



A: Περίβλημα

B: Μπροστινή πλάκα

Γ: Πλαίσιο άνω πόρτας

D: Λαβή

E: Πλαίσιο κάτω πόρτας

F: Στοιχείο θέρμανσης

G: Γυαλί πόρτας

H: Κουμπί ελέγχου R&C

I: Κουμπί ελέγχου θερμοστάτη

J: Κουμπί ελέγχου λειτουργίας

K: Κουμπί ελέγχου χρονοδιακόπτη

L: Λάμπα νέον

M: Πόδι

N: Δίσκος ψησίματος

A: Ράφι καλωδίων

E: Λαβή ψησταριάς

E: Λαβή δίσκου

R&S: Σούβλα ψησταριάς (1 σετ)

Τεχνικές προδιαγραφές

◆ **Τάση:** 230V.A.C., 50Hz.

◆ **Ισχύς:** 2000 Watts.

Μέγιστη χωρητικότητα: 42 λίτρα / 6 - φέτες τoστ

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το φούρνο φροντίστε:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες που περιλαμβάνονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
2. Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα είναι αποσυνδεδεμένη και ότι ο έλεγχος χρόνου είναι στη θέση "OFF".
3. Πλύνετε όλα τα αξεσουάρ σε ζεστό, σαπουνόνερο ή στο πλυντήριο πιάτων.

4. Στεγνώστε καλά όλα τα αξεσουάρ και συναρμολογήστε ξανά στο φούρνο, συνδέστε το φούρνο στην πρίζα και είστε έτοιμοι να χρησιμοποιήσετε το νέο σας φρυγανιέρα

5. Μετά την επανασυναρμολόγηση του φούρνου σας, σας συνιστούμε να το χρησιμοποιήσετε στην υψηλότερη θερμοκρασία (250 °C) στη λειτουργία τοστ για περίπου 15 λεπτά για να εξαλείψετε τυχόν υπολείμματα συσκευασίας που ενδέχεται να παραμείνουν μετά την αποστολή. Αυτό θα αφαιρέσει επίσης όλα τα ίχνη οσμής που υπήρχαν αρχικά.

Χρησιμοποιώντας το φούρνο

Φούρνος με αέρα

Το μαγείρεμα με αγωγούς συνδυάζει την κίνηση ζεστού αέρα μέσω ενός ανεμιστήρα με τα συνηθισμένα χαρακτηριστικά (ψητό, ψήσιμο και τοστ). Το μαγείρεμα με αγωγές παρέχει ταχύτερο μαγείρεμα σε πολλές περιπτώσεις από ό, τι οι κανονικοί φούρνοι φρυγανιέρας. Ο ανεμιστήρας στέλνει απαλά αέρα σε κάθε περιοχή του φαγητού, μαυρίζοντας γρήγορα, τσακίζοντας και σφραγίζοντας σε υγρασία και γεύση. Παράγει πιο ομοιόμορφη θερμοκρασία σε όλο το φαγητό μέσω της κίνησης του αέρα, έτσι ώστε τα τρόφιμα να μαγειρεύουν / ψήνουν / ψήνουν ομοιόμορφα σε σχέση με τους κανονικούς φούρνους με ζεστά και κρύα σημεία. Το χαρακτηριστικό μεταφοράς επιτρέπει το μαγείρεμα / ψήσιμο σε χαμηλότερες θερμοκρασίες, που εξοικονομεί ενέργεια και βοηθά στη διατήρηση της ψυχρότερης κουζίνας. Ο αέρας μεταφοράς θερμαίνεται και κυκλοφορεί γύρω από το φαγητό, έτσι μαγειρεύει τα τρόφιμα πολύ πιο γρήγορα από τους συμβατικούς φούρνους.

Χρησιμοποιώντας το φουρνάκι σας και το φούρνο μεταφοράς

Εξοικειωθείτε με τις παρακάτω λειτουργίες και αξεσουάρ φούρνου πριν από την πρώτη χρήση:

Εικ.1

- Έλεγχος θερμοκρασίας (I): επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία από 100 250 έως 250 °C για ψήσιμο ή φρυγάνισμα.

- **Function Control(H&J):** this oven is equipped with four positions for a variety of cooking needs

◇(J) **Επιλογέας θέρμανσης διακόπτη τεσσάρων σταδίων: Off / Broil / Bake / Toast Off.**

Broil: Για ψήσιμο ψαριού, μπριζόλα, πουλερικά, χοιρινό μπριζόλα κ.λπ. (άνω θέρμανση)

Bake: Για κέικ, πίτες, μπισκότα, πουλερικά, βόειο κρέας, χοιρινό κ.λπ. (χαμηλότερη θέρμανση)

Toast Για ψωμί, μάφινς, κατεψυγμένες βάφλες, πίτσα κ.λπ. (άνω & κάτω θέρμανση)

- Χρονοδιακόπτης (K): όταν γυρίζετε ενεργοποιήστε το τμήμα χρονοδιακόπτη στρίψτε προς τα δεξιά (δεξιόστροφα) για τοστ ή χρήση ως χρονόμετρο. Αυτή η λειτουργία έχει επίσης ένα κουδούνι στο τέλος του προγραμματισμένου χρόνου.
- Ανεμιστήρας φούρνου: Όταν επιλεγεί η επιθυμητή θερμοκρασία και λειτουργία, ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη και το διακόπτη στην επιθυμητή θέση. Ο ανεμιστήρας φούρνου θα αρχίσει να λειτουργεί.
- Λάμπα νέον (L) : Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία και η λυχνία νέον θα ανάψει αντίστοιχα.
- Δίσκος ψησίματος (N) : Για χρήση σε ψητά και ψητά κρέατα, πουλερικά, ψάρια και διάφορα άλλα τρόφιμα. Επίσης για χρήση κατά τη χρήση της λαβής ψησταριάς για να πιαστεί το λίπος κρέατος που στάζει.
- Σχάρα: Για ψήσιμο, φρυγάνισμα και γενικό μαγείρεμα σε κατσαρόλα και τηγάνια.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ

Συνιστούμε να μην μαγειρεύετε ψητό μεγαλύτερο από 4-5 κιλά. στη σουβλα ψησταριάς. Το κοτόπουλο πρέπει να είναι δεμένο με κορδόνι για να αποφευχθεί η διάλυση των ποδιών ή των φτερών του κοτόπουλου κατά τη διάρκεια του ψησίματος και έτσι ώστε η συναρμολόγηση της ζαχαροπλαστικής να περιστρέφεται ομαλά. Για καλύτερα αποτελέσματα προτείνουμε να προθερμάνετε το φούρνο για 15 λεπτά στους 250 °C. Λειτουργία

Ρυθμίστε τον έλεγχο θερμοκρασίας σε 250 °C.

Εισαγάγετε το κρέας ή τα πουλερικά που πρόκειται να μαγειρέψετε στη σουβλα ψησταριάς, βεβαιωθείτε ότι το κρέας ή τα πουλερικά είναι καλά στερεωμένα στη σουβλα με τους σφιγκτήρες και τις βίδες. Βεβαιωθείτε ότι το κρέας ή τα πουλερικά είναι κεντραρισμένα στη σουβλα.

Εισαγάγετε το αιχμηρό άκρο της σουβλας ψησταριάς στην υποδοχή κίνησης που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά του τοίχου του φούρνου. Βεβαιωθείτε ότι το τετράγωνο άκρο του σουβλάκι περιστροφής βρίσκεται στο στήριγμα σουβλάκι rotisserie που βρίσκεται στην αριστερή πλευρά του τοίχου του φούρνου.

Σύρετε το δίσκο ψησίματος στη χαμηλότερη θέση για να πιάσετε το στάξιμο του φαγητού.

Ενεργοποιήστε την επιθυμητή λειτουργία θέρμανσης και γυρίστε το διακόπτη ελέγχου διακόπτη R&C σε rotisserie(ηλεκτρική σουβλα).

Ενεργοποιήστε τον έλεγχο ώρας.

Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, γυρίστε το κουμπί ελέγχου χρόνου στη θέση "OFF".

Αφαιρέστε τη σουβλα από το φούρνο, τοποθετώντας τα άγκιστρα της λαβής κάτω από τις εγκοπές και στις δύο πλευρές της σουβλας, σηκώστε πρώτα την αριστερή πλευρά του σουβλας, σηκώνοντάς το πάνω και έξω. Στη συνέχεια, τραβήξτε τη σουβλα από την πρίζα και αφαιρέστε προσεκτικά το ψητό από το φούρνο.

Βγάλτε το κρέας ή τα πουλερικά από το σουβλάκι ψιλοκομμένου και τοποθετήστε το σε μια σανίδα κοπής ή πιατέλα.

Ψήσιμο στο φούρνο σας

Ψήστε το αγαπημένο σας κομμάτι κρέατος στην τελειότητα. Ο φούρνος μπορεί να μαγειρέψει έως 8 κιλά κοτόπουλου ή γαλοπούλας και έως 6 λίβρες. Προτείνουμε να ελέγχετε περιοδικά την πρόοδο μαγειρέματος με θερμομέτρο κρέατος. Για καλύτερα αποτελέσματα, σας συνιστούμε να προθερμαίνετε το φούρνο για 15 λεπτά στους 250 °C. Δεν συνιστούμε τη χρήση σακουλών φούρνου ή γυάλινων δοχείων στο φούρνο. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε πλαστικό χαρτόνι, χαρτί ή κάτι παρόμοιο στο φούρνο.

Λειτουργία

- Τοποθετήστε τη σχάρα στο φούρνο στη χαμηλότερη θέση.
 - Τοποθετήστε το φαγητό για μαγείρεμα σε οποιοδήποτε ταψί. Εάν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε το δίσκο ψησίματος τότε δεν χρειάζεται να τοποθετήσετε τη σχάρα, επειδή ο δίσκος ψησίματος στηρίζεται στους οδηγούς στήριξης του φούρνου.
 - Ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία.
 - Ενεργοποιήστε τον έλεγχο ώρας.
 - Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, γυρίστε το κουμπί ελέγχου ώρας στη θέση "OFF".

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται να προθερμαίνεται το φούρνο για 15 λεπτά σε 250 C

Λειτουργία

Ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας σε 250 °C.

Γυρίστε τον έλεγχο λειτουργίας σε BROIL(ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ). Και προθερμάνετε το φούρνο.

Τοποθετήστε το συρματόσχοινο στο δίσκο ψησίματος.

Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και σύρετε το στο πάνω ράφι.

Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται όσο το δυνατόν πιο κοντά στο επάνω θερμαντικό στοιχείο χωρίς να το αγγίξετε.

Ρυθμίστε τον έλεγχο θερμοκρασίας στην κατάλληλη θερμοκρασία.

Βουρτσίστε τα τρόφιμα με σάλτσες ή λάδι, όπως θέλετε.

Ενεργοποιήστε τον έλεγχο ώρας.

Συνιστάται να αφήσετε την πόρτα λίγο ανοιχτή

Αναποδογυρίστε το φαγητό στα μέσα του προβλεπόμενου χρόνου μαγειρέματος.

Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, γυρίστε το χρονοδιακόπτη στο "OFF".

ΦΡ ΥΓΑΝΙΣΜΑ

Λάβετε υπόψη ότι η λειτουργία φρυγανίσματος (TOAST) χρησιμοποιεί όλα τα θερμαντικά στοιχεία. Ο φούρνος μεγάλης χωρητικότητας επιτρέπει το ψήσιμο 4 έως 6 φέτες ψωμί, 6 μάφιν, κατεψυγμένες βάφλες ή παγωμένες τηγανίτες. Όταν ψήνετε μόνο 1 ή 2 αντικείμενα, τοποθετήστε το φαγητό στο ράφι ψησίματος στο κέντρο του φούρνου.

Λειτουργία

Ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας σε 250 °C.

Γυρίστε το κουμπί ελέγχου λειτουργίας στο TOAST.

Τοποθετήστε το φαγητό που πρέπει να φρυγανιστεί στη σχάρα.

Ενεργοποιήστε το κουμπί ελέγχου χρόνου.

Το κουδούνι θα χτυπήσει για να σηματοδοτήσει το τέλος του κύκλου τοστ.

Σημείωση: Η σχάρα πρέπει να τοποθετηθεί στη μέση του φούρνου με τις εσοχές να δείχνουν προς τα κάτω.

Ψήσιμο

Λάβετε υπόψη ότι η λειτουργία BAKE χρησιμοποιεί μόνο τα στοιχεία θέρμανσης στο κάτω μέρος. Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται να προθερμαίνεται το φούρνο για 15 λεπτά σε 250C.

Λειτουργία

- Ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας σε 250 °C.
 - Γυρίστε τον έλεγχο λειτουργίας σε BAKE. Στη συνέχεια, προθερμάνετε το φούρνο.
 - Τοποθετήστε το συρματόσχοινο στον κάτω ή στον μεσαίο οδηγό στήριξης της σχάρας.
 - Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και σύρετε το στη σχάρα.
 - Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται όσο το δυνατόν πιο κοντά στο κάτω θερμαντικό στοιχείο χωρίς να το ακουμπάτε.
 - Ρυθμίστε τον έλεγχο θερμοκρασίας στην κατάλληλη θερμοκρασία.
- Ενεργοποιήστε τον έλεγχο ώρας.
Συνιστάται να αφήσετε την πόρτα λίγο ανοιχτή
- Αναποδογυρίστε το φαγητό στα μέσα του προβλεπόμενου χρόνου μαγειρέματος.
- Όταν ολοκληρωθεί το BAKE, γυρίστε το χρονικό χειριστήριο σε "OFF".