

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 ΓΕΝΙΚΑ

|     |                                           |    |
|-----|-------------------------------------------|----|
| 1.1 | Τεχνικά χαρακτηριστικά                    | 79 |
| 1.2 | Περιγραφή του φούρνου και των εξαρτημάτων | 80 |
| 1.3 | Περιληπτικός πίνακας                      | 81 |
| 1.4 | Σημαντικές προειδοποιήσεις                | 82 |

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

|     |                                           |    |
|-----|-------------------------------------------|----|
| 2.1 | Χρήση των χειριστηρίων                    | 83 |
| 2.2 | Συμβουλές για τη χρήση                    | 84 |
| 2.3 | Πώς να προγραμματίσετε τις λειτουργίες    | 84 |
|     | • Για να διατηρείτε ζεστά τα φαγητά       | 84 |
|     | • Απαλό ψήσιμο                            | 84 |
|     | • Ψήσιμο στο φούρνο                       | 85 |
|     | • Ψήσιμο στο γκριλ και φαγητά ογκρατέν    | 86 |
|     | • Ψήσιμο στο γκριλ με σούβλα (αν υπάρχει) | 88 |

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



### 1.1 - ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τάση λειτουργίας . . . . .βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών  
Μέγιστη απορροφούμενη ισχύς . . . . .βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών

#### **ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ** (πρότυπα CENELEC HD 376)

Για να φτάσει τους 200° C . . . . .0,20 KWh

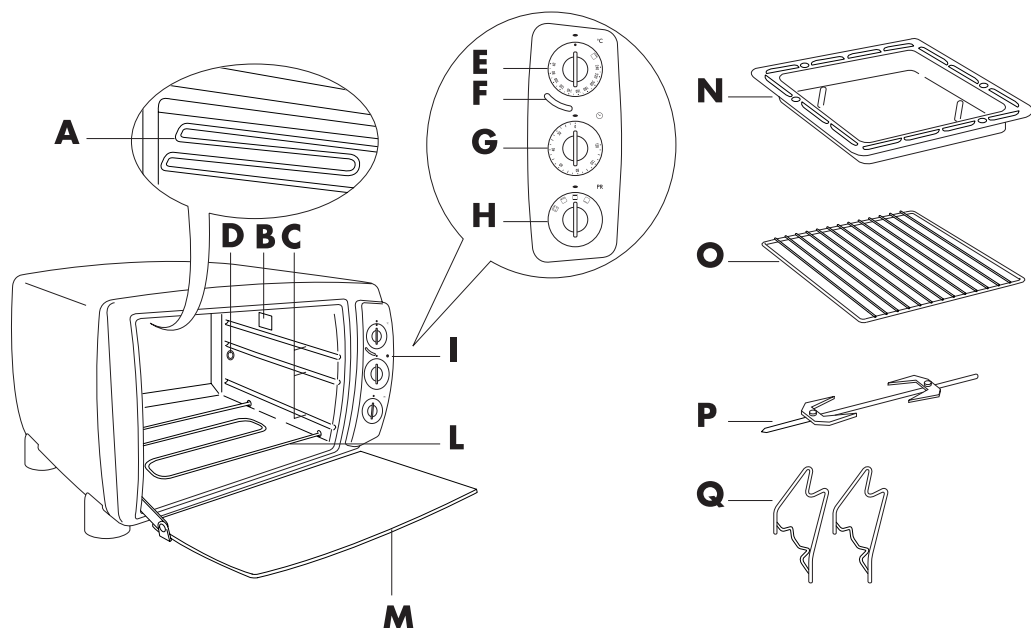
Για να διατηρήσει επί μία ώρα τους 200° C . . . . .0,70KWh

Σύνολο . . . . .0,90 KWh

Αυτή η συσκευή συμμορφούται στις οδηγίες ΕΟΚ 89/336 και 92/31 αναφορικά με την Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα και στον κανονισμό (ΕΚ) Αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 - ΓΕΝΙΚΑ

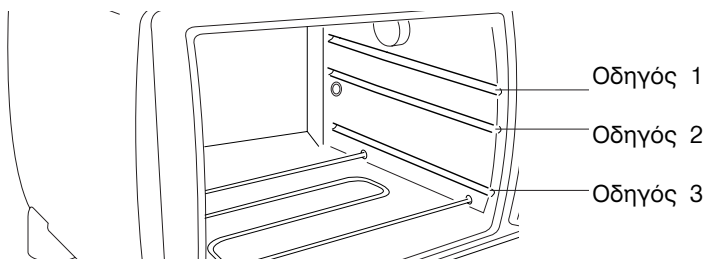
### 1.2 - ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



- |                                                |                                          |
|------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>A</b> Πάνω αντίσταση                        | <b>H</b> Διακόπτης επιλογής λειτουργίας  |
| <b>B</b> Εσωτερική λάμπα φούρνου (αν υπάρχει)  | <b>I</b> Πίνακας χειριστηρίων            |
| <b>C</b> Πλαϊνοί οδηγοί                        | <b>L</b> Κάτω αντίσταση                  |
| <b>D</b> Υποδοχή σούβλας (αν υπάρχει)          | <b>M</b> Γυάλινη πόρτα                   |
| <b>E</b> Θερμοστάτης                           | <b>N</b> Λιποδόχη (αν υπάρχει)           |
| <b>F</b> Ενδεικτική λυχνία θερμοστάτη          | <b>O</b> Σχάρα                           |
| <b>G</b> Διακόπτης χρονοδιακόπτης (αν υπάρχει) | <b>P</b> Σούβλα (αν υπάρχει)             |
|                                                | <b>Q</b> Στηρίγματα σούβλας (αν υπάρχει) |

#### ΠΛΑΪΝΟΙ ΟΔΗΓΟΙ

Ο φούρνος διαθέτει 3 οδηγούς για να τοποθετήσετε ταψιά και σχάρες σε διαφορετικό ύψος



## 1.3 - ΠΕΡΙΛΗΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ

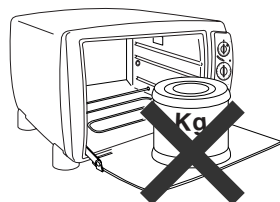
| ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ                               | ΘΕΣΗ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ | ΘΕΣΗ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ                    | ΘΕΣΗ Σχάρα ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ | ΟΔΗΓΟΙ                                                               | ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΓΙΑ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΕ ΖΕΣΤΑ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ       |                                    | 60°                                |                        | <b>1</b><br><b>2</b><br><b>3</b>                                     | Αν το φαγητό πρέπει να διατηρηθεί ζεστό περισσότερο από 20-30 λεπτά, συνιστάται να σκεπάζεται με αλουμινόχαρτο, για να μην ξεραθεί υπερβολικά.                                                                                      |
| ΑΠΑΛΟ ΨΗΣΙΜΟ                            |                                    | 60° - 240°                         |                        | <b>1</b><br><b>2</b><br><b>3</b>                                     | Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχνη τοποθετημένη απευθείας στον κάτω οδηγό ή ένα ταψί στηριγμένο στη σχάρα (πάντα στον κάτω οδηγό)                                                                                                          |
| ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ                       |                                    | 60°-240°<br>(βλέπε πίνακα σελ. 85) |                        | <b>1</b><br><b>2</b><br><b>3</b><br><b>1</b><br><b>2</b><br><b>3</b> | Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχνη τοποθετημένη απευθείας στους οδηγούς ή ένα ταψί στηριγμένο στη σχάρα.                                                                                                                                   |
| ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ ΚΑΙ ΦΑΓΗΤΑ ΟΓΚΡΑΤΕΝ    |                                    |                                    |                        | <b>1</b><br><b>2</b><br><b>3</b>                                     | 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.                         |
|                                         |                                    |                                    |                        | <b>1</b><br><b>2</b><br><b>3</b>                                     | 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) |                                    |                                    |                        | <b>1</b><br><b>2</b><br><b>3</b>                                     | 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. |

## 1.4 - ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- **Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**
- Ο φούρνος έχει μελετηθεί για μαγείρεμα 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 φως στην πρίζα του ρεύματος, θεσπιαθείτε ότι:**
  - Η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.
  - Η πρίζα του ρεύματος έχει παροχή 16Α 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 χαρτόνια 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. Αερίζετε το δωμάτιο κατά τη διάρκεια της ενέργειας αυτής.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Όταν βγάλετε τη συσκευή από τη συσκευασία, ελέγξτε την ακεραιότητα της πόρτας. Επειδή η γυάλινη πόρτα είναι εύθραυστη, συνιστάται να ζητήσετε την αντικατάστασή της σε περίπτωση που έχει ραγίσει, χαραχθεί ή γρατζουνιστεί. 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 όταν η συσκευή είναι ζεστή.

- Μη χρησιμοποιείτε σκόνες καθαρισμού ή μεταλλικές ξυστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, γιατί μπορούν να καταστρέψουν τη γυάλινη επιφάνεια και να την σπάσουν.
- **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 ανήλικων ατόμων. Μην επιτρέπετε να παίζουν με τη συσκευή.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν λειτουργεί.
- Μη 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 κάθε 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 προεκταση, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται σε καλή κατάσταση, διαθέτει φως με γείωση και αγωγό γείωσης με διατομή τουλάχιστον ίση με τη διατομή του αγωγού γείωσης του ηλεκτρικού καλωδίου της συσκευής.
- Για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μη βυθίζετε ποτέ σε νερό ή σε άλλο υγρό το ηλεκτρικό καλώδιο, το φως 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 ψωμί 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 αντικείμενο στα στόμια αερισμού. Μην τα καλύπτετε.
- **Σε περίπτωση που το φαγητό ή εξαρτήματα της συσκευής πάρουν φωτιά, μην επιχειρείτε ποτέ να σβήσετε τις φλόγες με νερό. Αφήστε την πόρτα κλειστή, αποσυνδέστε το φως και σβήστε τις φλόγες με ένα βρεγμένο πανί.**
- Ο φούρνος αυτός δεν είναι κατάλληλος για εντοιχισμένη εγκατάσταση.
- Όταν ανοίγετε την πόρτα, έχετε υπόψη τη 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 ελέγξει 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 ακατάλληλη χρήση κατά παράβαση των οδηγιών, απαλλάσσει τον κατασκευαστή από κάθε ευθύνη και υποχρέωση εγγύησης.
- Αποσυνδέστε πάντα τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και οπωσδήποτε πριν τον καθαρισμό.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το Σέρβις του ή από ειδικευμένο τεχνικό, για να αποφευχθεί κάθε πιθανός κίνδυνος.



**Φυλάξτε τις παρούσες οδηγίες**

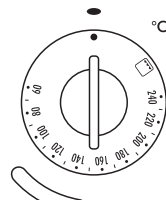
## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 - ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

### 2.1 - ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

#### • ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ (E)

Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με τον ακόλουθο τρόπο:

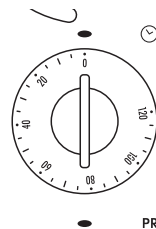
- Για διατήρηση ζεστών φαγητών: Θερμοστάτης στη θέση 60°C.
- Για ψήσιμο στο φούρνο: Θερμοστάτης από 60°C έως 240°C.
- Για όλους τους τύπους ψησίματος στο γκριλ και στη σούβλα (αν υπάρχει): Θερμοστάτης στη θέση 



#### • ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ (G) (ΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)

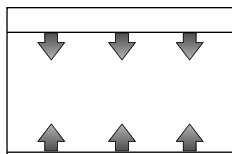
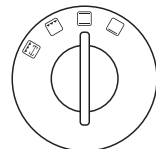
- Για να προγραμματίσετε τη διάρκεια του ψησίματος: Γυρίστε το διακόπτη δεξιόστροφα ως τον επιθυμητό χρόνο (max. 120 λεπτά). Μετά την πάροδο του προγραμματισμένου χρόνου, εκπέμπεται ηχητικό σήμα και ο φούρνος σβήνει αυτόματα.
- Για να σβήσετε το φούρνο: Γυρίστε το διακόπτη στη θέση "0".

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



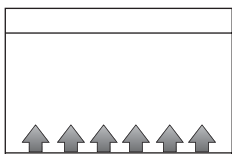
#### • ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (H)

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



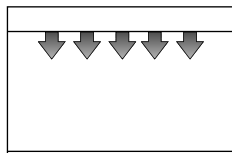
#### ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

(λειτουργεί μόνον η πάνω και η κάτω αντίσταση)



#### ΑΠΑΛΟ ΨΗΣΙΜΟ

(λειτουργεί μόνον η κάτω αντίσταση)



#### ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ

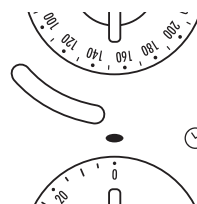


#### ΣΟΥΒΛΑ (ΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)

(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.



## 2.2 - ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Για το ψήσιμο στο φούρνο και για απαλό ψήσιμο, 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

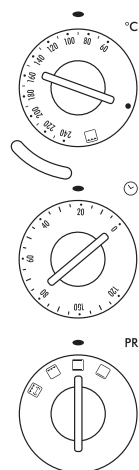
### • ΓΙΑ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΕ ΖΕΣΤΑ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ

Τοποθετήστε τη λιποδόχη ή τη σχάρα με ένα τηγάνι στον οδηγό 3 όπως φαίνεται στην εικόνα στη σελ. 81. 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) (αν υπάρχει) 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) (αν υπάρχει) στη θέση "0".



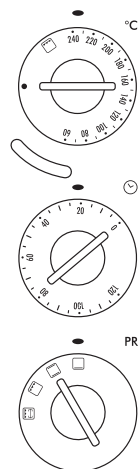
### • ΑΠΑΛΟ ΨΗΣΙΜΟ

Τοποθετήστε τη λιποδόχη ή τη σχάρα με ένα ταψί επάνω στον οδηγό 3 όπως δείχνει η εικόνα στη σελ. 81. Συνιστάται για γλυκά και κέικ με γλάσα. Επιτυγχάνονται άριστα αποτελέσματα ακόμα και στην ολοκλήρωση του ψησίματος των φαγητών στη βάση ή για ψήσιμο που απαιτεί θερμότητα κυρίως από κάτω. Συνιστάται να βάλετε το ταψί στον κάτω οδηγό (3).

Ruotare la manopola selettore funzioni (H) in posizione .

Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με το θερμοστάτη (E).

Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας και χρονοδιακόπτη (G) (αν υπάρχει) 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) (αν υπάρχει) στη θέση "0".



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 - ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

### • ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ



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

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

Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας και χρονοδιακόπτη (**G**) (αν υπάρχει) 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<br>ΣΧΑΡΑΣ/ΛΙΠΟΔΟΧΗΣ | ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ<br>ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ                                                                                                        |
|----------------------------------------|----------|-------------|---------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΠΙΤΣΑ                                  | 400 g    | 200°C       | 25 min. | 3                        | Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη ( <b>N</b> ) ή ένα επίπεδο ταψί πάνω στη σχάρα ( <b>O</b> )                                             |
| ΠΙΤΑ                                   | 600 g    | 200°C       | 35 min. | 3                        | Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη ( <b>N</b> ) ή ένα ταψί για γλυκά πάνω στη σχάρα                                                        |
| 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 απευθείας πάνω στη σχάρα ( <b>O</b> )                                                                                |
| ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ                              | 2300 g   | 200°C       | 40 min. | 3                        | Βάλτε το ταψί απευθείας πάνω στη σχάρα ( <b>O</b> )                                                                                |
| Κ Ο Τ Ο Π Ο Υ Λ Ο<br>Ο Λ Ο Κ Λ Η Ρ Ο   | 1500 g   | 220°C       | 90 min. | 3                        | Τρυπήστε τα με ένα πιρούνι για να τρέξει το λίπος.                                                                                 |
| ΧΟΙΡΙΝΟ ΨΗΤΟ                           | 1500 g   | 220°C       | 90 min. | 3                        | Αφήστε λίγο λίπος εξωτερικά για να μην ξεραθεί υπερβολικά                                                                          |
| ΚΙΜΑΣ ΡΟΛΟ                             | 1000 g   | 200°C       | 60 min. | 3                        | Βάλτε το απευθείας στη λιποδόχη ( <b>N</b> ) ή σε ένα ταψί πάνω στη σχάρα ( <b>O</b> )                                             |
| Κ Ο Υ Ν Ε Λ Ι<br>Τ Ε Μ Α Χ Ι Σ Μ Ε Ν Ο | 1000 g   | 200°C       | 60 min. | 3                        | Προσθέστε λίγο νερό. Εν ανάγκη, γυρίστε στα μισά του ψησίματος.                                                                    |
| ΠΕΡΚΑ                                  | 900 g    | 190°C       | 40 min. | 3                        | Το ψάρι πρέπει να σκεπαστεί τελείως με χοντρό αλάτι.                                                                               |
| ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΣΤΟ<br>ΦΟΥΡΝΟ                 | 1000 g   | 190°C       | 40 min. | 3                        | Μπορείτε να ψήσετε απευθείας πάνω στη λιποδόχη ( <b>N</b> ) ή σε ένα ταψί πάνω στη σχάρα ( <b>O</b> )                              |
| ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΣΤΟ<br>ΧΑΡΤΙ                  | 800 g    | 190°C       | 40 min. | 3                        | Μπορείτε να ψήσετε απευθείας πάνω στη λιποδόχη ( <b>N</b> ) ή σε ένα ταψί πάνω στη σχάρα ( <b>O</b> ), τυλίγοντας σε αλουμινοχαρτό |
| ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΜΕ<br>ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ             | 1700 g   | 200°C       | 30 min. | 2                        | Βάλτε το ταψί πάνω στη σχάρα ( <b>O</b> )                                                                                          |
| ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΜΕ<br>ΤΟΝΟ                 | 1000 g   | 200°C       | 40 min. | 2                        | Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη ( <b>N</b> ) ή ένα ταψί πάνω στη σχάρα ( <b>O</b> ): προσθέστε λαδί, ντομάτα και νερό                   |
| ΠΑΤΑΤΕΣ ΟΓΚΡΑΤΕΝ                       | 1500 g   | 200°C       | 40 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       | 18 min. | 2                        | Τοποθετήστε με το χαρτάκι τους πάνω στη λιποδόχη                                                                                   |

Στο χρόνο ψησίματος προσθέστε 5 λεπτά περίπου για την προθέρμανση.

## • 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 το φαγητό για ψήσιμο στο γκριλ απευθείας πάνω τη σχάρα (O) και τη λιποδόχη (N) στον κεντρικό οδηγό (2) όπως στην εικόνα 1. Κλείστε την πόρτα όπως στην εικόνα 2. 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 .

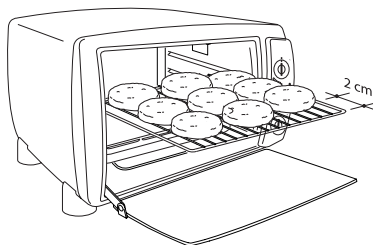
Γυρίστε το θερμοστάτη (E) στη θέση .

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

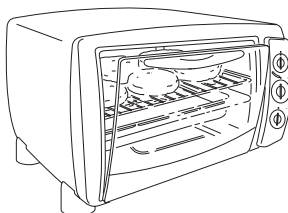
Ζεστάνετε το φούρνο για 5 λεπτά με την πόρτα μισόκλειστη (όπως φαίνεται στην εικόνα 1).

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.

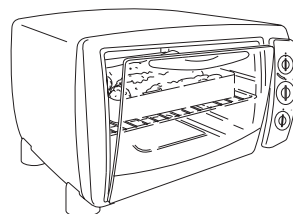
**Σημαντικό: για καλύτερα αποτελέσματα βάλτε το φαγητό πάνω στη σχάρα (O), αφήνοντας περίπου 2 cm κενό χώρο κοντά στην πόρτα (βλέπε εικόνα 1).**



Εικ. 1



Εικ. 2

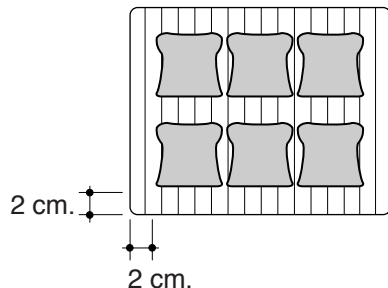


Εικ. 3

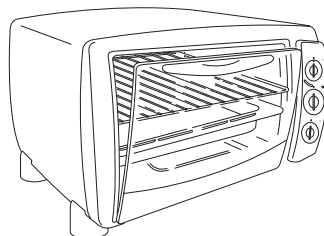
Σε περίπτωση προμαγειρεμένων φαγητών που πρέπει μόνο να ροδίσουν, βάλτε το σκεύος απευθείας πάνω στη σχάρα στον κεντρικό οδηγό (2). Η πόρτα πρέπει να κλείσει όπως στην εικόνα 3. Το τέλος του ψησίματος υποδεικνύεται από ένα ηχητικό σήμα. Σε περίπτωση που το μαγείρεμα ολοκληρωθεί πριν τον προγραμματισμένο χρόνο, γυρίστε με το χέρι το διακόπτη λειτουργίας (G) (αν υπάρχει) στη θέση "0".

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 - ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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:** ζεστάνετε το φούρνο για 2-3 λεπτά με την πόρτα μισόκλειστη (όπως φαίνεται στην εικόνα στο πλάι)



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

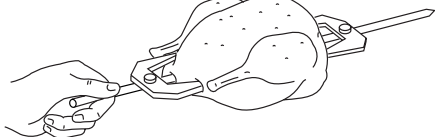
| ΣΥΝΤΑΓΕΣ                         | ΠΟΣΟΤΗΤΑ | ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ | ΧΡΟΝΟΣ   | ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ                                                                |
|----------------------------------|----------|-------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ (4)           | 600 g    |             | 20 min.  | Γυρίστε τα μετά από 12 λεπτά περίπου                                                    |
| Λ Ο Υ Κ Α Ν Ι Κ Α 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 φέτες  |             | 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)                                   |

• **ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΣΟΥΒΛΑ (ΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)**



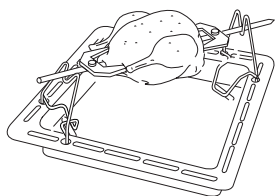
Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για να ψήσετε στη σούβλα κοτόπουλο, πουλερικά εν γένει, χοιρινό και μοσχάρι.

**Πώς να ενεργήσετε:**



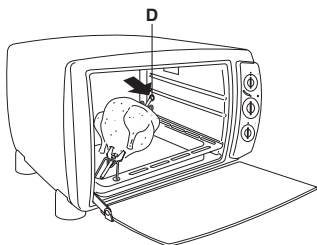
εικ. 5

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

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

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

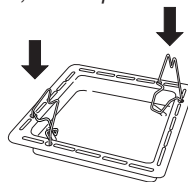
Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας (H) στη θέση .

Γυρίστε το θερμοστάτη (E) στη θέση .

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

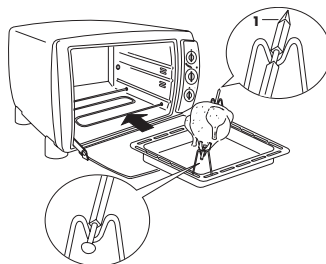
Αν το μαγείρεμα απαιτεί χρόνο άνω των 2 ωρών, θυμηθείτε να προγραμματίσετε πάλι το χρονοδιακόπτη.

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



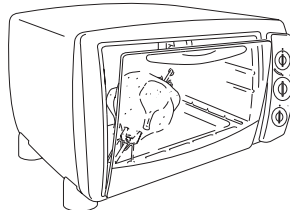
εικ. 6

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



εικ. 8

Βάλτε τη λιποδόχη με το φαγητό για μαγείρεμα στον κάτω οδηγό (3) γέρνοντας τα υποστηρίγματα (Q) προς τα αριστερά. **Βεβαιωθείτε ότι η μύτη της σούβλας 1 είναι προς τα εμπρός.**



εικ. 10

Κλείστε την πόρτα όπως στην εικόνα.



## 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.

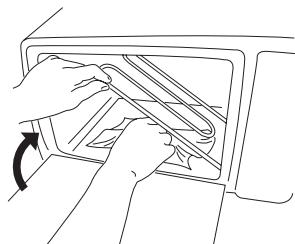
Η σχάρα, η λιποδόχη, ο δίσκος για ψίχουλα και η σούβλα (αν υπάρχει) πλένονται σαν κοινά σκεύη, στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων. Για να καθαρίσετε την εξωτερική επιφάνεια χρησιμοποιείτε πάντοτε υγρό σφουγγάρι. Αποφύγετε τη χρήση διαβρωτικών προϊόντων που θα κατέστρεφαν την εξωτερική επιφάνεια (σμάλτο 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.

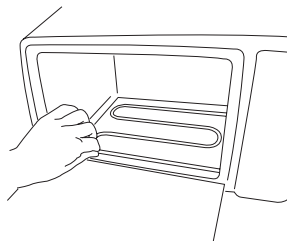
Μην επιχειρείτε να βάλετε μαχαίρια, πιρούνια ή αιχμηρά αντικείμενα στα ανοίγματα που βρίσκονται στη δεξιά πλευρά ή στο πίσω μέρος του φούρνου.

Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του κάτω εσωτερικού τοιχώματος του φούρνου, πρέπει να σηκώσετε την κάτω αντίσταση (**L**) τραβώντας πάνω προς το δεξιό τοίχωμα (βλέπε εικόνα 10).

Στο τέλος του καθαρισμού ξαναβάλτε την αντίσταση όπως φαίνεται στην εικόνα 11.



εικ. 10



εικ. 11

### ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΛΑΜΠΑ ΦΟΥΡΝΟΥ (αν υπάρχει)

Όταν ο φούρνος λειτουργεί, η εσωτερική λάμπα (**B**) είναι πάντα αναμμένη. Για την αντικατάσταση της λάμπας, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο προσωπικό ή στο Σέρβις.

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

### Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα.

Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στις αντιπροσωπεΐες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

