

1. Λαβή πόρτας
2. Μπροστινό πάνελ
3. Γυάλινη πόρτα
4. Στοιχείο θέρμανσης
5. Κάτω πηχάκι πόρτας
6. Ενδεικτική λυχνία
7. Χρονόμετρο
8. Κουμπί θερμοστάτη
9. Λαβή δίσκου
10. Σχάρα
11. Δίσκος ψησίματος

### 3. ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Ειδική ένδειξη: παρακαλώ σημειώστε τις επόμενες ενδείξεις για κάθε αξεσουάρ, ανάλογα με τον τύπο που θα μαγειρέψετε.

#### ΔΙΣΚΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΣΧΑΡΑ:

Δίσκος φαγητού

Για να μαγειρέψετε ψητό κοτόπουλο, μπριζόλα, γκρατέν και σχεδόν όλα τα άλλα μαγειρεμένα σε φούρνο τρόφιμα.

Πώς να χρησιμοποιήσετε τη λαβή δίσκου



#### Σχάρα

Ιδανική για μαγείρεμα πατάτας φούρνου, ξηρό φαγητό

Δίσκος ψησίματος και σχάρα

Χρησιμοποιήστε και τα δύο για τρόφιμα που στάζουν, βραστά ψάρια κ.λπ. Οι δίσκοι δεν είναι τέλεια τετράγωνοι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: προσέξτε όταν αφαιρείτε ζεστά υγρά.

#### Υποστήριξη Σχάρας

Μπορείτε να τοποθετήσετε το δίσκο σε 3 διαφορετικά επίπεδα, ανάλογα με το πιάτο που θέλετε να μαγειρέψετε. Για παράδειγμα, όταν φτιάχνετε μακαρόνια γκρατέν και θέλετε να μαγειρέψετε το πάνω μέρος, χρησιμοποιήστε το πάνω μέρος ή το δεύτερο στήριγμα της σχάρας. Για το ψήσιμο του κοτόπουλου, χρησιμοποιήστε το στήριγμα του κάτω ραφιού.

#### ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΜΟΝΑΔΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ:

Ζεσταίνουμε τον άδειο φούρνο.

(1) Τοποθετήστε το δίσκο ψησίματος και τη σχάρα. (2) Ρυθμίστε το διακόπτη λειτουργίας του θερμαντήρα σε "UPPER & LOWER", ρυθμίστε τον επιλογέα ελέγχου θερμοκρασίας σε "230 °C" και θερμάνετε τον κενό φούρνο για περίπου 10 λεπτά.

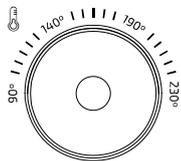
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορεί να υπάρχει κάποιος καπνός και μια μυρωδιά που καίει στην αρχή, αλλά αυτό δεν είναι δυσλειτουργία.

#### 4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

##### ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Ρυθμίστε τον επιλογέα ελέγχου θερμοκρασίας για τα πιάτα που πρόκειται να μαγειρέψετε το διακόπτη λειτουργίας θερμότητας. Μπορείτε να παρατηρήσετε εάν οι θερμαντήρες λειτουργούν ή όχι παρατηρώντας την μπροστινή ενδεικτική λυχνία.

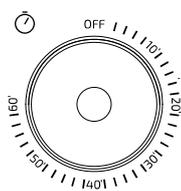
##### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ



##### Ελεγχος θερμοκρασίας

Ρυθμίστε το "Ελεγχος θερμοκρασίας" γυρίζοντας δεξιόστροφα για να επιλέξετε την κατάλληλη θερμοκρασία ανάλογα με τα πιάτα που θα μαγειρέψετε. (Ελεγχος θερμοκρασίας από 90 έως 230 °C).

##### ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ



Μπορείτε να παρατηρήσετε εάν ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος ή όχι παρατηρώντας την μπροστινή ενδεικτική λυχνία.

1. Ρυθμίστε το βέλος στο "Χρονοδιακόπτης" στον αριθμό που δείχνει τον χρόνο μαγειρέματος (λεπτά) σύμφωνα με τα πιάτα που πρόκειται να μαγειρέψετε.
2. Ρυθμίστε το "Χρονόμετρο" γυρίζοντας το δεξιόστροφα. Ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα στο τέλος της επιλεγμένης ώρας και θα χτυπήσει ένα κουδούνι. Όταν ρυθμίσετε το χρονόμετρο σε λιγότερο από 5 λεπτά, γυρίστε το σε περισσότερο από 6 λεπτά, και μετά επιστροφή στην επιλεγμένη ώρα

3. Ο φούρνος μπορεί να απενεργοποιηθεί χειροκίνητα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος γυρίζοντας το "Χρονοδιακόπτης" αριστερόστροφα στη θέση "OFF".

- Η παροχή εναλλασσόμενου ρεύματος πρέπει να ληφθεί από μια σωστά ενσύρματη πρίζα. Τοποθετήστε το βύσμα εντελώς στην πρίζα. Εάν δεν είναι πλήρως συνδεδεμένο, μπορεί να ζεσταθεί ασυνήθιστα. Μην χρησιμοποιείτε ηλεκτρική πρίζα. Ποτέ μην συνδέετε πολλά βύσματα στην ίδια πρίζα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η θερμοκρασία της προσβάσιμης επιφάνειας ενδέχεται να είναι υψηλή όταν η συσκευή λειτουργεί.**

## **5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

- Βγάλτε το βύσμα και κρώστε πριν τον καθαρίσετε.
- Κατά τον καθαρισμό, πλύνετε την εσωτερική και εξωτερική επιφάνεια, το δίσκο ψησίματος, τη σχάρα και τη λαβή του δίσκου με μαλακό βαμβάκι (ή σφουγγάρι) με ουδέτερο καθαριστικό. Στη συνέχεια πλύνετε με καθαρό νερό. Μην χρησιμοποιείτε σκληρή βούρτσα ή άλλα για να πλύνετε, ώστε να μην ξύσετε την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου, και σε προστατευτικό του δίσκου ψησίματος, του καλωδίου και της λαβής του δίσκου.
- Μην χρησιμοποιείτε τοξικά και λειαντικά καθαριστικά όπως βενζίνη, σκόνη στίλβωσης ή διαλύτη.

## **6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

Μοντέλο: Bake & Toast 490

Αναφορά προϊόντος: 02206

Ονομαστική ισχύς: 1000 W

Ονομαστική τάση και ονομαστική συχνότητα: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Made in P.R.C. | Σχεδιασμένο στην Ισπανία