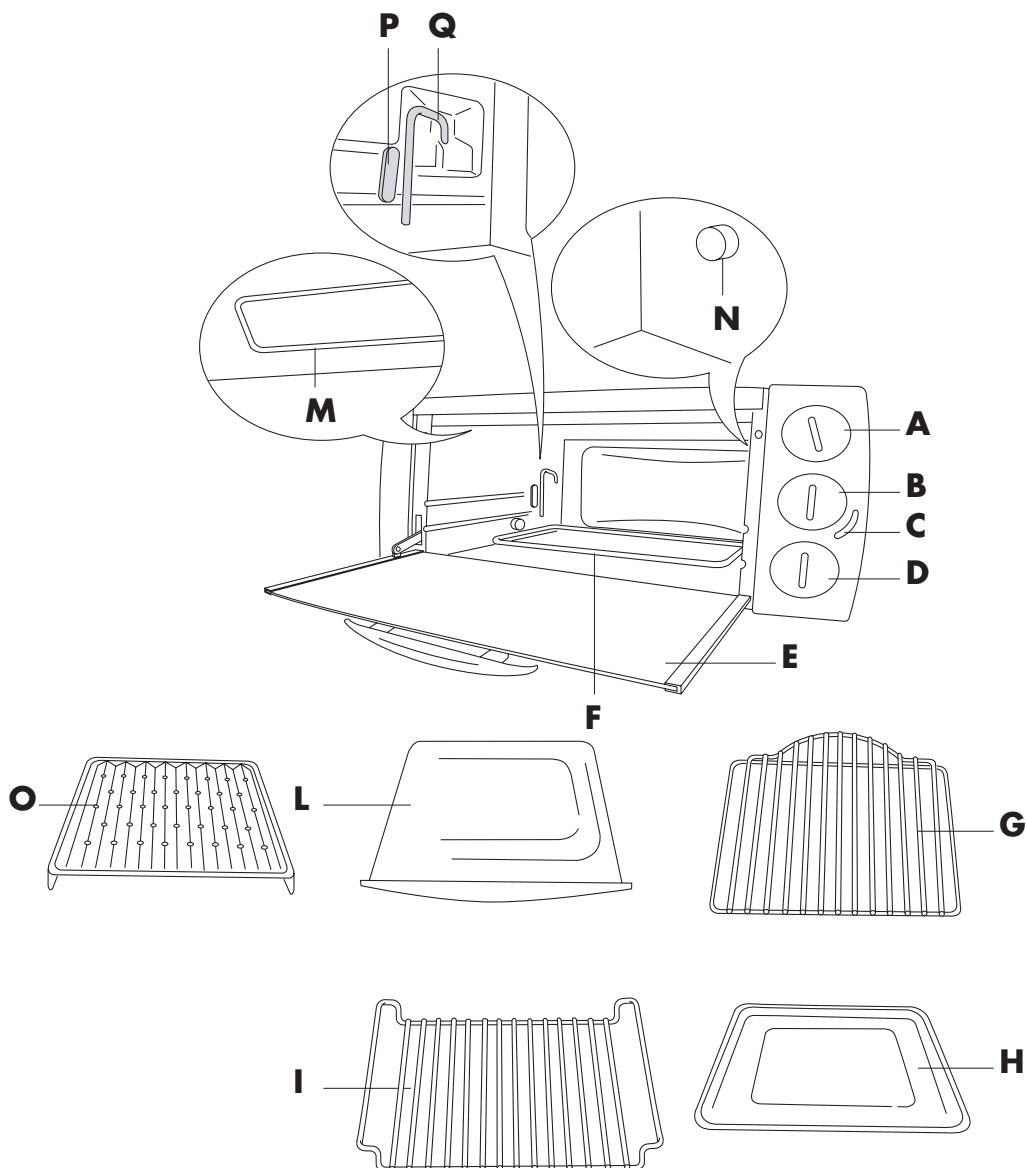


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A	διακόπτης θερμοστάτη	I	βαθιά σχάρα (αν υπάρχει)
B	διακόπτης χρονοδιακόπτη	L	δίσκος για ψίχουλα
C	ενδεικτική λυχνία	M	πάνω αντίσταση
D	διακόπτης επιλογής λειτουργίας	N	εσωτερική λάμπα (αν υπάρχει)
E	κρυστάλλινη πόρτα	O	Διηθητική σχάρα (αν υπάρχει)
F	κάτω αντίσταση	P	λαστιχάκι (αν υπάρχει)
G	επίπεδη σχάρα	Q	μοχλός εισαγωγής/εξαγωγής σχάρας (αν υπάρχει)
H	λιποδόχη		

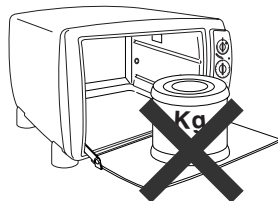


ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

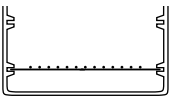
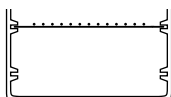
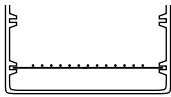
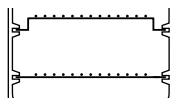
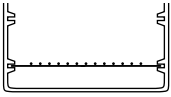
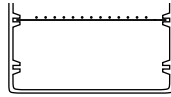
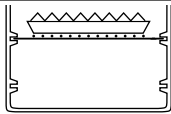
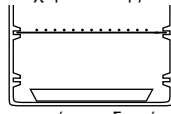
- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Ο φούρνος έχει μελετηθεί για μαγειρέμα φαγητών. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς ούτε να τροποποιείται ή να μεταβάλλεται με οποιοδήποτε τρόπο.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια επιφάνεια με ύψος τουλάχιστον 85 cm, σε σημείο απροσπέλαστο στα παιδιά.
- Πλύνετε προσεκτικά όλα τα εξαρτήματα πριν τη χρήση.
- Πριν συνδέσετε το φως στην πρίζα του ρεύματος, βεβαιωθείτε 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 γραντζουνιστεί. Επίσης, κατά τη χρήση της συσκευής, τον καθαρισμό και τις μετακινήσεις, αποφύγετε να χτυπάτε την πόρτα, να την κλείνετε με δύναμη και να ρίχνετε κρύα υγρά πάνω στο κρύσταλλο όταν η 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 ανήμπορων ατόμων. Μην επιτρέπετε να παίζουν με τη συσκευή.
 - Μην 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 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 προέκταση, 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.
 - Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για θέρμανση του περιβάλλοντος.
 - Μην βάζετε ποτέ χαρτί, χαρτόνι ή πλαστικό στο θάλαμο της συσκευής και μην ακουμπάτε τίποτα στο πάνω μέρος της (εργαλεία, σχάρες, άλλα αντικείμενα).
 - Μην βάζετε κανένα αντικείμενο στα στόμια αερισμού. Μην τα καλύπτετε.
 - Σε περίπτωση που το φαγητό ή εξαρτήματα της συσκευής πάρουν φωτιά, μην επιχειρείτε ποτέ να σθήσετε τις φλόγες με νερό. Αφήστε την πόρτα κλειστή, αποσυνδέστε το φως και σθήστε τις φλόγες με ένα βρεγμένο πανί.
 - Ο φούρνος αυτός δεν είναι κατάλληλος για εντοιχισμένη εγκατάσταση.
 - 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 βγάλετε 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 ασφάλεια, 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 εγγύησης.
 - Αποσυνδέστε πάντα τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και οπωσδήποτε πριν τον καθαρισμό.
 - Αν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει πάθει ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το Σέρβις ή πάντως από έναν ηλεκτρολόγο, ώστε να προληφθεί πάσης φύσεως κίνδυνος.
- Φυλάξτε τις παρούσες οδηγίες**



ΠΕΡΙΛΗΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ

Πρόγραμμα	Θέση διακόπτη επιλογής λειτουργίας	Θέση διακόπτη θερμοστάτη	Θέση σχάρας και εξαρτημάτων	Σημειώσεις/ Συμβουλές
Ξεπάγωμα (*)				-
Απαλό ψήσιμο		60°-230°		-
Για να διατηρείτε ζεστά τα φαγητά		60°		-
Ψήσιμο σε αερόθερμο φούρνο (*)		60°-230°	 	Ιδανικό για λαζάνια, κρέας, πίτσα, γλυκά και φαγητά που πρέπει να είναι τραγανά στην επιφάνεια (ογκρατέν) καθώς και για ψωμί. Για τη χρήση των εξαρτημάτων συμβουλευθείτε το σχετικό πίνακα στη σελ. 62.
				Η λειτουργία αυτή είναι επίσης ιδανική για ταυτόχρονο ψήσιμο σε δύο επίπεδα. Για οδηγίες, συμβουλευθείτε τη σελ. 64.
Ψήσιμο σε στατικό φούρνο		60°-230°	 	Ιδανικό για να ψήνετε γεμιστά λαχανικά, ψάρι, κέικ και μικρά πουλερικά. Για τη χρήση των εξαρτημάτων συμβουλευθείτε το σχετικό πίνακα στη σελ. 63.
Ψήσιμο στο γκριλ			 Αν ο φούρνος έχει σχάρα διαίτης  Αν ο φούρνος δεν έχει σχάρα διαίτης	Ιδανικό για ψήσιμο σε κλασικό γκριλ: μπιφτέκια, λουκάνικα, σουβλάκια, φρυγανισμένο ψωμί κλπ.

(*) μόνο σε ορισμένα μοντέλα

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ (Α)

Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με τον ακόλουθο τρόπο:

- Για ξεπάγωμα (*) (βλ. σελ. 62):Θερμοστάτης στη θέση “•”.
- Για διατήρηση ζεστών φαγητών (βλ. σελ. 62): ..Θερμοστάτης στη θέση “60°C”.
- Για ψήσιμο σε αερόθερμο φούρνο (*) ή για ψήσιμο σε στατικό φούρνο (βλ. σελ. 62 - 63): ...Θερμοστάτης από “60°C” έως “230°C”.
- Για όλους τους τύπους ψησίματος στο γκριλ (βλ. σελ. 64):Θερμοστάτης στη θέση “▼▼▼”.

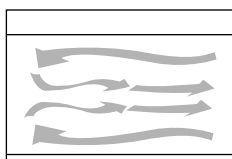
ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ (Β)

- 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”.

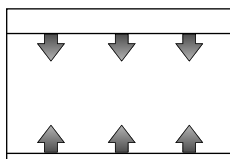
Για να προγραμματίσετε χρόνους κάτω των 20 λεπτών, γυρίστε πρώτα το χρονοδιακόπτη μέχρι τέρμα και στη συνέχεια τοποθετήστε τον στον επιθυμητό χρόνο.

ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (D)

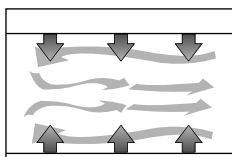
Γυρνώντας αυτόν το διακόπτη, επιλέγετε τις διαθέσιμες λειτουργίες του φούρνου, δηλαδή:



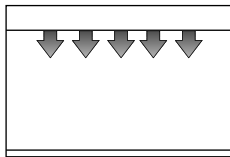
 **ΞΕΠΑΓΩΜΑ (*)**
(λειτουργεί μόνον ο αερισμός)



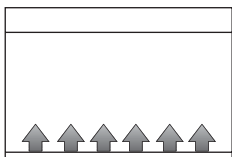
 **ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ, ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ**
(λειτουργεί μόνον η πάνω και η κάτω αντίσταση)



 **ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ (*)**
(λειτουργεί η πάνω και η κάτω αντίσταση και ο αερισμός)



 **ΓΚΡΙΛ**
(λειτουργεί μόνον η πάνω αντίσταση στη μέγιστη ισχύ)



 **ΑΠΑΛΟ ΨΗΣΙΜΟ**
(λειτουργεί μόνον η κάτω αντίσταση)

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ (C)

Η αναμμένη ενδεικτική λυχνία δείχνει ότι ο φούρνος λειτουργεί.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΛΑΜΠΑ ΦΟΥΡΝΟΥ (N) (*)

Όταν ο φούρνος λειτουργεί, η εσωτερική λάμπα είναι πάντα αναμμένη.

Για την αντικατάσταση της λάμπας, ενεργήστε ως εξής: αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος, ξεβιδώστε το προστατευτικό κάλυμμα, αντικαταστήστε τον καμένο λαμπτήρα με λαμπτήρα ίδιου τύπου (ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες) και στη συνέχεια τοποθετήστε το προστατευτικό κάλυμμα.

(*) μόνο σε ορισμένα μοντέλα

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

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

Σύστημα εισαγωγής / εξαγωγής σχάρας (*)

Αν ο φούρνος διαθέτει μοχλό εισαγωγής / αφαίρεσης σχάρας, ακολουθήστε αυτές τις απλές οδηγίες:

- **Για να τοποθετήσετε τη σχάρα:** σπρώξτε τη σχάρα προς το εσωτερικό του φούρνου μέχρι να περάσετε το λαστιχάκι που βρίσκεται στην αριστερή πλευρά του φούρνου (πρέπει να την ακούσετε να ασφαλίζει). κλείστε την πόρτα, η σχάρα θα μετακινηθεί αυτόματα προς τα μέσα.
- **Για να αφαιρέσετε τη σχάρα:** ανοίξτε την πόρτα (η σχάρα θα βγει αυτόματα κατά μερικά εκατοστά), πιάστε τη σχάρα με ένα πιαστράκι και τραβήξτε την προς τα έξω.

ΞΕΠΑΓΩΜΑ (*)

Για σωστό ξεπάγωμα σε σύντομο χρονικό διάστημα:

- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας **(D)** στη θέση .
- Γυρίστε το θερμοστάτη **(A)** στη θέση “•”.
- Γυρίστε το χρονοδιακόπτη **(B)** στον επιθυμητό χρόνο.
- Τοποθετήστε την επίπεδη σχάρα **(G)** στον κάτω οδηγό, τοποθετήστε επάνω της ένα ρηχό πιάτο με το φαγητό για ξεπάγωμα και στη συνέχεια κλείστε την πόρτα.

Παράδειγμα ξεπαγώματος: 1 kg κρέας σε 80-90 λεπτά χωρίς γύρισμα.

ΑΠΑΛΟ ΨΗΣΙΜΟ

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

- Τοποθετήστε τη σχάρα (με το σκεύος) στον κάτω οδηγό όπως στην εικόνα της σελίδας 60.
- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας **(D)** στη θέση .
- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με το θερμοστάτη **(A)**.
- Γυρίστε το χρονοδιακόπτη **(B)** στον επιθυμητό χρόνο. Το τέλος του προγραμματισμένου χρόνου υποδεικνύεται από ένα ηχητικό σήμα. Σε περίπτωση που το ψήσιμο τελειώσει πριν τον προγραμματισμένο χρόνο, γυρίστε με το χέρι το χρονοδιακόπτη **(B)** στη θέση “0”.

ΓΙΑ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΕ ΖΕΣΤΑ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ

- Γυρίστε το θερμοστάτη **(A)** στη θέση “60°C”.
- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας **(D)** στη θέση .
- Γυρίστε το χρονοδιακόπτη **(B)** στον επιθυμητό χρόνο.
- Τοποθετήστε την επίπεδη σχάρα **(G)** στον κάτω οδηγό και στη συνέχεια το πιάτο με το φαγητό. Συνιστάται να μην αφήνετε τα φαγητά για μεγάλο χρονικό διάστημα στο φούρνο, γιατί μπορεί να ξεραθούν υπερβολικά.

ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ (*)

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

Είναι επίσης κατάλληλη για το ταυτόχρονο ψήσιμο διαφορετικών φαγητών σε δύο επίπεδα.

Ενεργήστε ως εξής:

- Τοποθετήστε την επίπεδη σχάρα **(G)** στη θέση που υποδεικνύεται από τον πίνακα.
- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας **(D)** στη θέση .
- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία γυρνώντας το θερμοστάτη **(A)**.
- Γυρίστε το χρονοδιακόπτη **(B)** στον επιθυμητό χρόνο.
- Τοποθετήστε το φαγητό για ψήσιμο αφού προθερμάνετε το φούρνο επί 5 λεπτά.

(*) μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Πρόγραμμα	Θερμοστάτης	Χρόνοι	Θέση σχάρας	Παρατηρήσεις και συμβουλές
Ζυμαρικά ογκρατέν 1 Kg. Λαζάνια 1 kg.	230° 230°	20 λεπτά 20 λεπτά	κάτω “	Γυρίστε το ταψί στα μισά του ψησίματος. Χρησιμοποιήστε πυρέξ, γυρίστε μετά από 10 λεπτά.
Πίτσα 500 g Κοτόπουλο 1 kg.	225° 200°	17 λεπτά 70-80 λεπτά	“ “	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη. Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη, γυρίστε μετά από 38 λεπτά περίπου.
Χοιρινό ψητό 900 g	200°	70 λεπτά	“	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη, γυρίστε μετά από 35 λεπτά περίπου.
Κιμάς ρολό 650 g	180°	55 λεπτά	“	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη, γυρίστε μετά από 30 λεπτά περίπου.
Πατάτες ψητές 500 g	200°	50 λεπτά	“	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη, ανακατέψτε 2 φορές.
Πάστα φλόρα 700 g	180°	40 λεπτά	“	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη.
Strudel 1 kg	180°	40 λεπτά	“	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη.
Καρυδόπιτα 800 g	180°	35 λεπτά	“	Χρησιμοποιήστε ταψί για γλυκά.
Μπισκότα 100 g	180°	14 λεπτά	“	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη.
Ψωμί 500 g	200°	25 λεπτά	“	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη αλειμμένη με λάδι.

ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ

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

- Τοποθετήστε τη σχάρα στη θέση που υποδεικνύεται από τον πίνακα.
- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας **(D)** στη θέση .
- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία γυρνώντας το θερμοστάτη **(A)**.
- Γυρίστε το χρονοδιακόπτη **(B)** στον επιθυμητό χρόνο.
- Τοποθετήστε το φαγητό αφού προθερμάνετε το φούρνο επί 5 λεπτά.

Πρόγραμμα	Θερμοστάτης	Χρόνοι	Θέση σχάρας	Παρατηρήσεις και συμβουλές
Ορτύκια (3)	230°	44 λεπτά	κάτω	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη, γυρίστε μετά από 24 λεπτά.
Πέστροφα 500g	200°	35 λεπτά	“	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη, γυρίστε μετά από 16 λεπτά.
Καλαμάρια γεμιστά 450g	200°	30 λεπτά	“	Χρησιμοποιήστε πυρέξ, γυρίστε στα μισά του ψησίματος.
Ντομάτες ογκρατέν 550g	200°	40 λεπτά	“	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη αλειμμένη με λάδι και γυρίστε μετά από 20 λεπτά.
Κολοκυθάκια με τόνο 750g	200°	40 λεπτά	“	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη. Προσθέστε λάδι, ντομάτα και νερό. Γυρίστε τη λιποδόχη μετά από 20 λεπτά.
Plum cake 1 kg	180°	75 λεπτά	“	Χρησιμοποιήστε μια φόρμα και γυρίστε στα μισά του ψησίματος.
Μαρέγκα	120°	50 λεπτά	“	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη αλειμμένη με λάδι. Περιμένετε τουλάχιστον 1 ημέρα πριν το σερβίρισμα.

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΑ

- Τοποθετήστε την επίπεδη σχάρα (G) στον πάνω οδηγό.
- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας (D) στη θέση .
- **Αν ο φούρνος έχει σχάρα διαίτης (O):** τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να ψήσετε πάνω στη σχάρα διαίτης (O) που έχετε βάλει πάνω στη λιποδόχη (H) και στη συνέχεια τοποθετήστε τα πάνω στην επίπεδη σχάρα (G).
- **Αν ο φούρνος δεν έχει σχάρα διαίτης (O):** τοποθετήστε το φαγητό απευθείας πάνω στην επίπεδη σχάρα (G) (η λιποδόχη (H) πρέπει να τοποθετηθεί πάνω από την κάτω αντίσταση, για να στάζει το λίπος).
- Κλείστε την πόρτα.
- Γυρίστε το χρονοδιακόπτη (B) στον επιθυμητό χρόνο.

Πρόγραμμα	Θερμοστάτης	Χρόνοι	Θέση σχάρας	Παρατηρήσεις και συμβουλές
Χοιρινή μπριζόλα (2)	▼▼▼	26 λεπτά	πάνω	Γυρίστε μετά από 14 λεπτά.
Λουκάνικα Φραγκοφούρτης (3)	“	20 λεπτά	“	Γυρίστε μετά από 11 λεπτά.
Μπιφτέκια (2)	“	25 λεπτά	“	Γυρίστε μετά από 13 λεπτά.
Λουκάνικα (4)	“	26 λεπτά	“	Γυρίστε μετά από 14 λεπτά.
Σουβλάκια 500g	“	26 λεπτά	“	Γυρίστε μετά από 8, 15 και 21 λεπτά.
Ψωμί στη σχάρα (4 φέτες)	“	9 λεπτά	“	Γυρίστε μετά από 6 λεπτά.

ΣΗΜ.: Για να ψήσετε ψωμί δεν είναι αναγκαία η λιποδόχη.

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ 2 ΕΠΙΠΕΔΑ ΜΕ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ (*)

Το ψήσιμο με αερόθερμο φούρνο σας επιτρέπει να ψήσετε ταυτόχρονα ακόμη και διαφορετικά φαγητά σε 2 επίπεδα.

Η θερμότητα που ελευθερώνουν οι 2 αντιστάσεις κατανέμεται στο εσωτερικό του θαλάμου από την τεχνητή κυκλοφορία του αέρα μέσω του ανεμιστήρα.

Με τον τρόπο αυτό η θερμότητα φτάνει **γρήγορα και ομοιόμορφα** σε κάθε σημείο του φούρνου. Ο αέρας του θαλάμου είναι πολύ ξηρός, εμποδίζοντας την ανάμειξη οσμών και γεύσεων.

Όταν θέλετε να ψήσετε δύο φαγητά ταυτόχρονα, αρκεί να έχετε υπόψη αυτούς τους απλούς γενικούς κανόνες.

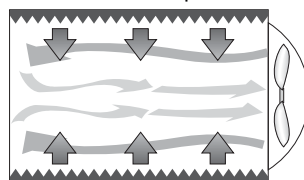
1. Οι χρόνοι ψησίματος για τα φαγητά που ψήνονται ταυτόχρονα είναι μεγαλύτεροι σε σχέση με το χρόνο που απαιτείται για να ψηθούν μόνο τους.
2. Στα μισά περίπου του ψησίματος **αντιστρέψτε τη θέση** των 2 λιποδοχών, τοποθετώντας την πάνω λιποδόχη στην κάτω σχάρα και αντιστρόφως.

Έχετε επίσης υπόψη ότι πρέπει να **γυρίσετε κατά μισή στροφή** τις λιποδόχες.

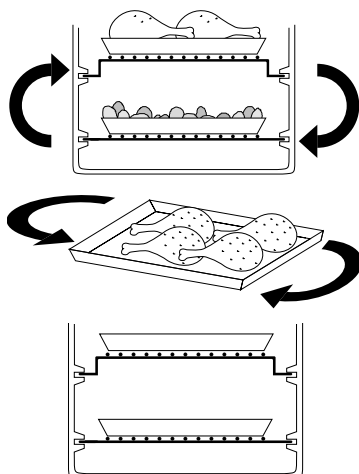
Σημείωση: οι σχάρες πρέπει να είναι τοποθετημένες όπως στην εικόνα παραπλεύρως.

(*) μόνο σε ορισμένα μοντέλα

πάνω αντίσταση



κάτω αντίσταση



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

Πριν από οποιαδήποτε ενέργεια συντήρησης ή καθαρισμού, αποσυνδέστε το φως και αφήστε το φούρνο να κρυώσει.

Καθαρίστε την πόρτα, τα εσωτερικά τοιχώματα και τις εμαγιέ ή βαμμένες επιφάνειες του φούρνου με διάλυμα νερού και απορρυπαντικού. Σκουπίστε καλά.

Για να καθαρίσετε το αλουμινένιο εσωτερικό του φούρνου μη χρησιμοποιείτε ποτέ διαβρωτικά προϊόντα (προϊόντα σε σπρέι) και μην ξύνετε τα τοιχώματα με αιχμηρά ή κοφτερά αντικείμενα.

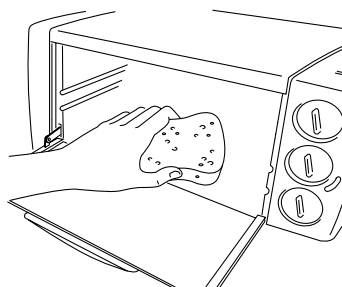
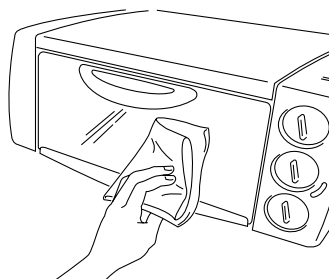
Για να καθαρίσετε την εξωτερική επιφάνεια χρησιμοποιείτε πάντοτε υγρό σφουγγάρι.

Αποφύγετε τη χρήση διαβρωτικών προϊόντων που θα κατέστρεφαν το χρώμα.

Προσοχή για να αποφύγετε την είσοδο νερού ή υγρού σαπουνιού από τα ανοίγματα στο πάνω μέρος του φούρνου.

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

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



ΕΑΝ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΔΙΣΚΟ ΓΙΑ ΨΙΧΟΥΛΑ:

Βγάλτε το δίσκο από το φούρνο (εικ. παραπλεύρως) και πλύνετε τον στο χέρι. Αν η βρωμιά βγαίνει δύσκολα, ξεπλύντε το δοχείο με ζεστό σαπουνόνερο και, αν χρειαστεί, τρίψτε απαλά, χωρίς να ξύσετε.

