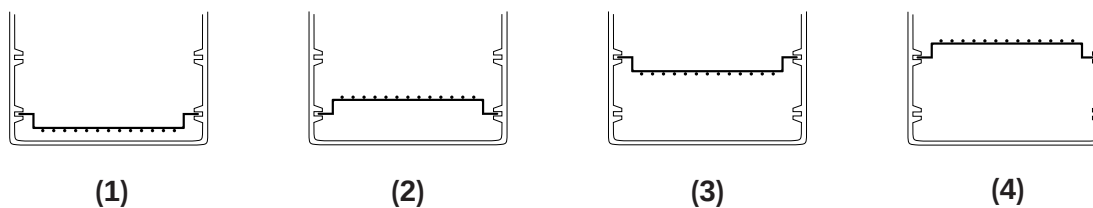


GR**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

- A** Άνω αντίσταση
B Εσωτερική λάμπα φούρνου (*)
C Θερμοστάτης
D Διακόπτης επιλογής λειτουργίας
E Ενδεικτική λυχνία
F Κάτω αντίσταση
G Δοχείο για ψίχουλα
H Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής (*)
I Διαιτητική σχάρα (*)
L Λιποδόχη (*)
M Σχάρα
N Λαβή σχάρας (*)

(*) Όχι σε όλα τα μοντέλα

ΣΩΣΤΕΣ ΘΕΣΕΙΣ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ**ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ**

Πρόγραμμα	Θέση διακόπτη επιλογής λειτουργίας (D)	Θέση θερμοστάτη (C)	Θέση σχάρας και αξεσουάρ	Σημειώσεις-Συμβουλές
Διατήρηση ζεστών φαγητών		60°	 Θέση 2	-
Ψήσιμο στο φούρνο		100° - 270°	 Θέση 1 Θέση 2 Θέση 3	Ιδανικό για όλα τα φαγητά που ψήνονται σε φούρνο (λαζάνια, κρέας, πίτσα, κέικ, ψάρι, κοτόλουπο). Η θέση 3 της σχάρας ενδείκνυται ειδικά για να ψήσετε μπισκότα και μικρά γλυκά.
Ψήσιμο στο grill		270°	 Θέση 4	Ιδανικό για κάθε είδους ψήσιμο στο grill: μπιφτέκια, λουκάνικα, σουβλάκια, τوست. Η λιποδόχη πρέπει να ακουμπήσει πάνω στην κάτω αντίσταση.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τάση λειτουργίας	βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών
Μέγιστη ισχύς εισόδου	βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών
Εξωτερικές διαστάσεις (ΠΧΒΧΥ)	mm 427x330x223
Εσωτερικές διαστάσεις (ΠΧΒΧΥ)	mm 307x156x265
Εσωτερικός όγκος	l 12,5

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 είναι σύμφωνη ως προς τις προδιαγραφές 89-336-ΕΟΚ σχετικές με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα.

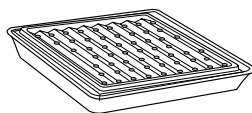
Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τροφές συμμορφούνται στις διατάξεις της οδηγίας ΕΟΚ 89-109.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

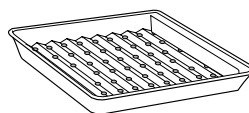
1. Αυτός ο φούρνος έχει κατασκευαστεί για να ψήνει φαγητά. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς και δεν πρέπει να υποστεί τροποποιήσεις ή να ανοιχθεί.
2. Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έχει υποστεί ζημιές κατά τη μεταφορά.
3. Τοποθετήστε τη συσκευή σε ένα οριζόντιο επίπεδο και σε ύψος τουλάχιστον 85 εκατ., μακριά από παιδιά.
4. Κατά τη λειτουργία τα μεταλλικά εξαρτήματα και το τζάμι είναι ζεστά: ακουμπάτε μόνο τους διακόπτες και τις πλαστικές λαβές.
5. Πριν συνδέσετε τον ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:
 - η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά, κάτω από τη συσκευή.
 - η πρίζα του ρεύματος έχει μια ελάχιστη παροχή 10Α και είναι εφοδιασμένη με γείωση. ο κατασκευαστής δεν φέρει καμιά ευθύνη σε περίπτωση που αυτός ο κανονισμός πρόληψης ατυχημάτων δεν τηρηθεί.
6. Πριν τη χρήση να πλύνετε καλά όλα τα αξεσουάρ.
7. Πριν από την πρώτη χρήση, θέστε σε λειτουργία την άδεια συσκευή, με το θερμοστάτη στο μέγιστο, τουλάχιστον για 15 λεπτά για να φύγει η χαρακτηριστική μυρωδιά. Θα βγει λίγος καπνός που οφείλεται στις προστατευτικές ουσίες με τις οποίες είναι περασμένες οι αντιστάσεις πριν τη μεταφορά. Κατά τη διάρκεια των παραπάνω αερίστε το δωμάτιο.
8. Μη μεταφέρετε τη συσκευή όταν λειτουργεί.
9. Σε περίπτωση αντικατάστασης, χρησιμοποιήστε μόνο καλώδια ρεύματος σύμφωνα με τους κανονισμούς, από λάστιχο H05 RRF, πανομοιότυπης διαμέτρου με το καλώδιο που προδλήρχε.

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

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



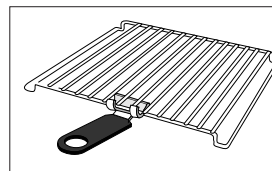
Ανω θέση



Κάτω θέση

• ΛΑΒΗ ΣΧΑΡΑΣ (M):

ένα πρακτικό εξάρτημα για να βγάλετε τη σχάρα όταν είναι ζεστή.



- ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΛΑΜΠΑ ΦΟΥΡΝΟΥ (B): όταν λειτουργεί ο φούρνος, η εσωτερική λάμπα του φούρνου είναι πάντα αναμμένη. Για την αντικατάσταση της λάμπας κάνετε ως εξής: αφαιρέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος, ξεβιδώστε το προστατευτικό τζάμι και αντικαταστήστε την καμμένη λάμπα με μια άλλη του ιδίου τύπου (που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες), μετά ξανατοποθετήστε το προστατευτικό τζάμι.

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

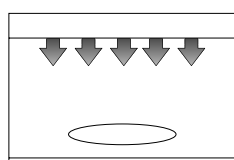
• Θερμοστάτης (C)

Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία, με τον εξής τρόπο:

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

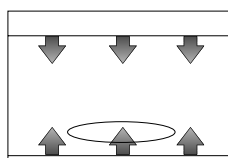
• Διακόπτης επιλογής λειτουργίας (D)

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



 **GRILL**

(μόνο αντίσταση που λειτουργεί στη μέγιστη ισχύ)



 **ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ, ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ**

(άνω αντίσταση και κάτω αντίσταση σε λειτουργία)

• Ενδεικτική λυχνία (E)

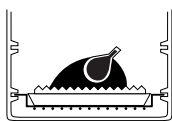
Η αναμμένη λυχνία δείχνει ότι ο φούρνος ζεσταίνεται, όταν σβήσει σημαίνει ότι ο φούρνος έχει φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

• Γενικές συστάσεις

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ



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

• Πως να διατηρήσετε ζεστά τα φαγητά

- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .
- Γυρίστε το θερμοστάτη στη θέση **60** μέχρι να ανάψει η ενδεικτική λυχνία (E).
- Βάλτε τη σχάρα όπως δείχνει ο πίνακας της σελ. 38 και ακουμπήστε επάνω το πιάτο με το φαγητό.

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

• Ψήσιμο στο φούρνο

- Βάλτε τη σχάρα στην θέση που αναφέρεται στον πίνακα της σελ. 38.
- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .
- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία γυρίζοντας το διακόπτη του θερμοστάτη (C).
- Περιμένετε μέχρις ότου ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία (σβήσιμο της ενδεικτικής λυχνίας), και βάλτε το ταψί με το φαγητό.

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

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

• Ψήσιμο στο **grill**

- Βάζετε τη σχάρα στη θέση 4 και τη λιποδόχη πάνω στην κάτω αντίσταση. Συνιστάται να ρίξετε 2 ποτήρια νερό στη λιποδόχη ώστε να μη δημιουργείται καπνός και άσχημες μυρωδιές από τα λίπη που καίγονται και για να διευκολύνετε τον καθαρισμό.
- Γυρίζετε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .
- Προθερμαίνετε το φούρνο για 8-10 λεπτά.
- Βάζετε το φαγητό.

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

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΖΟΜΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

Τα τοιχώματα του φούρνου είναι καλυμμένα με μικροπορώδες σμάλτο που απορροφά και αφαιρεί τα πιτσιλίσματα που σχηματίζονται κατά το ψήσιμο. Για να διατηρείται πάντα αποτελεσματική η λειτουργία του αυτοκαθαρισμού του σμάλτου θα ήταν καλό να μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό του φούρνου σκόνες καθαρισμού.

Όταν τα σμαλτωμένα τοιχώματα είναι πολύ βρώμικα από λίπη, πρώτα καθαρίστε με ένα υγρό σφουγγάρι και μετά ζεστάνετε το φούρνο άδειο (χωρίς φαγητό) στους 270C περίπου για δύο ώρες. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος, μετά περάστε ξανά με ένα υγρό σφουγγάρι.

ΕΓΓΥΗΣΗ

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