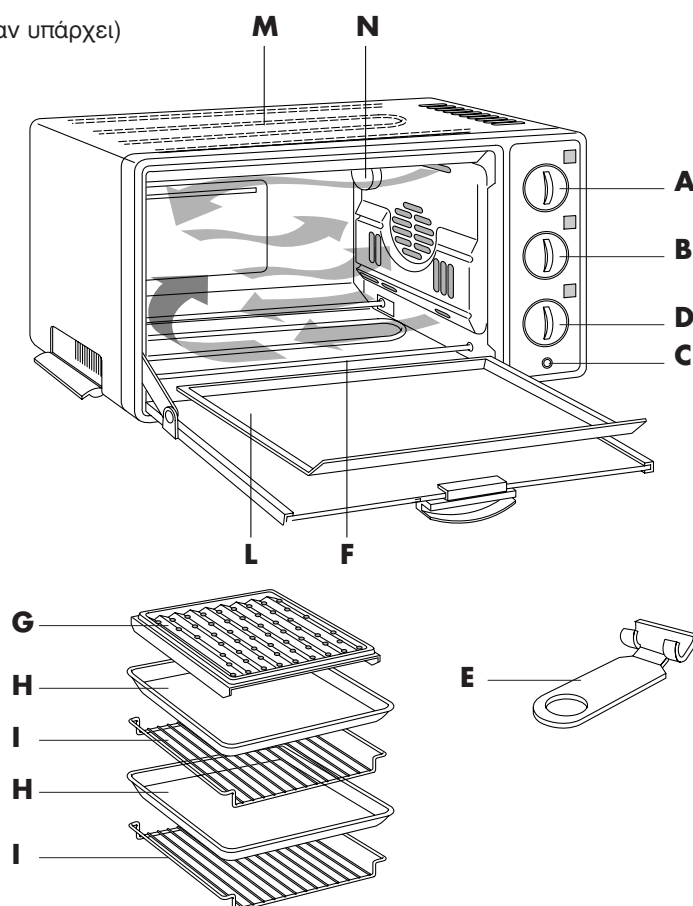


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A διακόπτης θερμοστάτη
- B διακόπτης χρονοδιακόπτη (αν υπάρχει)
- C ενδεικτική λυχνία
- D διακόπτης επιλογής λειτουργίας
- E Λαβή σχάρας (αν υπάρχει)
- F κάτω αντίσταση
- G Διηθητική σχάρα (αν υπάρχει)
- H λιποδόχη
- I βαθιά σχάρα
- L δίσκος για ψίχουλα (αν υπάρχει)
- M πάνω αντίσταση
- N εσωτερική λάμπα (αν υπάρχει)



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

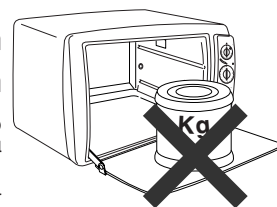
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- 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, βεβαιωθείτε ότι:
 - Η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.
 - Η πρίζα του ρεύματος έχει παροχή 16A και διαθέτει αγωγό γείωσης.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση που δεν τηρηθεί ο παραπάνω κανόνας ασφαλείας.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο για πρώτη φορά, βγάλτε όλα τα υλικά που περιέχει στο εσωτερικό, όπως 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.

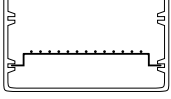
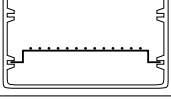
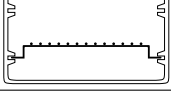
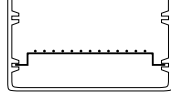
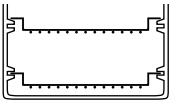
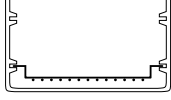
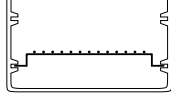
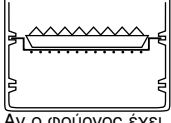
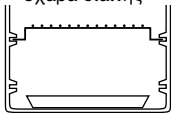
ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν βγάλετε τη συσκευή από τη συσκευασία, ελέγξτε την ακεραιότητα της πόρτας. Επειδή η γυάλινη πόρτα είναι εύθραυστη, συνιστάται να ζητήσετε την αντικατάστασή της σε περίπτωση που έχει ραγίσει, χαραχθεί ή γραντζουνιστεί. Επίσης, κατά τη χρήση της συσκευής, τον καθαρισμό και τις μετακινήσεις, αποφεύγετε 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 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 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.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και οπωσδήποτε πριν τον καθαρισμό.
- Σε περίπτωση φθοράς του ηλεκτρικού καλωδίου, πρέπει να αντικατασταθεί από καλώδιο ή ειδικό σεντ που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή το εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

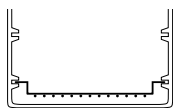
Φυλάξτε τις παρούσες οδηγίες



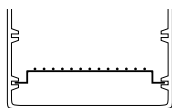
ΠΕΡΙΛΗΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ

Πρόγραμμα	Θέση διακόπτη επιλογής λειτουργίας	Θέση διακόπτη θερμοστάτη	Θέση σχάρας και εξαρτημάτων	Σημειώσεις/ Συμβουλές
Ξεπάγωμα (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)				-
Απαλό ψήσιμο		60°-230°		-
Για να διατηρείτε ζεστά τα φαγητά		60°		-
Ψήσιμο σε αερόθερμο φούρνο (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)		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.
				
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.

ΣΩΣΤΕΣ ΘΕΣΕΙΣ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ



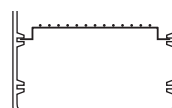
(1)



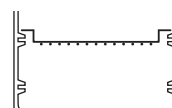
(2)



(3)



(4)



(5)

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 (*), Απαλό ψήσιμο 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 “▼▼▼”.

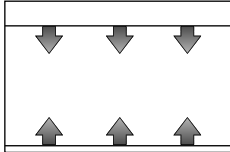
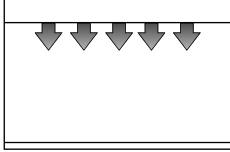
ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ (Β)

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

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 ιδίου τύπου (ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες) και στη συνέχεια τοποθετήστε το προστατευτικό κάλυμμα.

(*) μόνο σε ορισμένα μοντέλα

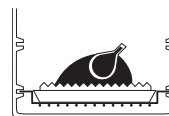
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

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 ψησίματος 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.

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.



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 σχάρα **(I)** στον κάτω οδηγό (βλ. σελ. 60), 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

Ενδεδειγμένο για γλυκά και τούρτες με γλασάρισμα. Επιτυγχάνονται άριστα αποτελέσματα ακόμα και στην ολοκλήρωση του ψησίματος 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 σχάρα **(I)** στον κάτω οδηγό (βλ. σελ. 60) και στη συνέχεια το πιάτο με το φαγητό.

Συνιστάται να μην αφήνετε τα φαγητά για μεγάλο χρονικό διάστημα στο φούρνο και κυρίως να τα σκεπάζετε πάντα με αλουμινόχαρτο, 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 σχάρα **(I)** στη θέση που υποδεικνύεται από τον πίνακα (βλ. σελ. 60).
- 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.	230°	20 λεπτά	1	Γυρίστε το ταψί στα μισά του ψησίματος.
Λαζάνια 1 kg.	230°	20 λεπτά	1	Χρησιμοποιήστε πυρέξ, γυρίστε μετά από 10 λεπτά.
Πίτσα 500 g	225°	17 λεπτά	2	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη.
Κοτόπουλο 1 kg.	200°	70-80 λεπτά	1	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη, γυρίστε μετά από 38 λεπτά περίπου.
Χοιρινό ψητό 900 g	200°	70 λεπτά	1	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη, γυρίστε μετά από 35 λεπτά περίπου.
Κιμάς ρολό 650 g	180°	55 λεπτά	2	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη, γυρίστε μετά από 30 λεπτά περίπου.
Πατάτες ψητές 500 g	200°	50 λεπτά	2	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 (βλ. σελ. 60).
- 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	1	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη, γυρίστε μετά από 24 λεπτά.
Πέστροφα 500g	200°	35 λεπτά	2	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη, γυρίστε μετά από 16 λεπτά.
Καλαμάρια γεμιστά 450g	200°	30 λεπτά	1	Χρησιμοποιήστε πυρέξ, γυρίστε στα μισά του ψησίματος.
Ντομάτες ογκρατέν 550g	200°	40 λεπτά	1	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη αλειμμένη με λάδι και γυρίστε μετά από 20 λεπτά.
Κολοκυθάκια με τόνο 750g	200°	40 λεπτά	1	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη. Προσθέστε λάδι, ντομάτα και νερό. Γυρίστε τη λιποδόχη μετά από 20 λεπτά.
Plum cake 1 kg	180°	75 λεπτά	1	Χρησιμοποιήστε μια φόρμα και γυρίστε στα μισά του ψησίματος.
Μαρέγκα	120°	50 λεπτά	2	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη αλειμμένη με λάδι. Περιμένετε τουλάχιστον 1 ημέρα πριν το σερβίρισμα.

Ψήσιμο στο grill

- Βάζετε τη σχάρα στη θέση 5 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 στη θέση .
- Προθερμαίνετε το φούρνο για 5 λεπτά.
- Βάζετε το φαγητό.
- Κλείνετε την πόρτα μέχρι την πρώτη θέση, όπως φαίνεται στην διπλανή εικόνα.
- Ο διακόπτης λειτουργίας και προγραμματισμού () μπορεί να είναι στη θέση  ή στη θέση που αντιστοιχεί στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος (βλέπε παράγραφο Χρήση των διακοπών).



Πρόγραμμα	Θερμοστάτης	Χρόνοι	θέση σχάρας	Παρατηρήσεις και συμβουλές
Χοιρινές μπιριζόλες (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.

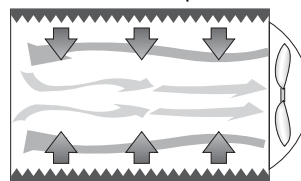
ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ 2 ΕΠΙΠΕΔΑ ΜΕ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ (*)

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.

πάνω αντίσταση

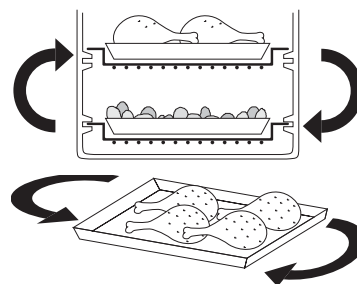


κάτω αντίσταση

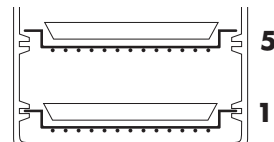
Όταν θέλετε να ψήσετε δύο φαγητά ταυτόχρονα, αρκεί να έχετε υπόψη αυτούς τους απλούς γενικούς κανόνες.

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

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 φιν 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.

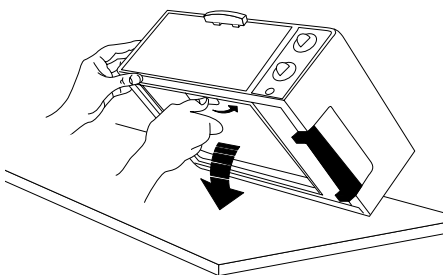
Αποφύγετε τη χρήση διαβρωτικών προϊόντων που θα κατέστρεφαν το χρώμα.

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

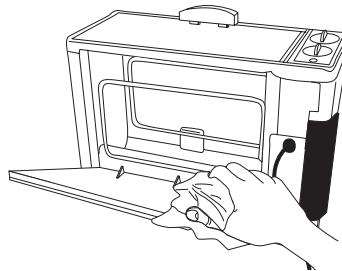
Μη θυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό. Μην την πλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

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

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 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

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 αντιπροσωπείες 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.

