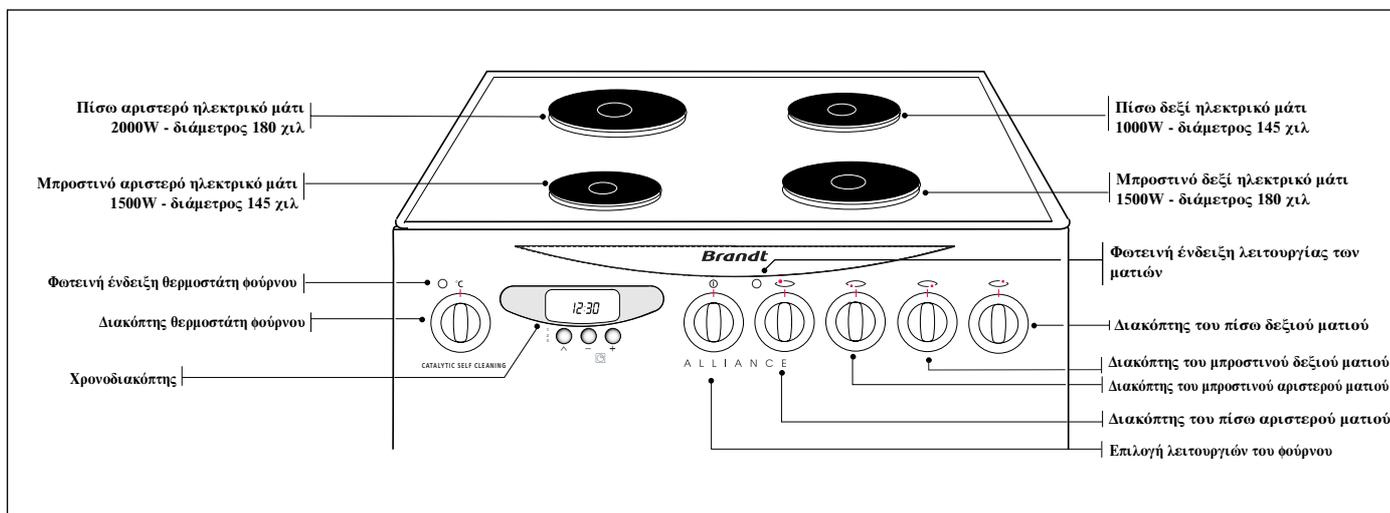


# Οδηγός χρήσης

Κουζίνες κωδικός **KE270WE1**

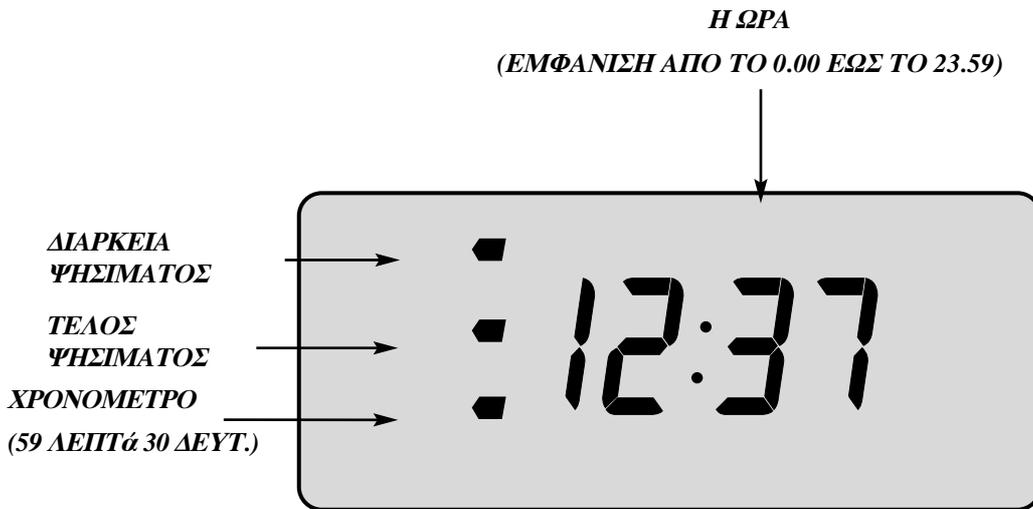
# Brandt

## Πως παρουσιάζεται η κουζίνα σας



# Πως χρησιμοποιείται ο φούρνος σας

## 1. Λεπτομέρειες του χρονοδιακόπτη σας



## 2. Πως ρυθμίζεται η ώρα

### 1) ΟΤΑΝ ΒΑΛΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΤΗ ΠΡΙΖΑ

Ρυθμίστε την ώρα με το **+** και το **-** (το κράτημα του πλήκτρου σας επιτρέπει το γρήγορο προχώρημα).

- Παράδειγμα : 12.30.

Πιέστε το πλήκτρο **Λ** για επικύρωση.

**ΣΗΜ.:** Εάν δεν υπάρξει επικύρωση με το πλήκτρο **Λ**, η καταγραφή θα γίνει αυτόματα μετά από λίγα δευτερόλεπτα.

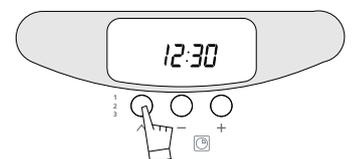
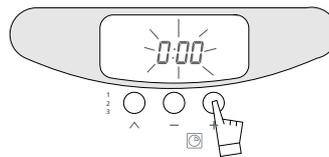
### 2) ΕΠΑΝΑΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα **+** και **-** για μερικά δευτερόλεπτα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η οθόνη.

Ρυθμίστε την ώρα με τα πλήκτρα **+** ή **-**.

Πιέστε το πλήκτρο **Λ** για επικύρωση.

**ΣΗΜ.:** Εάν δεν υπάρξει επικύρωση με το πλήκτρο **Λ**, η καταγραφή θα γίνει αυτόματα μετά από λίγα δευτερόλεπτα.



# Πως χρησιμοποιείται ο φούρνος σας

## 3. Για άμεσο ψήσιμο

Στο χρονοδιακόπτη πρέπει να εμφανίζεται μόνον η ώρα η οποία δεν πρέπει να αναβοσβήνει.

### Επιλογή του τρόπου ψήσιματος

Στρέψτε τον επιλογέα λειτουργιών στην επιθυμητή θέση.

- Παράδειγμα : θέση  "ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ".

### Επιλογή της θερμοκρασίας ψήσιματος

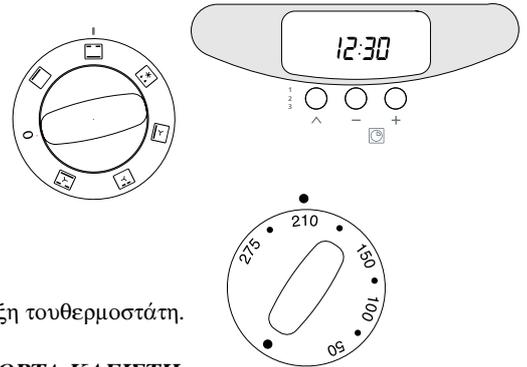
Στρέψτε το θερμοστάτη (επιλογέας θερμοκρασίας) στην θερμοκρασία ψήσιματος που συνιστά η συνταγή σας.

- Παράδειγμα: ένδειξη θερμοκρασίας στο 210.

Μετά από τις ενέργειες αυτές, ο φούρνος θερμαίνεται και ανάβει η φωτεινή ένδειξη του θερμοστάτη.

**Σημείωση :** ΟΛΑ ΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΡΤΑ ΚΛΕΙΣΤΗ

Μετά από έναν κύκλο ψήσιματος, ο κυκλοφορητής ψυχρού αέρα εξακολουθεί να λειτουργεί για κάποιο διάστημα, ώστε να εξασφαλιστεί η αξιοπιστία του φούρνου.



## 4. Για προγραμματισμένο ψήσιμο

### 4.1 Για ψήσιμο καθορισμένης διάρκειας

#### Επιλογή του τρόπου ψήσιματος.

Στρέψτε τον επιλογέα ψήσιματος στην επιθυμητή θέση

- Παράδειγμα : θέση  "ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ",

#### Επιλογή της θερμοκρασίας ψήσιματος.

Στρέψτε το θερμοστάτη (επιλογέας θερμοκρασίας) στην θερμοκρασία ψήσιματος που συνιστά η συνταγή σας.

- Παράδειγμα: ένδειξη θερμοκρασίας στο 210.

#### Επιλογή της διάρκειας ψήσιματος.

Πιέστε μία φορά το πλήκτρο 

Η διάρκεια ψήσιματος (στο 0.00) και το σύμβολο που τη συνοδεύει αναβοσβήνουν ως ένδειξη ότι μπορείτε να προβείτε στη ρύθμιση. (Μπορείτε να ρυθμίσετε τη διάρκεια ψήσιματος μέχρι 23.59 ώρες).

Πιέστε τα πλήκτρα  ή  για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο

- Παράδειγμα : 30 λεπτά ψήσιματος

Η αντίστροφη μέτρηση αρχίζει αμέσως μόλις αφήσετε τα πλήκτρα  ή .

Το σύμβολο είναι σταθερό και επανεμφανίζεται η ώρα.

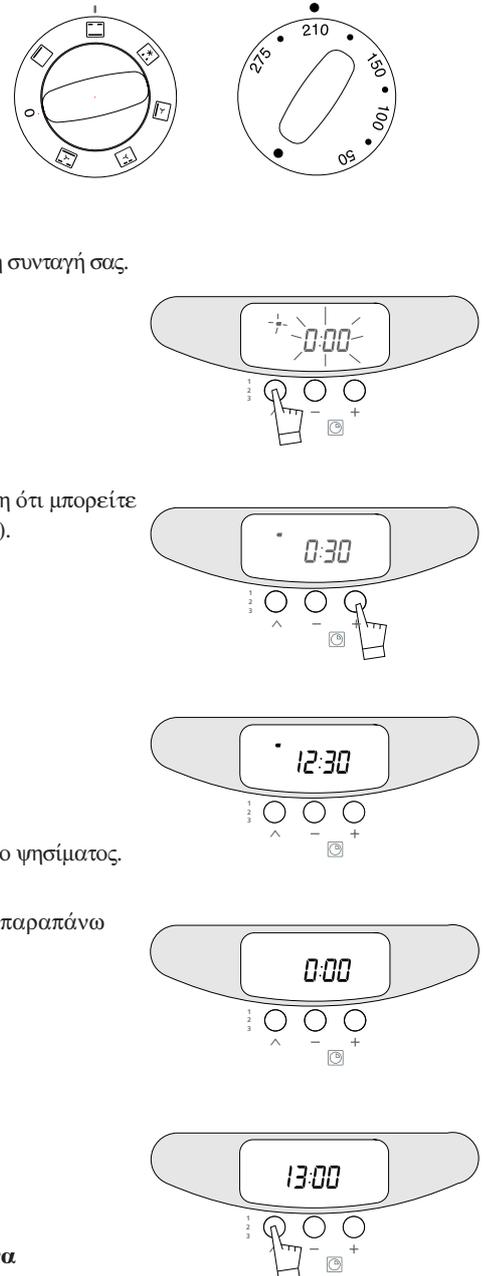
Μετά τις ενέργειες αυτές, το ψήσιμο θα σταματήσει ανάλογα με τον προγραμματισμένο χρόνο ψήσιματος.

**Σημ.:** Η διάρκεια ψήσιματος μπορεί να τροποποιηθεί οποιαδήποτε στιγμή με την παραπάνω ενέργεια.

Όταν τελειώσει το ψήσιμο,

- Ο φούρνος κλείνει,
- Το σύμβολο διάρκειας ψήσιματος σβήνει,
- Το ψήσιμο εμφανίζει 0.00
- Μια σειρά ηχητικών σημάτων ακούγεται για μερικά λεπτά.

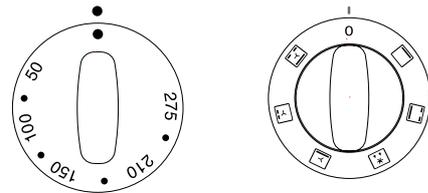
Τα ηχητικά σήματα σταματάνε οριστικά πιέζοντας οποιοδήποτε πλήκτρο και η οθόνη εμφανίζει πάλι την μέρα και ώρα. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** εκείνη τη στιγμή, ο φούρνος σας ξαναρχίζει να θερμαίνεται.



# Πως χρησιμοποιείται ο φούρνος σας

Για να σταματήσετε τη θέρμανση :

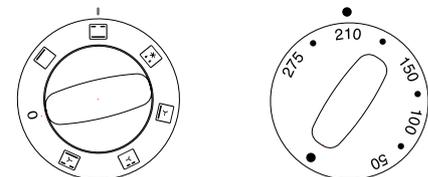
Ξαναβάλετε τους επιλογείς θερμοκρασίας (θερμοστάτης) και λειτουργίας στην κλειστή θέση.



## 4.2 Για προγραμματισμένο ψήσιμο με καθορισμένη ώρα τέλους

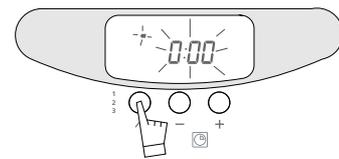
Επιλογή θερμοκρασίας και τρόπου ψησίματος.

- Παράδειγμα: θέση  "ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ", ένδειξη θερμοκρασίας στο 210.



Πιέστε μία φορά το πλήκτρο **Λ**

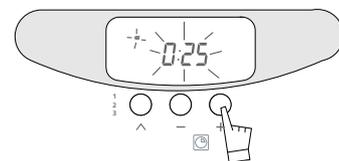
Ο χρόνος ψησίματος αναβοσβήνει στο 0.00.



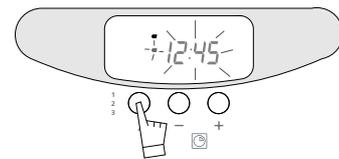
Πιέστε τα πλήκτρα **+** ή **-** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.

- Παράδειγμα : 25 λεπτά ψησίματος

Την πρώτη φορά που θα πιέσετε το **+**, θα σταματήσει να αναβοσβήνει.



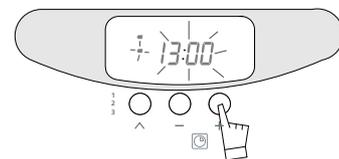
Πιέστε το πλήκτρο **Λ** μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ώρα τέλους ψησίματος και το σύμβολό της. Τότε μπορείτε να προβείτε στη ρύθμιση της.



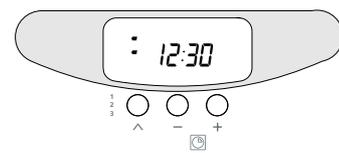
Προσαρμόστε την επιθυμητή ώρα τέλους πιέζοντας τα πλήκτρα **+** ή **-**.

- Παράδειγμα : επιθυμητό τέλος ψησίματος στις 13.00.

Η καταγραφή της ώρας τέλους ψησίματος θα γίνει αυτόματα σε λίγα δευτερόλεπτα.

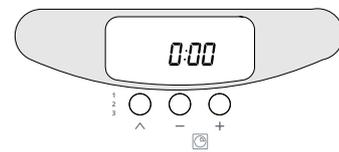


Η οθόνη εμφανίζει πάλι την ώρα.



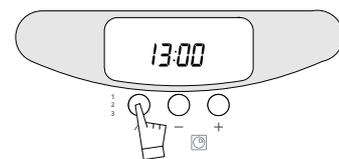
Μετά από τις ενέργειες αυτές η έναρξη της θέρμανσης καθυστερείται ώστε το ψήσιμο να τελειώσει την προγραμματισμένη ώρα (Πχ : στις 13.00).

Μόλις ξεκινήσει το ψήσιμο σβήνει το σύμβολο τέλους ψησίματος.



Όταν τελειώσει το ψήσιμο,

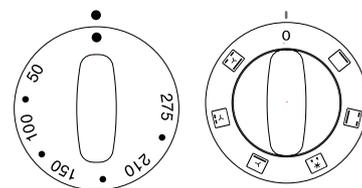
- Ο φούρνος κλείνει,
- Το σύμβολο διάρκειας ψησίματος σβήνει,
- Το ψήσιμο εμφανίζει 0.00
- Μια σειρά ηχητικών σημάτων ακούγεται για μερικά λεπτά.



Α ηχητικά σήματα σταματάνε οριστικά πιέζοντας οποιοδήποτε πλήκτρο και η οθόνη εμφανίζει πάλι την μέρα και ώρα. **ΠΡΟΣΟΧΗ : εκείνη τη στιγμή, ο φούρνος σας ξαναρχίζει να θερμαίνεται.**

Για να σταματήσετε τη θέρμανση :

Ξαναβάλετε τους επιλογείς θερμοκρασίας (θερμοστάτης) και λειτουργίας στην κλειστή θέση.



# Πως χρησιμοποιείται ο φούρνος σας

## 5. Πως να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη σαν χρονόμετρο

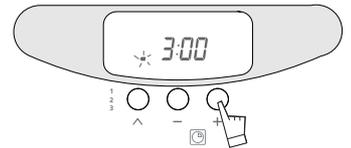
Ο χρονοδιακόπτης του φούρνου σας μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν χρονόμετρο που σας επιτρέπει να μετρήσετε χρόνο όταν ο φούρνος δεν βρίσκεται σε λειτουργία.

Αφήστε τον επιλογή λειτουργιών του φούρνου στην κλειστή θέση.

Πιέστε το πλήκτρο **Λ** μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο του χρονομέτρου και η αντίστοιχη ένδειξη στην οθόνη.

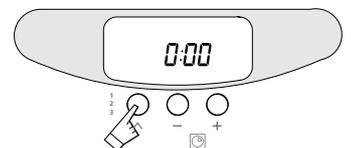


Ρυθμίστε τον επιλεγμένο χρόνο πιέζοντας τα πλήκτρα **+** ή **-**. Η ρύθμιση πραγματοποιείται κατά διαστήματα 30 δευτερολέπτων και ο εμφανιζόμενος χρόνος είναι σε λεπτά/δευτερόλεπτα (0 έως 59 λεπτά 30 δευτ.).



Αν κρατήσετε το πλήκτρο πιεσμένο τα διαστήματα θα εμφανιστούν πιο γρήγορα.

Η αντίστροφη μέτρηση θα αρχίσει μερικά δευτερόλεπτα μετά το τέλος της ρύθμισης και θα εμφανίζεται μόνιμα στην οθόνη.

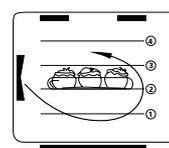


**Στο τέλος της αντίστροφής μέτρησης του επιλεγμένου χρόνου ακούγεται μια σειρά ηχητικών σημάτων (οθόνη 0.00). Τα ηχητικά σήματα σταματάνε πιέζοντας οποιοδήποτε πλήκτρο μία φορά.**

# Τρόποι ψησίματος του φούρνου

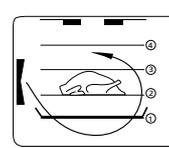
## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΜΕ FAN

- Το ψήσιμο πραγματοποιείται από τις πάνω και κάτω αντιστάσεις (μη ορατές) στις οποίες προστίθεται ο κυκλοφορητής αέρα που εξασφαλίζει την ομοιομορφία του ψησίματος.
- Γρήγορη άνοδος της θερμοκρασίας: επιτρέπει την εισαγωγή των φαγητών σε κρύο φούρνο.
- Οι συνιστώμενες θερμοκρασίες είναι χαμηλότερες από εκείνες του ψησίματος χωρίς κυκλοφορητή
- Λιγότερα καμένα λίπη. Λιγότερες πιτσιλιές, και μικρότερος κίνδυνος καπνού.
- Περιορίζει την απώλεια βάρους των τροφών. Τα ευπαθή λαχανικά (ντομάτες γεμιστές) δεν θα λιώσουν, οι πατάτες ο γκρατέν θα είναι αφράτες και ροδοκόκκινες.
- Προσαρμοσμένος επιλογέας για τα ψησίματα σε 2 επίπεδα ίδιων ή διαφορετικών φαγητών που ψήνονται στην ίδια θερμοκρασία, οι γεύση του καθενός διατηρείται.



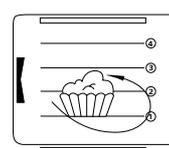
## ΓΚΡΙΑ ΜΕ FAN

- Το ψήσιμο πραγματοποιείται από την πάνω αντίσταση στην οποία προστίθεται ο κυκλοφορητής αέρα που εξασφαλίζει τη σωστή κατανομή του χρώματος
- Μπορείτε να ψήσετε κρέατα μεγάλων διαστάσεων (κοτόπουλο, πάπια ...) τοποθετημένα στη σχάρα, γυρίστε το μία φορά κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Τοποθετήστε τη λαμαρίνα πολλαπλών χρήσεων στην πρώτη κερκίδα για τη συλλογή του ζουμιού.



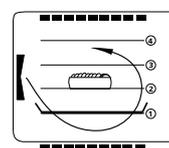
## ΔΑΠΕΔΟ ΜΕ FAN

- Το ψήσιμο πραγματοποιείται από κάτω, ο κυκλοφορητής αέρα εξασφαλίζει τη σωστή κατανομή του χρώματος, του ψησίματος και του ροδοκοκκίνισματος των φαγητών.
- Επιλογή ψησίματος που συνιστάται για τις πίτσες, κικς, τάρτες με ζουμερά φρούτα, τσουρέκια, κέικ... Τα γλυκά με χυμώδη επιφάνεια θα ψηθούν τέλεια από κάτω. Οι φουσκωτές ζύμες (τσουρέκια ...), τα κέικ τα σουφλέ δεν θα μπλοκάρονται από το σχηματισμό κρούστας.



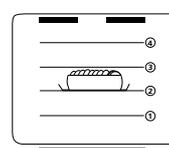
## ΑΠΟΨΥΞΗ

- Μπορείτε να αποψύξετε στο φούρνο σας με περιορισμένη εισφορά θερμότητας. Ο κυκλοφορητής επιταχύνει τις ανταλλαγές θερμότητας.
- Ο τρόπος αυτός ταιριάζει ιδιαίτερα στις ευαίσθητες τροφές που προορίζονται να καταναλωθούν ωμές (φράουλες, βατόμουρα ...).
- Μπορείτε να αυξήσετε τη θερμοκρασία για να αποψύξετε τις τροφές που θα μαγειρευτούν αμέσως μετά την απόψυξη (κρέατα ...). Προβείτε προσεκτικά για να αποψύξετε να αρχίσει να ψήνεται η επιφάνεια. Α κρέατα θα τοποθετηθούν σε μία σχάρα στη δεύτερη κερκίδα, για να μην έρχονται σε επαφή με το ζουμί της απόψυξης, η λαμαρίνα πολλαπλών χρήσεων στην πρώτη.



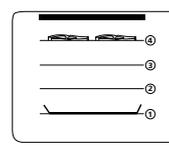
## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

- Το ψήσιμο πραγματοποιείται από κάτω και από πάνω χωρίς εισφορά αναδεδυμένου αέρα.
- Θα ψήσε τέλεια στο μπεν μαρί στη λαμαρίνα τις κρέμες καραμελέ και κρέμες γάλακτος φούρνου τις οποίες θα περάσετε για μερικά λεπτά κάτω από το γκριλ αφού τις πασπαλίσετε με ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.
- Αφού προθερμάνετε θα ψήσετε τα κόκκινα κρέατα, τα λαχανικά στο φούρνο όπως πατάτες ο γκρατέν, ντομάτες γεμιστές, ψάρια, πουλερικά και τάρτες.



## ΓΚΡΙΑ ΔΥΝΑΤΟ

- Κατάλληλη επιλογή για ψήσιμο στη σχάρα :
  - Προθερμάνετε για 5 λεπτά με τη σχάρα μέσα στο φούρνο και τοποθετήστε τα κρέατα επάνω της στην κατάλληλη κερκίδα (ανάλογα με το πάχος).
  - Τοποθετήστε την λαμαρίνα στην 1η κερκίδα.
- Μπορείτε να ρίξετε ένα ποτήρι νερό στη λαμαρίνα για να μειώσετε τους καπνούς και τσιμυρωδιές ιδίως όταν ψήνετε κρέατα λουκάνικα...
- Ιδανικό για τост, ψωμί.

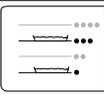
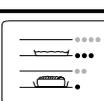
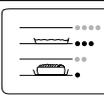
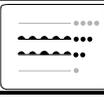


# Τρόποι ψήσιματος του φούρνου

## Ψήσιμο σε 2 επίπεδα

- Τα ψήσιμα σε 2 επίπεδα πραγματοποιούνται με τον επιλογέα στη θέση  ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ FAN.
  - Μπορείτε να ψήσετε ίδια ή διαφορετικά φαγητά που ψήνονται στην ίδια θερμοκρασία. Αν τα φαγητά που θέλετε να ψήσετε δεν απαιτούν την ίδια θέση θερμοστάτη, ρυθμίστε το θερμοστάτη στο μέσο όρο των θέσεων που συνιστά ο Οδηγός Μαγειρέματος.
- Παράδειγμα :
- Τάρτα μόνη : θερμοστάτης 210    βοδινό φούρνου : θερμοστάτης 240    τότε ταυτόχρονα :    μεταξύ 210 και 240
  - Προσοχή αν το ψήσιμο είναι προγραμματισμένο, η διάρκεια ψήσιματος πρέπει να είναι ίδια για τα δύο φαγητά.

### ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΕ 2 ΕΠΙΠΕΔΑ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ	ΕΝΔΕΙΞΗ ΘΕΡΜ.	ΔΙΑΡΚΕΙΑ	ΚΕΡΚΙΔΕΣ	
<b>ΚΙΣ</b>	210	30 με 35 λεπτά	1 και 3	
<b>ΜΗΛΟΠΙΤΑ</b>	210	40 λεπτά	1 και 3	
<b>ΠΑΤΑΤΕΣ Ο ΓΚΡΑΤΕΝ</b>	210	45 λεπτά	3	
<b>+ ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ</b>		70 λεπτά	1	
<b>ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ</b>	120 ή 150	8 με 10 λεπτά	2 και 3	

**ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ :** η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με μία λαμαρίνα πολλαπλών χρήσεων και με δύο επίπεδες σχάρες

## Οδηγός μαγειρέματος

ΟΛΑ ΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΡΤΑ ΚΛΕΙΣΤΗ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ	ΕΠΙΛΟΓΕΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΘΕΣΗ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ	ΚΕΡΚΙΔΑ	ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ	ΣΧΟΛΙΑ
<b>ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b> Πίττα * Σουφλέ * Κιϋ Λορέν Πατάτες □ Ο ΓΚΡΑΤΕΝ Ντομάτες □ Γεμιστές □ Ντομάτες □ α λα Προβανσά	 Δάππεδο + FAN  Δάππεδο + FAN  ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN  ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN  ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN  ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN	210 180 210 210 180 210	 3 <sup>η</sup> 1 <sup>η</sup> 1 <sup>η</sup> 2 <sup>η</sup> 2 <sup>η</sup> 2 <sup>η</sup>	ΛΑΜΑΡΙΝΑ Φάρμα στη σχάρα Φάρμα στη σχάρα Ταψι στη σχάρα Ταψι στη σχάρα Ταψι στη σχάρα	18-20 λεπτά 35 λεπτά 30-35 λεπτά 45-50 λεπτά 40-45 λεπτά 20 λεπτά	Ανάλογα τη γαρνιτούρα Ανάλογα την ποσότητα Μελετε μετά από 30 λεπτά
<b>ΨΑΡΙΑ</b> Λυθρίνη Σκουμπρί *	 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN  ΓΚΡΙΑ	180 / 210 275	2 <sup>η</sup> 3 <sup>η</sup> ή 4 <sup>η</sup>	Ταψι στη σχάρα Τοποθετημένα στη σχάρα	25-30 λεπτά 6-7 λεπ/πλευρά	Ανάλογα το πάχος □ ΛΑΜΑΡΙΝΑ 1η ΚΕΡΚΙΔΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΕΤΕ 5 ΛΕΠ
<b>ΚΡΕΑΤΑ</b> Παϊδάκια Αρνίσια * Κοτόπουλο Βοδινό ψητό * Αρνί ΜΠΟΕΤΙ Χοιρινό/Μοσχάρι ψητό Κοτόπουλο Φραγκόκοτα/Κουνέλι	 ΓΚΡΙΑ  ΓΚΡΙΑ + FAN  ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά  ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN  ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN  ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN  ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN	275 180 / 210 210 / 240 180 / 210 180 / 210 180 / 210 180 / 210	4 <sup>η</sup> 2 <sup>η</sup> 2 <sup>η</sup> 1 <sup>η</sup> 2 <sup>η</sup> 1 <sup>η</sup> 1 <sup>η</sup>	Κρέα □ στη σχάρα Κρέα □ στη σχάρα Ταψι στη σχάρα Ταψι στη σχάρα Ταψι στη σχάρα Ταψι στη σχάρα Ταψι στη σχάρα	5-6 λεπ/πλευρά 20-25 λεπτά/500ΓΡ 15 λεπτά/500ΓΡ 15-20 λεπτά/500ΓΡ 35-40 λεπτά/500ΓΡ 25 λεπτά/500ΓΡ 20-25 λεπτά/500ΓΡ	ΛΑΜΑΡΙΝΑ 1η ΚΕΡΚΙΔΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΕΤΕ 5 ΛΕΠ ΛΑΜΑΡΙΝΑ 1η ΚΕΡΚΙΔΑ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΕΤΕ ΤΟ ΦΟΕΡΝΟ
<b>ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ</b> Τσουρέκι * Κέικ Κατκάρ Σφολιάτα * Σου Κρέμε □ Σαμπλέ Μηλοπιτα ή Τάρτα με ζουμερά φρούτα	 Δάππεδο + FAN  Δάππεδο + FAN  Δάππεδο + FAN  Δάππεδο + FAN  Δάππεδο + FAN  ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά  ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN  ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN	150 150 150 210 180 150 120 210	1 <sup>η</sup> 1 <sup>η</sup> 1 <sup>η</sup> 3 <sup>η</sup> 2 <sup>η</sup> 2 <sup>η</sup> 3 <sup>η</sup> 1 <sup>η</sup> ή 2 <sup>η</sup>	Φάρμα στη σχάρα Φάρμα στη σχάρα Φάρμα στη σχάρα ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΛΑΜΑΡΙΝΑ Φάρμα στη σχάρα	30-40 λεπτά 50-55 λεπτά 45-50 λεπτά 15-20 λεπτά 20 λεπτά 20 λεπτά 15 λεπτά 40 λεπτά	Ανάλογα τη διάμετρο τη □ Φάρμα □ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΕΤΕ ΤΟ ΦΟΕΡΝΟ 6 ΦΟΡΜΑΚΙΑ ΣΤΟ ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ Ανάλογα τη γαρνιτούρα

ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΑ : ΘΕΣΗ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ → °C

Αριθμός °C	1 55°C	2 75°C	3 100°C	4 120°C	5 150°C	6 180°C	7 210°C	8 240°C	9 265°C
------------	--------	--------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

\* Είναι προτιμότερο να φουρνίζετε σε ζεστό φούρνο

Ωφέλιμος όγκος : 54 λ

