89/109 και το Ν.Δ. 108/25-1-1992.

### 1.4 - ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

1. Ο φούρνος έχει μελετηθεί για μαγείρεμα φαγητών. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς ούτε να τροποποιείται ή να μεταβάλλεται με οποιοδήποτε τρόπο.
2. Μην επιτρέπετε τη χρήση του φούρνου σε παιδιά ή ανήμπορα άτομα, χωρίς κατάλληλη επιτήρηση.
3. Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έχει υποστεί ζημιές κατά τη μεταφορά.
4. Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια επιφάνεια με ύψος τουλάχιστον 85 cm, **σε σημείο απροσπέλαστο στα παιδιά.**
5. **Όταν η συσκευή λειτουργεί, η θερμοκρασία της πόρτας και της εξωτερικής επιφάνειας μπορεί να είναι ψηλή: χρησιμοποιήστε τη συσκευή αγγίζοντας μόνο τους διακόπτες και τις πλαστικές χειρολαβές. Μην ακουμπάτε κανένα αντικείμενο πάνω στο φούρνο όταν λειτουργεί.**
6. Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο για πρώτη φορά, βγάλτε όλα τα υλικά που περιέχει στο εσωτερικό, όπως χαρτόνια προστασίας, εγχειρίδια, πλαστικές σακούλες κλπ.
7. Πριν συνδέσετε το φις στην πρίζα του ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:
  - τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών, στο πίσω μέρος της συσκευής
  - η πρίζα του ρεύματος έχει ελάχιστη παροχή 10Α και διαθέτει κατάλληλη γείωση:**ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση που δεν τηρηθεί ο παραπάνω κανόνας ασφαλείας.**
8. Πλύνετε προσεκτικά όλα τα εξαρτήματα πριν τη χρήση.
9. Όταν ανοίγετε την πόρτα, έχετε υπόψη τα 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.
10. Μην μεταφέρετε τη συσκευή όταν λειτουργεί.
11. Ρυθμίσεις, επισκευές και αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου πρέπει να γίνονται μόνον από εξουσιοδοτημένο προσωπικό ή από το Σέρβις. Επισκευές από μη εξειδικευμένους προσωπικό μπορεί να είναι επικίνδυνες.



**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. Αερίζετε το δωμάτιο κατά τη διάρκεια της ενέργειας αυτής.**

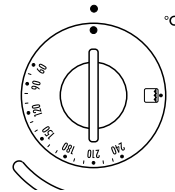
## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 - ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

### 2.1 - ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

#### ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ (Ε)

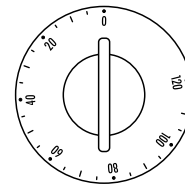
Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με τον ακόλουθο τρόπο:

- **Για ξεπάγωμα:** Θερμοστάτης στη θέση "•".
- **Για διατήρηση ζεστών φαγητών:** Θερμοστάτης στη θέση 60°C.
- **Για ψήσιμο σε αερόθερμο φούρνο ή για ψήσιμο σε στατικό φούρνο:** Θερμοστάτης από 60°C έως 240°C
- **Για όλους τους τύπους ψησίματος στο γκριλ και στη σούβλα (αν υπάρχει):** Θερμοστάτης στη θέση 



#### ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ (G)

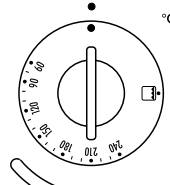
- **Για να ανάψετε το φούρνο και να προγραμματίσετε τη διάρκεια του ψησίματος:** Γυρίστε το διακόπτη δεξιόστροφα ως τον επιθυμητό χρόνο (max. 120 λεπτά). Μετά την πάροδο του προγραμματισμένου χρόνου, εκπέμπεται ηχητικό σήμα και ο φούρνος σβήνει αυτόματα.
- **Για να σβήσετε το φούρνο:** Γυρίστε το διακόπτη στη θέση "0".



Για να προγραμματίσετε χρόνους κάτω των 10 λεπτών, γυρίστε πρώτα το διακόπτη μέχρι τέρμα και στη συνέχεια τοποθετήστε τον στον επιθυμητό χρόνο.

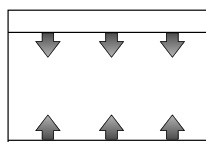
#### ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (H)

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



#### ΞΕΠΑΓΩΜΑ

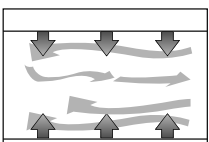
(λειτουργεί μόνον ο αερισμός)



#### ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ

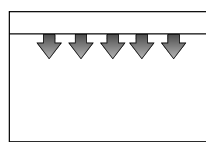
##### ΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ

(λειτουργεί μόνον η πάνω και η κάτω αντίσταση)



#### ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ, ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

(λειτουργεί η πάνω και η κάτω αντίσταση και ο αερισμός)



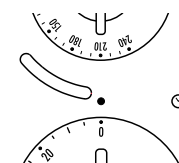
#### ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ

##### ΓΚΡΙΛ ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ (ΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)

(λειτουργεί μόνον η πάνω αντίσταση στη μέγιστη ισχύ)

#### ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ (F)

Η αναμμένη λυχνία δείχνει ότι ο φούρνος ζεσταίνεται, ενώ όταν σβήνει σημαίνει ότι ο φούρνος έφτασε στην προγραμματισμένη θερμοκρασία. Στη λειτουργία ΞΕΠΑΓΩΜΑ, η ενδεικτική λυχνία είναι πάντα σβηστή.



## Κεφάλαιο 2 - Χρήση του φούρνου και πίνακες ψησίματος

### 2.2 - ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Για το ψήσιμο σε στατικό και αερόθερμο φούρνο και στο γκριλ, συνιστάται να προθερμαίνετε πάντα το φούρνο ως την επιλεγμένη θερμοκρασία, για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο.
- Οι χρόνοι ψησίματος εξαρτώνται από την ποιότητα των προϊόντων, από τη θερμοκρασία των τροφίμων και από τις προσωπικές προτιμήσεις. Οι χρόνοι που αναγράφονται στους πίνακες είναι ενδεικτικοί, επιδέχονται μεταβολές και δεν λαμβάνουν υπόψη τον αναγκαίο χρόνο για την προθέρμανση του φούρνου.
- Για το ψήσιμο κατεψυγμένων φαγητών, συμβουλευθείτε τους χρόνους που αναγράφουν οι συσκευασίες.

### 2.3 - ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΕΤΕ ΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

#### ΞΕΠΑΓΩΜΑ

Τοποθετήστε τη σχάρα στον οδηγό 2 και τη λιποδόχη στον οδηγό 3 όπως δείχνει η εικόνα στη σελ. 95.

Το φαγητό για ξεπάγωμα τοποθετείται απευθείας πάνω στη σχάρα.

Σε περίπτωση που αυτό δεν είναι δυνατόν (για παράδειγμα ο κιμάς μετά το ξεπάγωμα θα έπεφτε από τα ανοίγματα της σχάρας), τοποθετήστε το φαγητό σε πιάτο σερβιρίσματος πάνω στη σχάρα (στην περίπτωση αυτή δεν είναι αναγκαία η χρήση της λιποδόχης).

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας (H) στη θέση .

Γυρίστε το θερμοστάτη (E) στη θέση "•".

Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας και χρονοδιακόπτη (G) στον επιθυμητό χρόνο. Το τέλος του ξεπαγώματος υποδεικνύεται από ένα ηχητικό σήμα.

**ΣΗΜ. με τη λειτουργία αυτή, οι χρόνοι ξεπαγώματος μειώνονται αισθητά.**

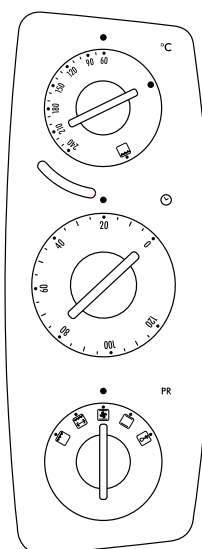
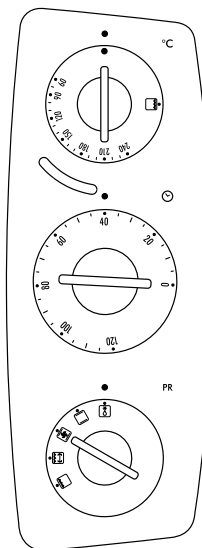
#### ΓΙΑ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΕ ΖΕΣΤΑ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ

Τοποθετήστε τη λιποδόχη ή τη σχάρα με ένα τηγάνι (μπορεί να χρησιμοποιηθεί και το ταψί αν υπάρχει) στον οδηγό 3 όπως φαίνεται στην εικόνα στη σελ. 4. Η λειτουργία αυτή χρησιμεύει για να διατηρείτε ζεστά τα φαγητά έως ότου σερβιριστούν. Συνιστάται να μην αφήνετε τα φαγητά για μεγάλο χρονικό διάστημα στο φούρνο, γιατί μπορεί να ξεραθούν υπερβολικά (για το σκοπό αυτό, σκεπάστε το σκεύος με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο).

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας (H) στη θέση .

Γυρίστε το θερμοστάτη (E) στη θέση 60°C.

Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας και χρονοδιακόπτη (G) στον επιθυμητό χρόνο. Το τέλος του προγραμματισμένου χρόνου υποδεικνύεται από ένα ηχητικό σήμα. Σε περίπτωση που θέλετε να διακόψετε τη λειτουργία πριν τον προγραμματισμένο χρόνο, γυρίστε με το χέρι το διακόπτη λειτουργίας και χρονοδιακόπτη (G) στη θέση "0".



## Κεφάλαιο 2 - Χρήση του φούρνου και πίνακες ψησίματος

### ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ

Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για να ψήσετε πίτες, φαγητά με κρέας (εκτός από μικρά πουλερικά), πατάτες ψητές και τούρτες. Είναι επίσης κατάλληλη για το ταυτόχρονο ψήσιμο διαφορετικών φαγητών σε δύο επίπεδα.

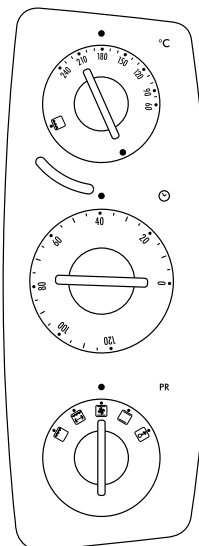
#### Πώς να ενεργήσετε:

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας **(H)** στη θέση .

Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με το θερμοστάτη **(E)**.

Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας και χρονοδιακόπτη **(G)** στον επιθυμητό χρόνο.

Περιμένετε έως ότου ο φούρνος φτάσει την επιλεγμένη θερμοκρασία (σβήσιμο ενδεικτικής λυχνίας) και στη συνέχεια βάλτε το σκεύος με το φαγητό πάνω στη σχάρα που έχετε τοποθετήσει, ή, αν το φαγητό είναι στη λιποδόχη, τοποθετήστε την απευθείας στον οδηγό (για το σκοπό αυτό, συμβουλευθείτε τον πίνακα που ακολουθεί). Το τέλος του ψησίματος υποδεικνύεται από ένα ηχητικό σήμα.



| ΣΥΝΤΑΓΕΣ                 | ΠΟΣΟΤΗ<br>ΤΑ | ΘΕΡΜΟΣΤΑΤ<br>ΗΣΤΟ | ΧΡΟΝΟΣ  | ΘΕΣΗ<br>ΣΧΑΡΑΣ/ΛΙΠΟΔΧΗΣ | ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ<br>ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ                                                                                |
|--------------------------|--------------|-------------------|---------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΠΙΤΑ                     | 600 g        | 180°C             | 35 min. | 3                       | Τοποθετήστε το απευθείας στη λιποδόχη <b>(N)</b>                                                           |
| ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ<br>ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΟ | 1000 g       | 200°C             | 60 min. | 3                       | Τοποθετήστε το απευθείας στη λιποδόχη <b>(N)</b>                                                           |
| ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ<br>ΟΛΟΚΛΗΡΟ    | 1500 g       | 200°C             | 90 min. | 3                       | Τρυπήστε το με ένα πιρούνι για να τρέξει το λίπος                                                          |
| ΧΟΙΡΙΝΟ ΨΗΤΟ             | 1500 g       | 200°C             | 90 min. | 3                       | Αφήστε λίγο λίπος εξωτερικά για να μην ξεραθεί υπερβολικά το κρέας                                         |
| ΚΙΜΑΣ ΡΟΛΟ               | 1000 g       | 200°C             | 60 min. | 3                       | Τοποθετήστε το απευθείας στη λιποδόχη <b>(N)</b>                                                           |
| ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ            | 1000 g       | 200°C             | 45 min. | 2                       | Πρέπει να ανακατεύονται 2 ή 3 φορές στο ψήσιμο                                                             |
| ΤΟΥΡΤΑ                   | 700 g        | 180°C             | 35 min. | 3                       | Χρησιμοποιήστε φόρμα                                                                                       |
| ΚΕΙΚ                     | 900 g        | 160°C             | 90 min. | 3                       | Χρησιμοποιήστε ορθογώνια φόρμα                                                                             |
| ΜΠΙΣΚΟΤΑ                 | 400 g        | 180°C             | 20 min. | 2                       | Ακουμπήστε τα απευθείας στη λιποδόχη <b>(N)</b>                                                            |
| ΠΑΣΤΑ ΦΛΟΡΑ              | 1000 g       | 180°C             | 35 min. | 2                       | Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε στρογγυλή φόρμα πάνω στη σχάρα <b>(O)</b> , ή απευθείας τη λιποδόχη <b>(N)</b> |
| ΚΟΥΛΟΥΡΑ                 | 700 g        | 180°C             | 40 min. | 3                       | Χρησιμοποιήστε φόρμα                                                                                       |

Στο χρόνο ψησίματος προσθέστε 5 λεπτά περίπου για την προθέρμανση.

## Κεφάλαιο 2 - Χρήση του φούρνου και πίνακες ψησίματος

### ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ

Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για να ψήσετε πίτσες, λαζάνια, πιάτα ογκρατέν, μικρά πουλερικά, όλα τα ψάρια, γεμιστά λαχανικά ογκρατέν και ορισμένα γλυκά.

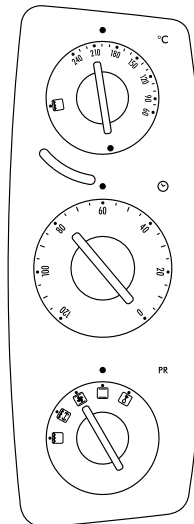
#### Πώς να ενεργήσετε:

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας **(H)** στη θέση .

Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με το θερμοστάτη **(E)**.

Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας και χρονοδιακόπτη **(G)** στον επιθυμητό χρόνο.

Περιμένετε έως ότου ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία (σβήσιμο ενδεικτικής λυχνίας) και στη συνέχεια βάλτε το σκεύος με το φαγητό πάνω στη σχάρα που έχετε τοποθετήσει, ή, αν το φαγητό είναι στη λιποδόχη, τοποθετήστε την απευθείας στον οδηγό (για το σκοπό αυτό, συμβουλευθείτε τον πίνακα που ακολουθεί). Το τέλος του ψησίματος υποδεικνύεται από ένα ηχητικό σήμα.



| ΣΥΝΤΑΓΕΣ                | ΠΟΣΟΤΗΤΑ | ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ | ΧΡΟΝΟΣ  | ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ/ΛΙΠΟΔΟΧΗΣ | ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ                                                                 |
|-------------------------|----------|-------------|---------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΠΙΤΣΑ                   | 400 g    | 200°C       | 25 min. | 3                     | Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη <b>(N)</b>                                                    |
| ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ ΠΙΤΣΑ       | 250 g    | 220°C       | 8 min.  | 2                     | Μπορείτε να την βάλετε απευθείας στη σχάρα <b>(O)</b> ή στη λιποδόχη <b>(N)</b>          |
| ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ ΠΙΤΣΑ       | 450 g    | 220°C       | 13 min. | 2                     | Μπορείτε να την βάλετε απευθείας στη σχάρα <b>(O)</b> ή στη λιποδόχη <b>(N)</b>          |
| ΛΑΖΑΝΙΑ                 | 1500 g   | 200°C       | 40 min. | 3                     | Βάλτε το ταψί για λαζάνια (αν υπάρχει) ή οποιοδήποτε ταψί απευθείας στη σχάρα <b>(O)</b> |
| ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ               | 2300 g   | 200°C       | 40 min. | 3                     | Βάλτε το ταψί για λαζάνια (αν υπάρχει) ή οποιοδήποτε ταψί απευθείας στη σχάρα <b>(O)</b> |
| ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ     | 1000 g   | 190°C       | 60 min. | 3                     | Μπορεί να ψηθεί απευθείας στη λιποδόχη <b>(N)</b>                                        |
| ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΣΤΟ ΧΑΡΤΙ      | 800 g    | 200°C       | 60 min. | 3                     | Βάλτε την στη λιποδόχη <b>(N)</b> τυλιγμένη με αλουμινόχαρτο                             |
| ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ | 1700 g   | 200°C       | 35 min. | 2                     | Βάλτε το ταψί πάνω στη σχάρα <b>(O)</b>                                                  |
| ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΜΕ ΤΟΝΟ     | 1000 g   | 200°C       | 50 min. | 2                     | Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη <b>(N)</b> : προσθέστε λάδι, ντομάτα και νερό                 |
| ΠΑΤΑΤΕΣ ΟΓΚΡΑΤΕΝ        | 1500 g   | 200°C       | 50 min. | 2                     | Βάλτε το ταψί πάνω στη σχάρα <b>(O)</b>                                                  |
| ΜΗΛΟΠΙΤΑ                | 1000 g   | 190°C       | 90 min. | 3                     | Βάλτε το ταψί για γλυκά πάνω στη σχάρα <b>(O)</b>                                        |
| ΜΠΙΣΚΟΤΑ                | 600 g    | 200°C       | 20 min. | 2                     | Τοποθετήστε με το χαρτάκι τους πάνω στη λιποδόχη                                         |

Στο χρόνο ψησίματος προσθέστε 5 λεπτά περίπου για την προθέρμανση.

## Κεφάλαιο 2 - Χρήση του φούρνου και πίνακες ψησίματος

### ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ ΚΑΙ ΦΑΓΗΤΑ ΟΓΚΡΑΤΕΝ

Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για να ψήνετε μπιφτέκια, μπριζόλες, λουκάνικα, κλπ. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για να ροδίζετε τα φαγητά: νιόκι, χτένια ογκρατέν κλπ.

#### Πώς να ενεργήσετε:

Βάλτε τη σχάρα (O) στον πάνω οδηγό (1) και τη λιποδόχη (N) στον κεντρικό οδηγό (2) όπως στην εικόνα 1. Συνιστάται να αδειάζετε ένα ποτήρι νερό στη λιποδόχη (N) για να διευκολύνετε το καθάρισμα και να αποφύγετε τον καπνό που δημιουργείται από το λίπος που καίγεται.

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας (H) στη θέση .

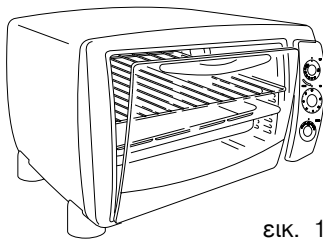
Γυρίστε το θερμοστάτη (E) στη θέση .

Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας και χρονοδιακόπτη (G) στον επιθυμητό χρόνο.

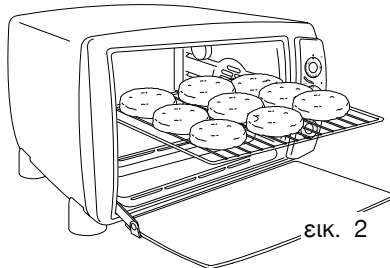
Ζεστάνετε το φούρνο για 5 λεπτά με την πόρτα μισόκλειστη (όπως φαίνεται στην εικόνα 1).

Μετά την προθέρμανση, βάλτε το φαγητό για ψήσιμο απευθείας στη σχάρα (εικόνα 2) και κλείστε την πόρτα όπως στην εικόνα 3. Μην ξεχνάτε να γυρίσετε το φαγητό στα μισά του ψησίματος.

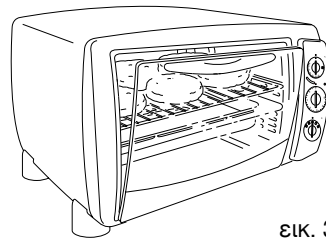
**Σημαντικό:** για καλύτερα αποτελέσματα βάλτε το φαγητό πάνω στη σχάρα (O), αφήνοντας περίπου 2 cm κενό χώρο κοντά στην πόρτα (βλέπε εικόνα 2).



ΕΙΚ. 1

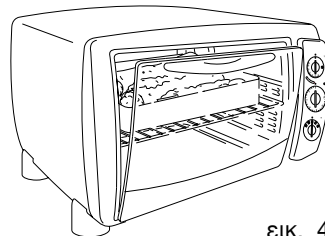


ΕΙΚ. 2



ΕΙΚ. 3

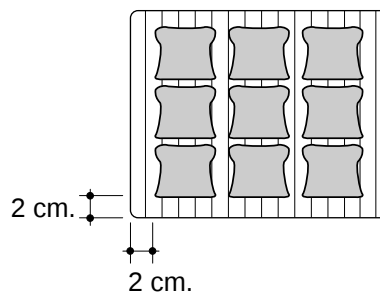
Σε περίπτωση προμαγειρεμένων φαγητών που πρέπει μόνο να ροδίσουν, βάλτε το σκεύος απευθείας πάνω στη σχάρα στον κεντρικό οδηγό (2). Η πόρτα πρέπει να κλείσει όπως στην εικόνα 4. Το τέλος του ψησίματος υποδεικνύεται από ένα ηχητικό σήμα. Σε περίπτωση που το μαγείρεμα ολοκληρωθεί πριν τον προγραμματισμένο χρόνο, γυρίστε με το χέρι το διακόπτη λειτουργίας (G) στη θέση "0".



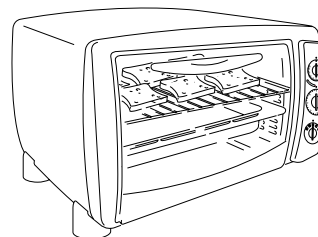
ΕΙΚ. 4

## Κεφάλαιο 2 - Χρήση του φούρνου και πίνακες ψησίματος

Για να ψήσετε σωστά το ψωμί στη σχάρα, βάλτε τις φέτες όπως στην εικόνα παραπλεύρως, αφήνοντας περίπου 2 cm. ελεύθερο χώρο στα άκρα της σχάρας.



**ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ.** Η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι εντελώς κλειστή (όπως στην εικόνα παραπλεύρως)



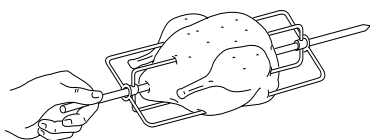
Ο πίνακας περιέχει ορισμένες χρήσιμες συμβουλές για να πετύχετε άριστε αποτελέσματα με το γκριλ.

| ΣΥΝΤΑΓΕΣ                 | ΠΟΣΟΤΗΤΑ | ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ | ΧΡΟΝΟΣ   | ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ                                                                |
|--------------------------|----------|-------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ (4)   | 600 g    |             | 20 min.  | Γυρίστε μετά από 12 λεπτά περίπου                                                       |
| ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ (12) | 1200 g   |             | 25 min.  | Τρυπήστε τα με ένα πιρούνι για να τρέξει το λίπος. Γυρίστε τα μετά από 15 λεπτά περίπου |
| ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ (6)            | 700 g    |             | 20 min.  | Γυρίστε τα μετά από 12 λεπτά περίπου                                                    |
| ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ (6)            | 500 g    |             | 10 min.  | Γυρίστε τα μετά από 3-4 λεπτά περίπου                                                   |
| ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ (4)            | 650 g    |             | 25 min.  | Γυρίστε τα μετά από 15 λεπτά περίπου                                                    |
| ΨΩΜΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ           | 9 fette  |             | 3,5 min. | Γυρίστε στα μισά του ψησίματος                                                          |
| ΝΙΟΚΙ ΑΛΛΑ ΡΟΜΑΝΑ        | 1500 g   |             | 15 min.  | Βάλτε το ταψί πάνω στη σχάρα, στον κεντρικό οδηγό (2)                                   |

## Κεφάλαιο 2 - Χρήση του φούρνου και πίνακες ψησίματος

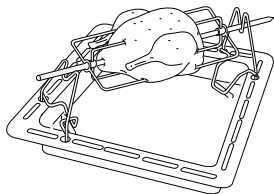
### ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΣΟΥΒΛΑ (ΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)

Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για να ψήσετε στη σούβλα κοτόπουλο, πουλερικά εν γένει, χοιρινό και μοσχάρι. Πώς να ενεργήσετε:



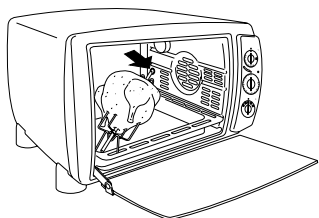
εικ. 5

Περάστε το φαγητό στη σούβλα (P) και στερεώστε το με τις ειδικές πιρούνες (δέστε καλά το κρέας με σπάγκο κουζίνας για καλύτερα αποτελέσματα).



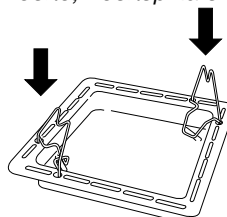
εικ. 7

Στηρίξτε τη σούβλα στα υποστηρίγματα.



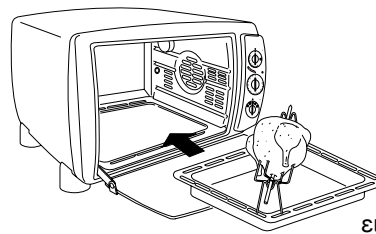
εικ. 9

φού τοποθετήσετε τη λιποδόχη, πιέστε τη σούβλα προς την υποδοχή της (D) μετακινώντας τα υποστηρίγματα (Q) προς τα δεξιά.



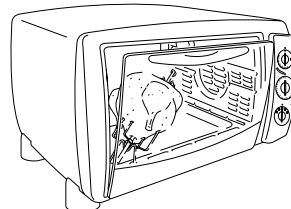
εικ. 6

Βάλτε τα υποστηρίγματα σούβλας (Q) στη λιποδόχη, στις ενδεδειγμένες υποδοχές.



εικ. 8

Βάλτε τη λιποδόχη με το φαγητό για μαγείρεμα στον κάτω οδηγό (3) μετακινώντας τα υποστηρίγματα (Q) προς τα αριστερά.



εικ. 10

Κλείστε την πόρτα όπως στην εικόνα.

Για τη λειτουργία αυτή δεν είναι αναγκαία η προθέρμανση του φούρνου.

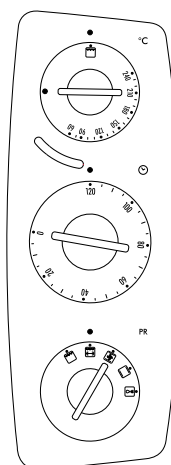
Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας (H) στη θέση

Γυρίστε το θερμοστάτη (E) στη θέση

Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας και χρονοδιακόπτη (G) στον επιθυμητό χρόνο.

Αν το μαγείρεμα απαιτεί χρόνο άνω των 2 ωρών, θυμηθείτε να προγραμματίσετε πάλι το χρονοδιακόπτη.

Στο τέλος του μαγειρέματος, γυρίστε με το χέρι το διακόπτη λειτουργίας (G) στη θέση "0".



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Ο συχνός καθαρισμός εμποδίζει το σχηματισμό καπνών και άσχημων οσμών στο ψήσιμο.

**Πριν από οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού, αποσυνδέστε το φως από την πρίζα του ρεύματος.**

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

Η σχάρα, η λιποδόχη, ο δίσκος για ψίχουλα, το ταψί (αν υπάρχει) και η σούβλα (αν υπάρχει) πλένονται σαν κοινά σκεύη, στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.

Για να καθαρίσετε την εξωτερική επιφάνεια χρησιμοποιείτε πάντοτε υγρό σφουγγάρι. Αποφύγετε τη χρήση διαβρωτικών προϊόντων που θα κατέστρεφαν την εξωτερική επιφάνεια (σμάλτο ή χρώμα). Προσοχή για να αποφύγετε την είσοδο νερού ή υγρού σαπουνιού από τα ανοίγματα στη δεξιά πλευρά του φούρνου.

Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου, μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά προϊόντα και μην ξύνετε τα τοιχώματα με αιχμηρά ή κοφτερά αντικείμενα. Χρησιμοποιείτε μόνον υγρά απορρυπαντικά.

Μην επιχειρείτε να βάλετε μαχαίρια, πιρούνια ή αιχμηρά αντικείμενα στα ανοίγματα που βρίσκονται στη δεξιά πλευρά ή στο πίσω μέρος του φούρνου.

Βγάλτε το δίσκο για ψίχουλα (M) τραβώντας προς το μέρος σας (βλέπε εικ. 10). Αν αυτό είναι δύσκολο, βρέξτε τα εξωτερικά τοιχώματα του δίσκου. Αφαιρέστε τη βρωμιά με ένα υγρό πανί. Στεγνώστε καλά και **βάλτε το δίσκο στη θέση του.**

Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του πάνω εσωτερικού τοιχώματος του φούρνου, πρέπει να κατεβάσετε την πάνω αντίσταση (A) τραβώντας προς την πόρτα το γάντζο για την αντίσταση (C) (βλέπε εικ. 11 και 12).

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** μετά τον καθαρισμό τοποθετήστε και στερεώστε την αντίσταση (εικ. 13). **Ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιείται με την αντίσταση στην κάτω θέση.**

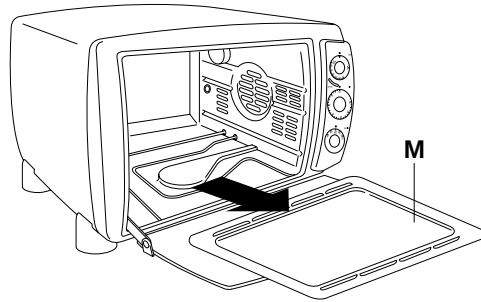
### ΕΣΤΕΡΙΚΗ ΛΑΜΠΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Όταν ο φούρνος λειτουργεί, η εσωτερική λάμπα (B) είναι πάντα αναμμένη. Για την αντικατάσταση, ενεργήστε ως εξής:

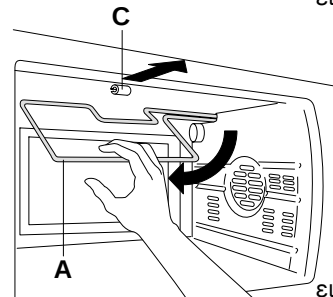
- αποσυνδέστε το φως από την πρίζα του ρεύματος
- ξεβιδώστε το προστατευτικό τζάμι (X) γυρνώντας το αριστερόστροφα και αντικαταστήστε το λαμπτήρα (Y) με άλλον ίδιου τύπου (βλέπε εικ. 14). Βιδώστε το προστατευτικό τζάμι (X).

Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες για φούρνο (T300°C)

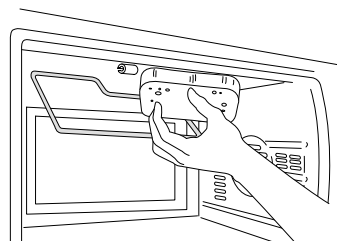
**ΣΗΜ.** Ο φούρνος λειτουργεί και με τον λαμπτήρα καμένο.



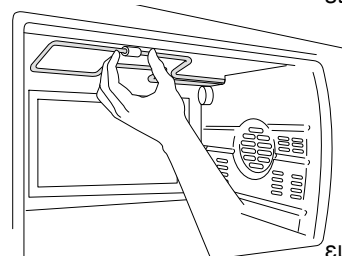
ΕΙΚ. 11



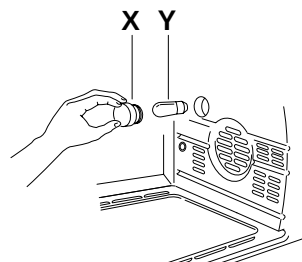
ΕΙΚ. 12



ΕΙΚ. 13



ΕΙΚ. 14



ΕΙΚ. 15