

# Brandt



ΕΛ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΕΛ

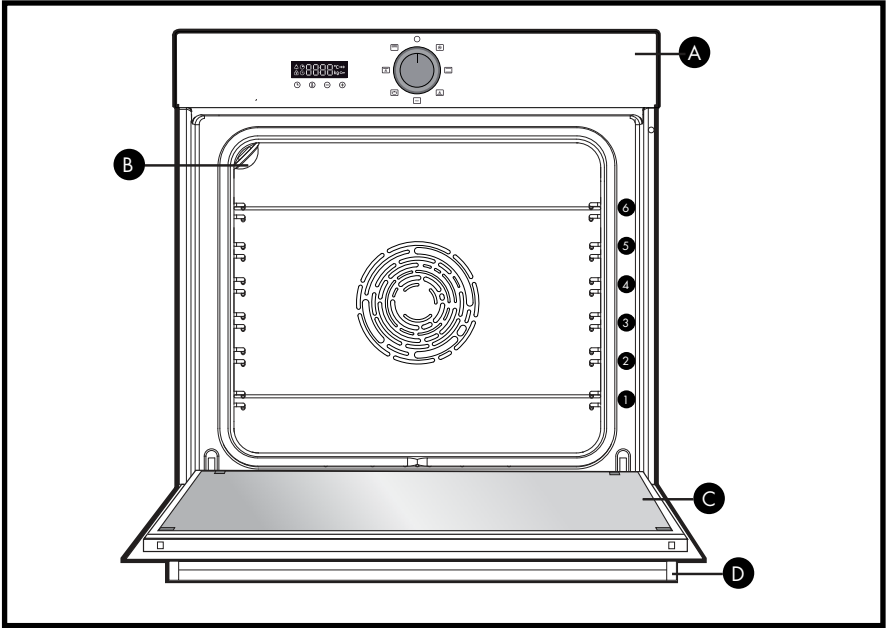
ΦΟΥΡΝΟΣ



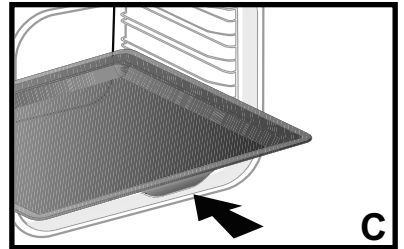
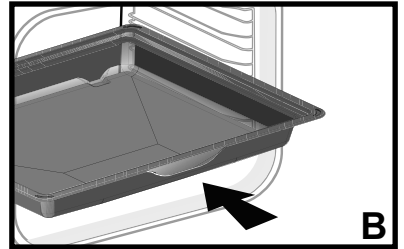
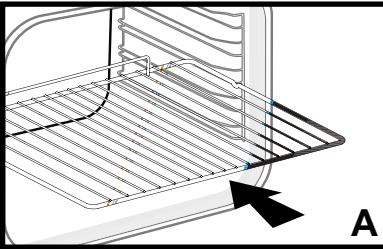
# 1



## 1.1



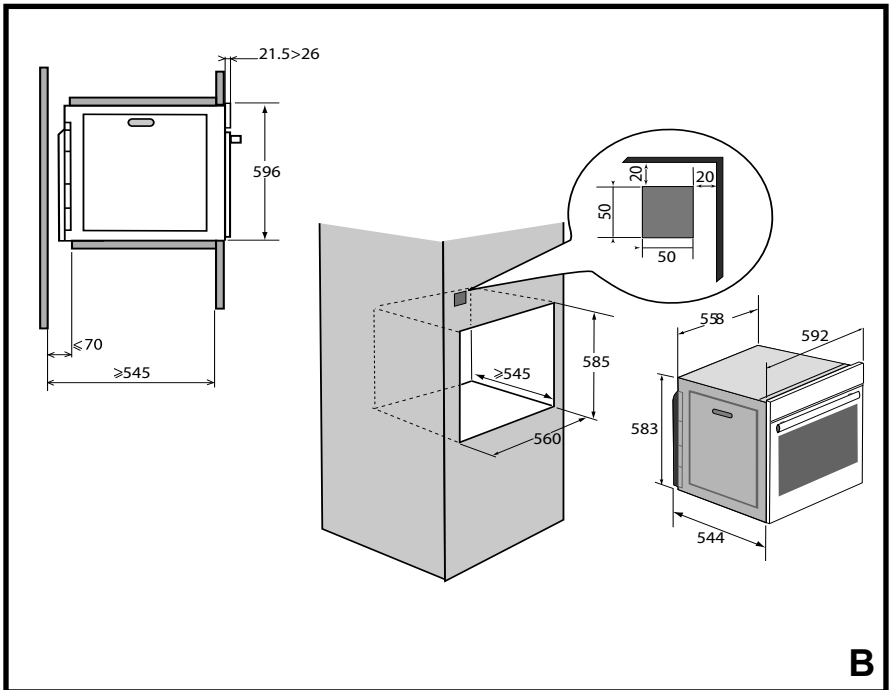
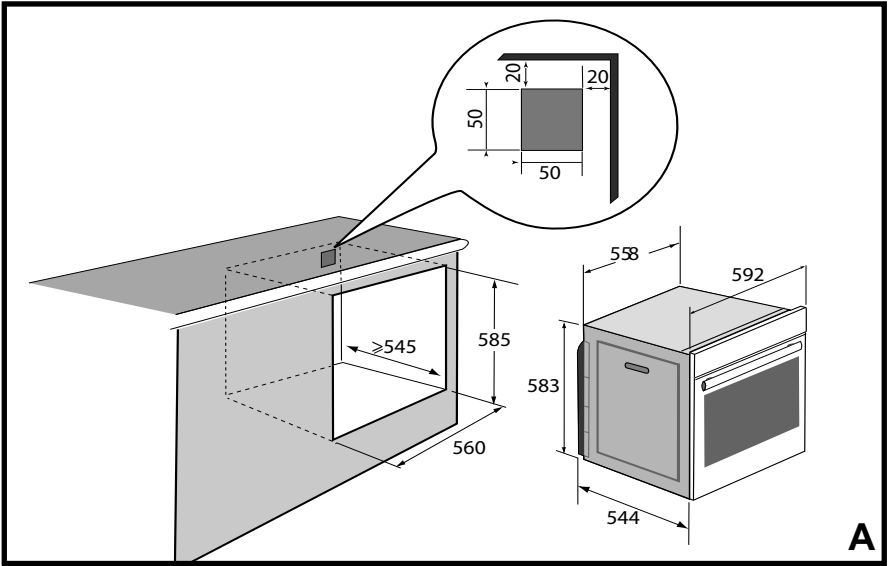
## 1.4



# 2



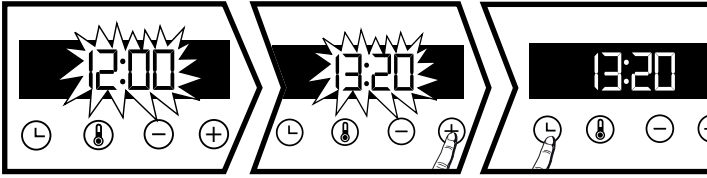
## 2.1



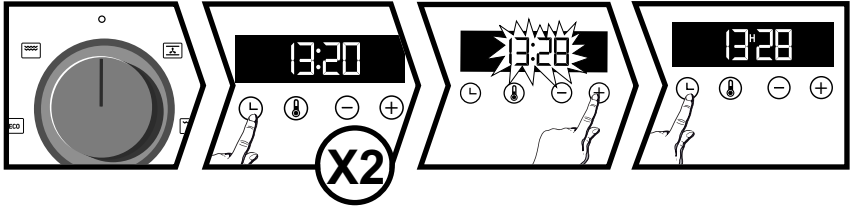
# 3



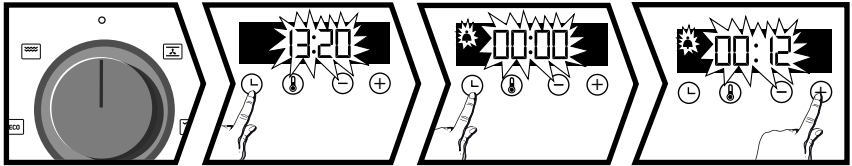
3.1



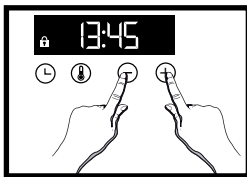
3.2



3.3



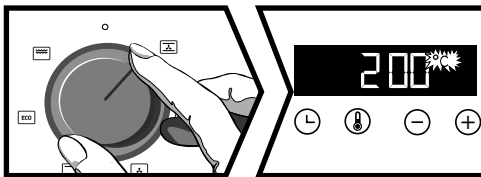
3.4



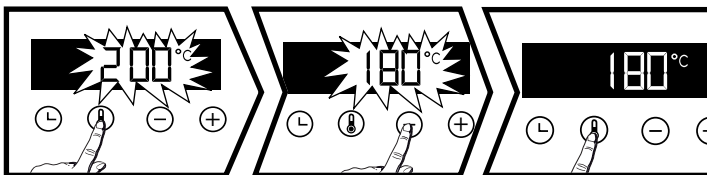
# 4



4.1

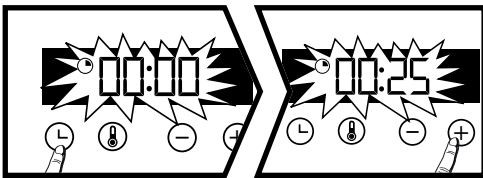


4.2

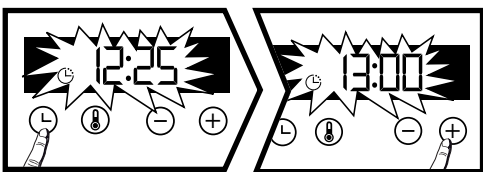


# 4

4.3

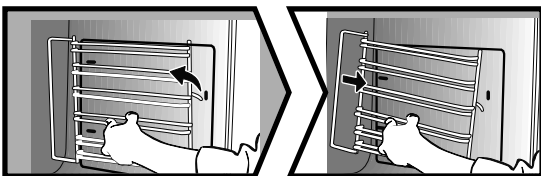


4.4

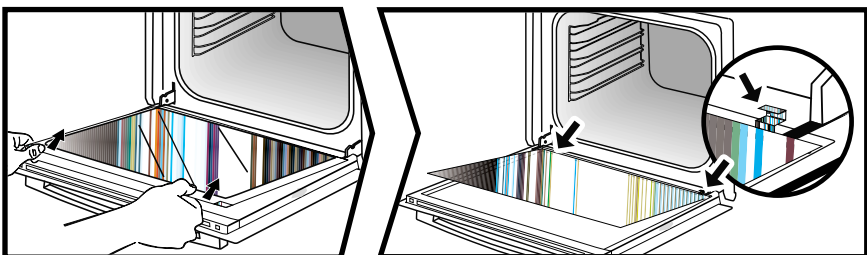
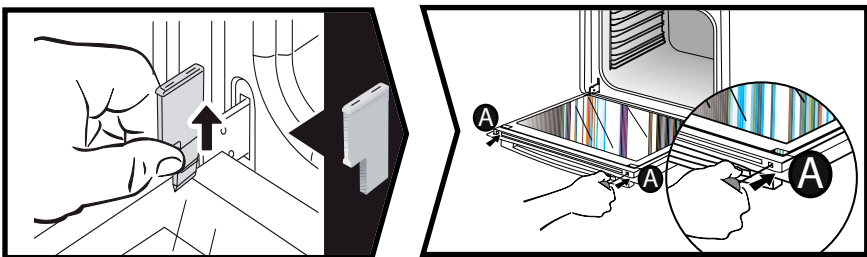


# 5

5.1



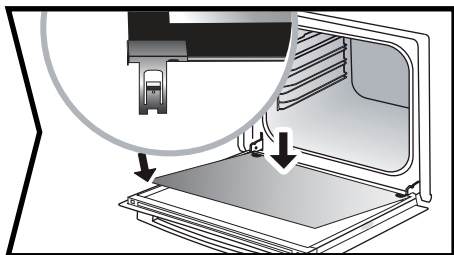
5.2



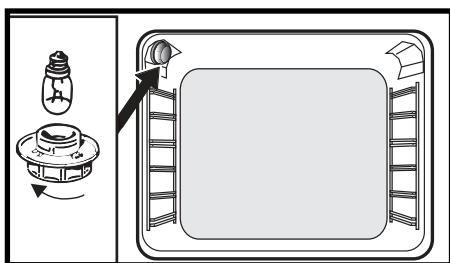
# 5



## 5.2



## 5.3



Αγαπητοί πελάτες,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε ένα προϊόν **BRANDT** και για την εμπιστοσύνη σας στην εταιρεία μας.

Αυτό το προϊόν σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε με γνώμονα εσάς, τον τρόπο ζωής σας, τις ανάγκες σας, ώστε να ανταποκρίνεται όσο το δυνατόν καλύτερα στις προσδοκίες σας. Εμπεριέχει την τεχνογνωσία και το πνεύμα καινοτομίας της εταιρείας, αλλά και το πάθος που μας οδηγεί εδώ και περισσότερα από 60 χρόνια.

Μεριμνούμε πάντοτε, ώστε να ικανοποιούμε όλο και καλύτερα τις απαιτήσεις σας. Η υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών είναι στη διάθεσή σας προκειμένου να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις σας και να καταγράψει τις προτάσεις σας.

Επισκεφθείτε επίσης τον δικτυακό μας τόπο [www.brandt.com](http://www.brandt.com), προκειμένου να ενημερωθείτε για τις τελευταίες καινοτομίες μας και να αντλήσετε χρήσιμες επιπλέον πληροφορίες.

**Είναι μεγάλη μας χαρά που η BRANDT** θα είναι μέρος της καθημερινότητάς σας και ευχόμαστε να αξιολογήσετε στο έπακρο την αγορά σας.



**Σημαντικό:** Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, παρακαλείστε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες εγκατάστασης και χρήσης, ώστε να εξοικειωθείτε γρηγορότερα με τη λειτουργία της.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΕΣ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης διατίθενται προς μεταφόρτωση στην ιστοσελίδα της κατασκευάστριας εταιρείας.

#### Σημαντικό:

Κατά την παραλαβή της συσκευής, αφαιρέστε τη συσκευασία ή φροντίστε να αποσυσκευαστεί αμέσως. Ελέγξτε τη γενική της κατάσταση. Καταγράψτε τις παρατηρήσεις σας επάνω στο δελτίο αποστολής, του οποίου θα κρατήσετε ένα αντίγραφο. Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, παρακαλείστε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες εγκατάστασης ώστε να εξοικειωθείτε γρηγορότερα με τη λειτουργία της. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης μαζί με τη συσκευή σας. Εάν η συσκευή πωληθεί ή παραχωρηθεί σε άλλο άτομο, βεβαιωθείτε ότι θα συνοδεύεται από τις οδηγίες χρήσης.

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις συμβουλές πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής. Παρέχονται για την ασφάλειά σας και την ασφάλεια των άλλων.

— Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση από ιδιώτες, στην κατοικία τους. Κανένα από τα εξαρτήματα αυτού του φούρνου δεν έχει κατασκευαστεί από υλικό με βάση τον αμιάντο.

— Η συσκευή σας προορίζεται για φυσιολογική, οικιακή χρήση. Μην την χρησιμοποιείτε για εμπορικές ή βιομηχανικές χρήσεις ή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους σχεδιάστηκε.

— Μην τροποποιείτε και μην επιχειρείτε να τροποποιήσετε τα χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής. Κάτι τέτοιο είναι επικίνδυνο για εσάς.

— Μην τοποθετείτε ποτέ αλουμινόχαρτο κατευθείαν στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, καθώς η συσσωρευμένη

θερμότητα ενδέχεται να καταστρέψει την επιστρώση.

— Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα στην ανοικτή πόρτα του φούρνου και φροντίστε ώστε τα παιδιά να μην μπορούν να ανέβουν ή να καθίσουν σε αυτήν.

— Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο σας ως αποθήκη τροφίμων ή για να αποθηκεύετε οποιαδήποτε αντικείμενα μετά τη χρήση.

— Μετά τη χρήση του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες είναι κλειστοί.

— Όταν εκτελείτε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού μέσα στον θάλαμο του φούρνου, ο φούρνος πρέπει να είναι εκτός λειτουργίας.

— Προτού προχωρήσετε στην αποσύνδεση του τζαμιού, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.



Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω, και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση, εάν επιτηρούνται ή έλαβαν οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανόησαν τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι ενέργειες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

— Φροντίζετε να επιβλέπετε τα παιδιά προκειμένου να μην παίζουν με τη συσκευή. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη



## ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία που βρίσκονται στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά εκτός και αν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.

— Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για ψήσιμο με κλειστή πόρτα.


— Πριν προβείτε στον καθαρισμό του φούρνου σας με πυρόλυση, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και καθαρίστε τους πιο έντονους λεκέδες.

— Κατά τη λειτουργία καθαρισμού, οι επιφάνειες της συσκευής ενδέχεται να θερμανθούν περισσότερο απ' ό,τι συνήθως. Συνιστάται να απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.

— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

— Προτού αφαιρέσετε το τοίχωμα του πίσω μέρους, θα πρέπει να διακόψετε την τροφοδοσία ρεύματος της συσκευής. Μετά τον καθαρισμό, το προστατευτικό πρέπει να τοποθετηθεί ξανά στη θέση του σύμφωνα με τις οδηγίες.

— Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα συντήρησης ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** : Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, πριν να αντικαταστήσετε τη λυχνία προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Προβείτε στην αλλαγή αφού κρυώσει η συσκευή. Για να ξεβιδώνετε το κάλυμμα της λυχνίας, χρησιμοποιείτε ένα γάντι από καουτσουκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυναρμολόγηση.

Φροντίστε να έχετε πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας μετά την εγκατάσταση. Πρέπει να μπορείτε να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας, είτε μέσω φως τροφοδοσίας, είτε τοποθετώντας ένα διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.



Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή, ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση προκειμένου να διασφαλιστεί πλήρως η ασφάλεια.

— Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε κάτω από πάγκο εργασίας είτε σε στήλη, όπως υποδεικνύεται στο σχέδιο εγκατάστασης.

— Τοποθετήστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο έτσι ώστε η ελάχιστη απόστασή του από το διπλανό έπιπλο να είναι 10 χιλιοστά. Το υλικό από το οποίο αποτελείται το έπιπλο εντοιχισμού πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (ή να είναι επενδεδυμένο με τέτοιο υλικό). Για μεγαλύτερη σταθερότητα, στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο τοποθετώντας 2 βίδες στις οπές που προορίζονται για το σκοπό αυτό.

— Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα, προς αποφυγή υπερθέρμανσης.

## 1



## Παρουσίαση του φούρνου

## 1.1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

- Α Πίνακας χειρισμού
- Β Λυχνία
- Γ Πόρτα
- Δ Λαβή

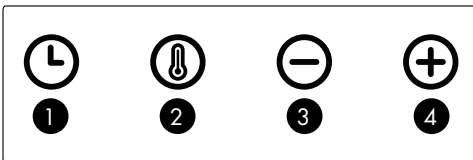
Αυτός ο φούρνος διαθέτει 6 θέσεις αγκίστρωσης για τα εξαρτήματα: θέσεις αγκίστρωσης 1 έως 6.

## 1.2 ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ



- 🕒 Διάρκεια μαγειρέματος
- 🕒 Τέλος μαγειρέματος
- 🔒 Κλειδώμα πλήκτρων
- 🔌 Χρονοδιακόπτης
- °C Ένδειξη θερμοκρασίας
- ▶▶ Ένδειξη προθέρμανσης
- 🔑 Κλειδώμα πόρτας

## 1.3 ΠΛΗΚΤΡΑ

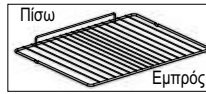


- 1 Ρύθμιση ώρας και διάρκειας
- 2 Ρύθμιση της θερμοκρασίας
- 3 Πλήκτρο -
- 4 Πλήκτρο +

## 1.4 ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

## Α • Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση

Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για ψήσιμο ή γκρατινίσμα. Χρησιμοποιείται για τα ψητά (μπορείτε να τα τοποθετείτε απευθείας πάνω στη σχάρα).



Τοποθετήστε τη σχάρα σταθεροποίησης προς το βάθος του φούρνου.

## Β • Ταψί συλλογής ζωμών πολλαπλών χρήσεων 45 mm

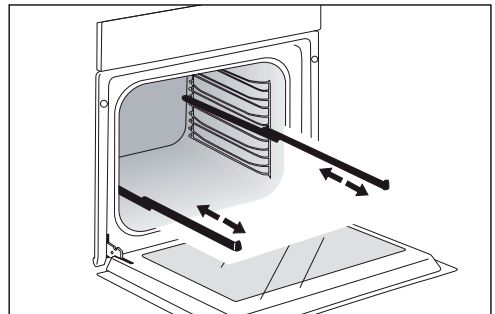
Τοποθετείται στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, με τη λαβή προς την πόρτα του φούρνου. Συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά. Μπορείτε επίσης να το γεμίζετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί.

## Γ • Ταψί ζαχαροπλαστικής 20 mm

Τοποθετείται στις ράγες στήριξης, με τη λαβή προς την πόρτα του φούρνου. Ιδανικό για να ψηντε μπισκότα, σαμπλέ, καπκέικ. Η κλίση της επιφάνειάς του σας επιτρέπει να τοποθετείτε εύκολα τα παρασκευασμάτά σας σε πιατέλα. Μπορείτε επίσης να το τοποθετείτε στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, για να συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά.

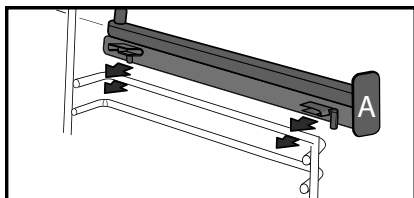
## Δ • Σύστημα συρόμενων ραγών

Χάρη στο σύστημα συρόμενων ραγών, μπορείτε να χειρίζεστε τα τρόφιμα πανεύκολα, καθώς τα ταψιά αφαιρούνται ομαλά, απλοποιώντας σε μεγάλο βαθμό τον χειρισμό. Τα ταψιά μπορούν να αφαιρεθούν εντελώς, κάτι που επιτρέπει την άμεση πρόσβαση. Επιπλέον, η σταθερότητά τους σας επιτρέπει να μαγειρεύετε και να χειρίζεστε τα τρόφιμα με απόλυτη ασφάλεια, μειώνοντας τον κίνδυνο εγκαυμάτων. Ως εκ τούτου, μπορείτε να βγάζετε τα τρόφιμα από τον φούρνο πολύ πιο εύκολα.



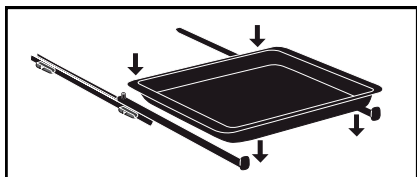
## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΓΩΝ

Αφού αφαιρέσετε τις 2 ράγες στήριξης τασιών, επιλέξτε το ύψος των ραγών στήριξης (από 2 έως 5) στο οποίο θέλετε να τοποθετήσετε τις συρόμενες ράγες. Τοποθετήστε την αριστερή συρόμενη ράγα στην αριστερή ράγα στήριξης, ασκώντας αρκετή πίεση στο μπροστινό και στο πίσω μέρος της συρόμενης ράγας, ώστε οι 2 προεξοχές στο πλάι της συρόμενης ράγας να ασφαλισουν στη θέση τους, στη ράγα στήριξης τασιών. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για την δεξιά συρόμενη ράγα.



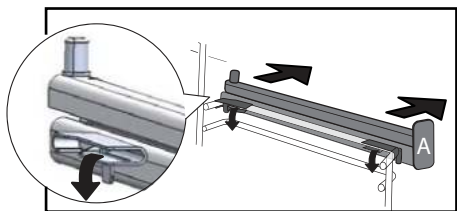
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** το συρόμενο τηλεσκοπικό μέρος της ράγας πρέπει να ξεδιπλώνεται προς το μπροστινό μέρος του φούρνου, ενώ το στοπ **(Α)** βρίσκεται απέναντί της.

Τοποθετήστε τις 2 ράγες στήριξης τασιών στη θέση τους και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το ταψί στις 2 συρόμενες ράγες· το σύστημα είναι έτοιμο να χρησιμοποιηθεί.



Για να αφαιρέσετε τις συρόμενες ράγες, αφαιρέσετε ξανά τις ράγες στήριξης τασιών.

Πιέστε προς τα κάτω ελαφρώς τις προεξοχές που υπάρχουν πάνω σε κάθε συρόμενη ράγα, για να τις αφαιρέσετε από τη ράγα στήριξης. Τραβήξτε τη συρόμενη ράγα προς το μέρος σας.



**Συμβουλή**  
Για να αποφευχθεί η έκλυση καπνού όταν μαγειρεύετε λιπαρά κρέατα, συνιστάται να προσθέσετε μικρή ποσότητα νερού ή λαδιού στο βάθος του ταψιού συλλογής ζυμών.

**Λόγω της θερμότητας, τα εξαρτήματα ενδέχεται να παραμορφωθούν, χωρίς αυτό να επηρεάζει τη λειτουργία τους. Επανερχονται στο αρχικό τους σχήμα αφού κρυσώσουν.**

## 2 Εγκατάσταση

### 2.1 ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ


Οι εικόνες προσδιορίζουν τις διαστάσεις του επίπλου, στο οποίο θα μπορέσετε να τοποθετήσετε τον φούρνο σας. Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας (**εικ. Α**) είτε σε στήλη (**εικ. Β**). Εάν το έπιπλο είναι ανοικτό, το άνοιγμα πίσω πρέπει να είναι το πολύ 70 mm. Στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο. Για να το κάνετε αυτό, αφαιρέστε τα στοπ από καουτσούκ και δημιουργήστε μια οπή  $\varnothing$  2 χιλιοστών στο τοίχωμα του επίπλου για να αποφυγείτε το πάσιμιο του ξύλου. Στερεώστε το φούρνο με τις 2 βίδες. Επανατοποθετήστε τα στοπ από καουτσούκ.

**Συμβουλή**  
Προκειμένου να διασφαλίσετε ότι η εγκατάσταση συμβαδίζει με τους κανονισμούς, μην διατάσετε να καλέσετε ειδικό τεχνικό για ηλεκτρικές οικιακές συσκευές.

**Προσοχή**  
Προτού χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το φούρνο, ανάψτε τον άδειο στους 200°C για ζεσταθεί για 1 περίπου ώρα. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται επαρκώς.

### ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Ο φούρνος σας πρέπει να συνδέεται με τυπικό τρίκλωνο καλώδιο τροφοδοσίας 1,5 mm<sup>2</sup> (1 φάση + 1 ουδέτερο + γείωση) το οποίο πρέπει να είναι συνδεδεμένο σε δίκτυο 220~240 Volt μέσω τυπικής παροχής CEI 60083 ή μέσω ολοπολικού διακόπτη δικτύου, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

Το καλώδιο προστασίας (πράσινο-κίτρινο) συνδέεται στην υποδοχή  της συσκευής και πρέπει να είναι συνδεδεμένο με τον ακροδέκτη γείωσης του ηλεκτρικού πίνακα. Η ασφάλεια της εγκατάστασης πρέπει να είναι 16 αμπέρ.

Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος ή περιστατικού λόγω ανύπαρκτης, ελαττωματικής ή ακατάλληλης γείωσης ή σε περίπτωση σύνδεσης που δεν συμβαδίζει με τους κανονισμούς.

4



Μαγείρεμα

**ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**

(ανάλογα με το μοντέλο)

**ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ\***

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 235°C

Συνιστάται για να διατηρούνται μαλακά το άσπρο κρέας, τα ψάρια, τα λαχανικά. Για πολλαπλό μαγείρεμα σε έως και 3 επίπεδα.

**ΠΑΝΩ-ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΕΡΑΣ**

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 275°C

Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.

**ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ**

Θερμοκρασία: ελάχιστη 180°C μέγιστη 230°C

Τα ψητά κρέατα και τα πουλερικά ψήνονται ομοιόμορφα απ' όλες τις μεριές και γίνονται ζουμερά και τραγανά.

Σύρετε το ταψί συλλογής ζωμών στην κάτω ράγα στήριξης. Συνιστάται για όλα τα πουλερικά ή ψητά, για να τσιγαρίζετε και να ψήνετε καλά κρέας όπως μπούτια και μπριζόλες βοδινού. Για να διατηρούνται ζουμερά τα φιλέτα ψαριών.

**ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΜΕ ΑΕΡΑ**

Θερμοκρασία: ελάχιστη 75°C μέγιστη 250°C

Συνιστάται για αφράτα πιάτα (κις, τάρτες με ζουμερά φρούτα...). Η ζύμη στο κάτω μέρος θα είναι καλά ψημένη. Συνιστάται για φαγητά που φουσκώνουν (κέικ, μπριός, κουγκλόφ...) και για σουφλέ που δεν θα «εγκλωβιστούν» από την κρούστα στο επάνω μέρος.

**ΚΛΑΣΙΚΟ**

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 275°C

Συνιστάται για αργό και προσεκτικό ψήσιμο: τρυφερό κινήγι. Για τη διατήρηση των χυμών στο κόκκινο ψητό κρέας. Για αργό ψήσιμο σε κλειστή γάστρα φαγητών των οποίων η επεξεργασία ξεκινά στην κατσαρόλα (κόκορας κρασάτος, κρέας κατσαρόλας).

**ECO\***

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 250°C

Αυτή η θέση επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας ενώ διατηρούνται οι ιδιότητες του μαγειρέματος.

Όλα τα είδη ψήσιματος γίνονται χωρίς προθέρμανση.

**⚠ Προσοχή:**

Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση της οικίας σας χρειάζεται μετατροπή προκειμένου να γίνει η σύνδεση της συσκευής σας, αναθέστε την εργασία σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Εάν ο φούρνος παρουσιάζει κάποια ανωμαλία, αποσυνδέστε τη συσκευή ή αφαιρέστε την ασφάλεια που αντιστοιχεί στη γραμμή σύνδεσης του φούρνου.

3



Ρύθμιση της ώρας

**3.1 ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ**

Όταν θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00.

Ρυθμίστε την ώρα με τα πλήκτρα + ή -.

Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο ⏻

Σε περίπτωση διακοπής του ηλεκτρικού ρεύματος, η ένδειξη της ώρας 12:00 αναβοσβήνει.

**3.2 ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ**

Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να βρίσκεται υποχρεωτικά στη θέση 0.

Πατήστε το πλήκτρο ⏻ και θα εμφανιστεί το σύμβολο του χρονοδιακόπτη ⚡. Πατήστε και πάλι το ⏻ και προσαρμόστε τη ρύθμιση της ώρας με τα πλήκτρα + ή -.

Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο ⏻.

**3.3 ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ**

**Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.**

Πατήστε το πλήκτρο ⏻.

Ο χρονοδιακόπτης αναβοσβήνει.

Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη με τα πλήκτρα + και -.

Πατήστε το πλήκτρο ⏻ για επιβεβαίωση και θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση.

Μόλις τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσει, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Η ώρα εμφανίζεται ξανά στην οθόνη.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μπορείτε να αλλάξετε ή να ακυρώσετε οποιαδήποτε στιγμή τον προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη. Για ακύρωση, επιστρέψτε στο μενού του χρονοδιακόπτη και ρυθμίστε στην ένδειξη 00:00. Εάν δεν γίνει επιβεβαίωση, η αποθήκευση πραγματοποιείται αυτόματα σε λίγα δευτερόλεπτα.

**3.4 ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ**

Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα + και - έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο 🔒 στην οθόνη. Για να ξεκλειδώσετε τα πλήκτρα, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα + και - έως ότου το σύμβολο

🔒 εξαφανιστεί από την οθόνη.

**ΔΥΝΑΤΟ ΓΚΡΙΑ****ΜΕΣΑΙΟ ΓΚΡΙΑ**

Θερμοκρασία: ελάχιστη 180°C μέγιστη 275°C

Συνιστάται για φρυγάνισμα, γκραπνάρισμα, για να καραμελώσει μια κρεμ μπρουλέ...

**ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ**

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 100°C

Συνιστάται για το φούσκαμα της ζύμης για ψωμί, μπριός, κουγκλόφ.

Η φόρμα τοποθετείται στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40°C (ξαναζέσταμα, ξεπάγωμα).

**ΠΙΤΣΑ**

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 275°C

Προθερμάνετε τον φούρνο προτού ψήσετε στην 3η σχάρα.

**BOOST**

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 275°C

Επιτρέπει τη γρήγορη προθέρμανση του θαλάμου.

\*Τρόπος μαγειρέματος σύμφωνα με τα οριζόμενα στο πρότυπο EN 60350-1: 2016 για να αποδειχθεί η συμβατότητα με τις απαιτήσεις ενεργειακής επίσημανσης του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 65/2014.

**Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας**

Κατά τη λειτουργία  η λυχνία του θαλάμου σβήνει μετά από 90 δευτερόλεπτα. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή.

**4.1 ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ**


Το χρονόμετρο πρέπει να εμφανίζει μόνο την ώρα. Η ένδειξη της ώρας δεν πρέπει να αναβοσβήνει.

Στρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργιών στη θέση που θέλετε.

Η αύξηση της θερμοκρασίας ξεκινά αμέσως. Ο φούρνος προτείνει μια θερμοκρασία, την οποία μπορείτε να αλλάξετε.

Ο φούρνος θερμαίνεται και η ένδειξη θερμοκρασίας αναβοσβήνει. Μια σειρά χαρακτηριστικών ήχων ακούγεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχει οριστεί.



**4.2 ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ**

Πατήστε το πλήκτρο .

Προσαρμόστε τη θερμοκρασία με τα πλήκτρα + ή -.












Επιβεβαιώστε πατώντας .

**4.3 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ**

Προβείτε σε άμεσο μαγείρεμα και, στη συνέχεια, πατήστε . Η διάρκεια μαγειρέματος  αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση. Πατήστε + ή - για να ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος.


Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία «**SMART ASSIST**», η οποία, κατά τον προγραμματισμό της διάρκειας, προτείνει μια διάρκεια μαγειρέματος που μπορεί να τροποποιηθεί ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο μαγειρέματος.

Βλ. παρακάτω πίνακα:

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ανάλογα με το μοντέλο)	ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ
 ΚΛΑΣΙΚΟ	30 λεπτά
 ΠΛΑΝΟ-ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΕΡΑΣ	30 λεπτά
 ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ	30 λεπτά
 ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΜΕ ΑΕΡΑ	30 λεπτά
 ECO	30 λεπτά
 ΜΕΤΡΙΟ ΓΚΡΙΑ	10 λεπτά
 ΔΥΝΑΤΟ ΓΚΡΙΑ	7 λεπτά
 ΓΚΡΙΑ ΜΕ ΑΕΡΑ	15 λεπτά
 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ	60 λεπτά
 ΠΙΤΣΑ	15 λεπτά
 BOOST	5 λεπτά

Η αποθήκευση του χρόνου μαγειρέματος πραγματοποιείται αυτόματα σε λίγα δευτερόλεπτα. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία μαγειρέματος.

**4.4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ**

Προχωρείτε όπως στην περίπτωση προγραμματισμένης διάρκειας. Μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο . Η ένδειξη αναβοσβήνει. Ρυθμίστε την ώρα τερματισμού μαγειρέματος με τα πλήκτρα + ή -.

Η αποθήκευση της ώρας τερματισμού του μαγειρέματος πραγματοποιείται αυτόματα σε μερικά δευτερόλεπτα. Η ένδειξη τερματισμού μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει.

## 5



## Καθαρισμός

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ**

Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο με υγρό καθαρισμού για τα τζάμια. Μην χρησιμοποιείτε κρέμες καθαρισμού ή σκληρά σφουγγάρια.

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**

Καθαρίστε τον φούρνο ενώ είναι ακόμα χλιαρός με ένα πανί και χλιαρή σαπουνάδα και σκουπίστε με πανί χωρίς χνούδι.

**5.1 ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΡΑΓΩΝ ΣΤΗΡΙΞΗΣ****Πλαϊνά τοιχώματα με ράγες στήριξης τασιών:**

Ανασηκώστε το εμπρός μέρος της ράγας στήριξης τασιών και σπρώξτε τη ράγα για να αποσυνδεθεί το μπροστινό άγκιστρο από τη θέση του. Στη συνέχεια, τραβήξτε ελαφρά τη ράγα στήριξης προς το μέρος σας για να αποδεσμεύσετε τα πίσω άγκιστρα από τις θέσεις τους. Αφαιρέστε έτσι και τις 2 ράγες στήριξης και τα τοιχώματα με την καταλυτική επίστρωση. Αντικαταστήστε τα νέα στοιχεία (τοιχώματα) ακολουθώντας την αντίστροφη διαδικασία.

**5.2 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΖΑΜΙΟΥ**

Για να καθαρίσετε το εσωτερικό τζάμι, αποσυναρμολογήστε την πόρτα. Προτού αφαιρέσετε τα τζάμια, απομακρύνετε με μαλακό πανί και υγρό για τα πιάτα τα υπολείμματα λίπους από το εσωτερικό τζάμι.

**⚠ Προειδοποίηση**

Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα συντήρησης, σφουγγάρι για τρίψιμο ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.

**ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ**

Ανοίξτε διάπλατα την πόρτα και στερεώστε την με ένα από τα πλαστικά στοπ που θα βρείτε στην πλαστική θήκη που συνοδεύει τη συσκευή σας.

Αφαιρέστε το στερεωμένο τζάμι:

Χρησιμοποιώντας ένα εργαλείο (κατσαβίδι), ασκήστε πίεση στις υποδοχές, ώστε να απασφαλίσετε το τζάμι.

Αφαιρέστε το τζάμι.

Μην βυθίζετε το τζάμι σε νερό. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε με πανί χωρίς χνούδι.

**ΕΠΑΝΑΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ**

Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε το τζάμι στα μεταλλικά στηρίγματα και, στη συνέχεια, ασφαλίστε το στη θέση του, με τη γυαλιστερή πλευρά προς τα έξω.

Αφαιρέστε το πλαστικό στοπ.

Η συσκευή σας είναι και πάλι έτοιμη για λειτουργία.

**5.3 ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΥΧΝΙΑΣ****Χαρακτηριστικά της λυχνίας:**

15 W, 220-240 V~, 300°C, E14.

Για να ξεβιδώνετε το κάλυμμα της λυχνίας, χρησιμοποιείτε ένα γάντι από καουτσούκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυναρμολόγηση.

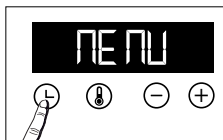
**Προειδοποίηση:**

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, πριν να αντικαταστήσετε τη λυχνία προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Εκτελείτε αυτή την εργασία όταν η συσκευή είναι κρύα.

## 6



## Ρυθμίσεις

**6.1 ΜΕΝΟΥ**

Μπορείτε να αλλάζετε διάφορες παραμέτρους του φούρνου σας. Για να το κάνετε αυτό:

Πατήστε το πλήκτρο έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη «MENU», για να προσελάσετε

τη λειτουργία ρυθμίσεων. Πατήστε πάλι το πλήκτρο προκειμένου να εμφανιστούν οι διάφορες ρυθμίσεις.

Ενεργοποιήστε ή απενεργοποιήστε τις διάφορες παραμέτρους με τα πλήκτρα + και - βλ. παρακάτω πίνακα:

	Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση των χαρακτηριστικών ήχων των πλήκτρων
	Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της λειτουργίας επίδειξης

Για έξοδο από το «MENU», πατήστε πάλι για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο .

## 7 ? Προβλήματα και λύσεις

**Ο φούρνος δεν ζεσταίνεται.** Ελέγξτε εάν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος ή εάν η ασφάλεια της εγκατάστασής σας λειτουργεί κανονικά. Αυξήστε την επιλεγμένη θερμοκρασία.

**Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί.** Αντικαταστήστε τη λυχνία ή την ασφάλεια. Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος.

**Ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να περιστρέφεται αφού ο φούρνος πάψει να λειτουργεί.** Είναι φυσιολογικό, ο αερισμός μπορεί να λειτουργεί έως και μία ώρα μετά το μαγείρεμα, ώστε να μειωθεί η εσωτερική και η εξωτερική θερμοκρασία του φούρνου. Μετά τη μία ώρα, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

## 8 Περιβάλλον

### ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.



Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα.

Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

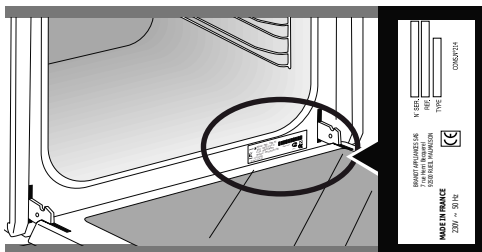
Αποταθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών.

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

## 9 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

### ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

Οι ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρους όλους τους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, σειριακό αριθμό), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα σήμανσης.











SERVICE :		TYPE :		G	
A	C	B	D		
E	F				
Nr. H				I	















B: Εμπορικός κωδικός

Γ: Κωδικός σέρβις

H: Σειριακός αριθμός

ΤΥΠΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ																
	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ	λεπτά
<b>Κρεατικά</b>																
Ψητό χοιρίνο (1 kg)	200	2					180	2								60
Ψητό μοσχάρι (1 kg)	200	2					180	2								60-70
Ψητό βοδινό	240	2														30-40
Αρνί (μούπι, σπάλα 2,5 kg)	220	1			220					200	2					60
Πουλερικά (1 kg)	200	2			220		180	2				210	3			60
Πουλερικά (μεγάλα τεμάχια)	180	1														60-90
Μπούτια κοτόπουλο					220	3						210	3			20-30
Χοιρινές / μοσχάρσιες μπριζόλες					210	3										20-30
Βοδινές μπριζόλες (1 kg)					210	3						210	3			20-30
Αρνίσια παιδάκια					210	3										20-30
<b>Ψάρια</b>																
Ψάρια σχάρας					275	4										15-20
Ψάρια μαγειρευτά	200	3					180	3								30-35
Ψάρια παπιγιότ	220	3					200	3								15-20
<b>Λαχανικά</b>																
Γκρατινέ (ψητά τρόφιμα)					275	2										30
Πατάτες ογκρατέν	200	2					180	2								45
Λαζάνια	200	3					180	3								45
Ντομάτες γεμιστές	170	3					160	2								30
<b>Γλυκά</b>																
Κέικ - Ζενουάζ			180	2								180	2			35
Κέικ ρολό	220	3										180	2			5-10
Μπριός	180	1	210									180	2			35-45
Μπράουνις	180	2					175	3								20-25
Τετράγωνο κέικ	180	1	180	1								180	2			45-50
Κλαφρουτί	200	2					180	3								30-35
Κρέμες	165	2										150	2			30-40
Κούκις - Μπισκότα σαμπλέ	175	3														15-20
Kugelhopf			180	2								180	2			40-45
Μαρέγκες	100	2										100	3			60-70
Μαντλέν	220	3					200	3								5-10



ΤΥΠΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Λεπτά
		ΕΠΙΠΕΔΟ		ΕΠΙΠΕΔΟ		ΕΠΙΠΕΔΟ		ΕΠΙΠΕΔΟ		ΕΠΙΠΕΔΟ		ΕΠΙΠΕΔΟ		ΕΠΙΠΕΔΟ	
<b>Γλυκά</b>															
Μαντλέν	220	3					200	3							5-10
Σουδάκια	200	3					180	3					180	3	30-40
Ππι-φουρ σφολιάτας	220	3					200	3							5-10
Σαβαρέν	180	3											175	3	30-35
Τάρτα με ζύμη μπριζέ	200	1					195	1							30-40
Τάρτα με λεπτή σφολιάτα	215	1					200	1							20-25
Ζύμη με μαγιά	210	1					200	1							10-30
<b>Διάφορα</b>															
Σουβλάκια	220	3			210	4									10-15
Πατέ τερίν	200	2					190	2							80-100
Ζύμη για πίτσα	200	2													30-40
Αφράτη ζύμη για πίτσα															15-18
Κις															35-40
Σουφλέ													180	2	50
Τούρτες	200	2													40-45
Ψωμί	220						200		220						30-40
Φρυγανισμένο ψωμί	180				275	4-5									2-3
Γάστρα, κλειστή κατασρόλα	180	2											180	2	90-180

\* Ανάλογα με το μοντέλο

**Όλες οι θερμοκρασίες (°C) και οι χρόνοι ψησίματος δίνονται για προθερμασμένο φούρνο.**

Σημείωση: Πριν τοποθετηθούν στον φούρνο, όλα τα κρέατα πρέπει να μείνουν τουλάχιστον 1 ώρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

**ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΕΣ: ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ  °C**

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
<b>Ρυθμίσεις</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9 μέγιστο</b>

## Συνταγή με μαγιά (ανάλογα με το μοντέλο)

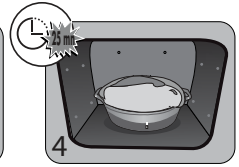
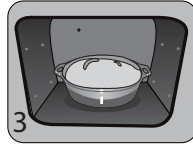
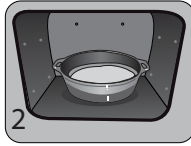
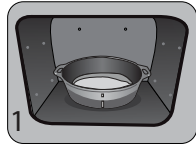
Συστατικά:

• Αλεύρι 2 kg • Νερό 1240 ml • Αλάτι 40 g • 4 φακελάκια αφυδατωμένη μαγιά αρτοποιίας




















Ζυμώστε τη ζύμη στο μίξερ και αφήστε την να φουσκώσει μέσα στο φούρνο.

**Διαδικασία:** Για τις συνταγές ζύμης με μαγιά. Ρίξτε τη ζύμη σε ένα σκεύος ανθεκτικό στη θερμότητα, αφαιρέστε τις ράγες στήριξης ταψιών και τοποθετήστε το σκεύος στο κάτω μέρος του φούρνου.

**Προθερμάνετε το φούρνο στον αέρα στους 40-50 °C για 5 λεπτά. Σβήστε το φούρνο και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 25-30 λεπτά χάρη στην υπολειπόμενη θερμότητα.**



## ΔΟΚΙΜΕΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ CEI 60350

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	* ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	°C	ΔΙΑΡΚΕΙΑ λεπ.	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		5	ταψί 45 mm	150	30-40	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		5	ταψί 45 mm	150	25-35	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	150	25-45	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		3	ταψί 45 mm	175	25-35	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	160	30-40	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		5	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		5	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	170	20-40	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		3	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	170	25-35	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		4	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		4	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		3	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	150	30-40	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		1	σχάρα	170	90-120	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		1	σχάρα	170	90-120	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		3	σχάρα	180	90-120	ναι
Γκρατιναρισμένη επιφάνεια (9.2.2)		5	σχάρα	275	3-6	ναι

\* Ανάλογα με το μοντέλο

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Κατά τα ψήσιματα σε 2 επίπεδα, μπορείτε να βγάξετε τα ταψιά από το φούρνο σε διαφορετικές στιγμές.

**Η υπηρεσία παρέχεται από την BRANDT FRANCE,  
Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.  
SAS με εταιρικό κεφάλαιο 100.000.000 ευρώ RCS (Αρ. Μητρώου Εμπορίου και Εταιρειών)  
NANTERRE 801 250 531.**

CZ5703430-00 11-2017