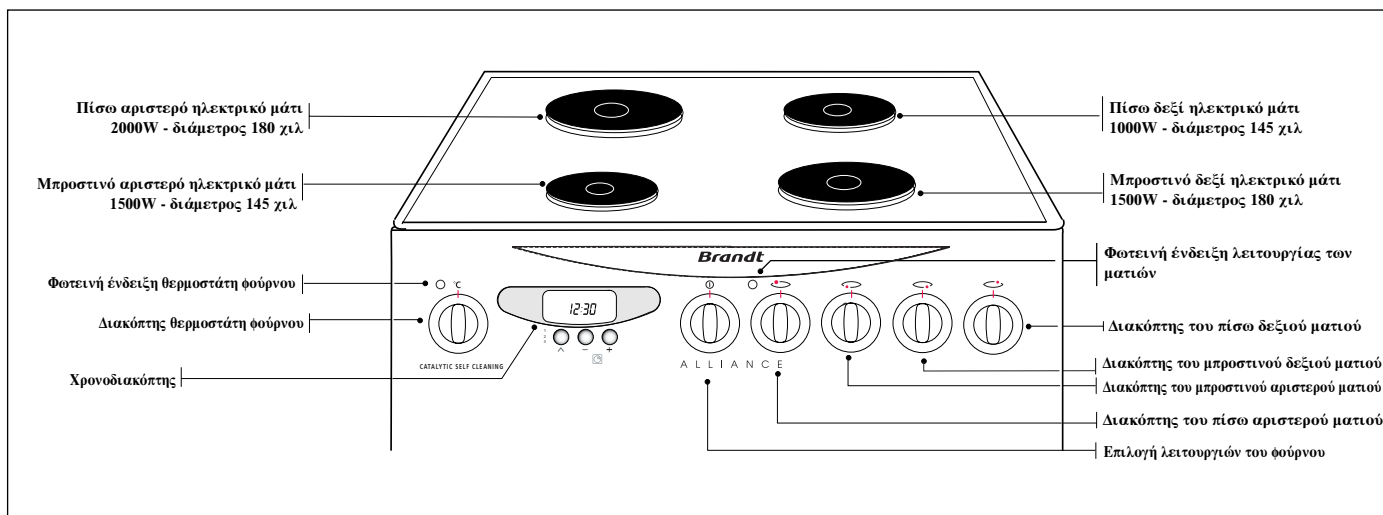


Οδηγός χρήσης

Κουζίνες κωδικός **KE270WE1**

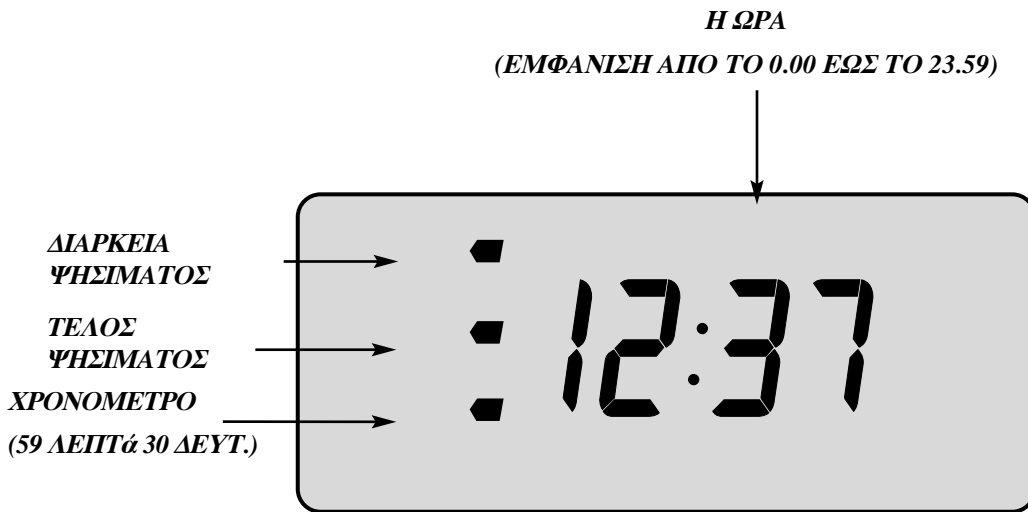
Brandt

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.

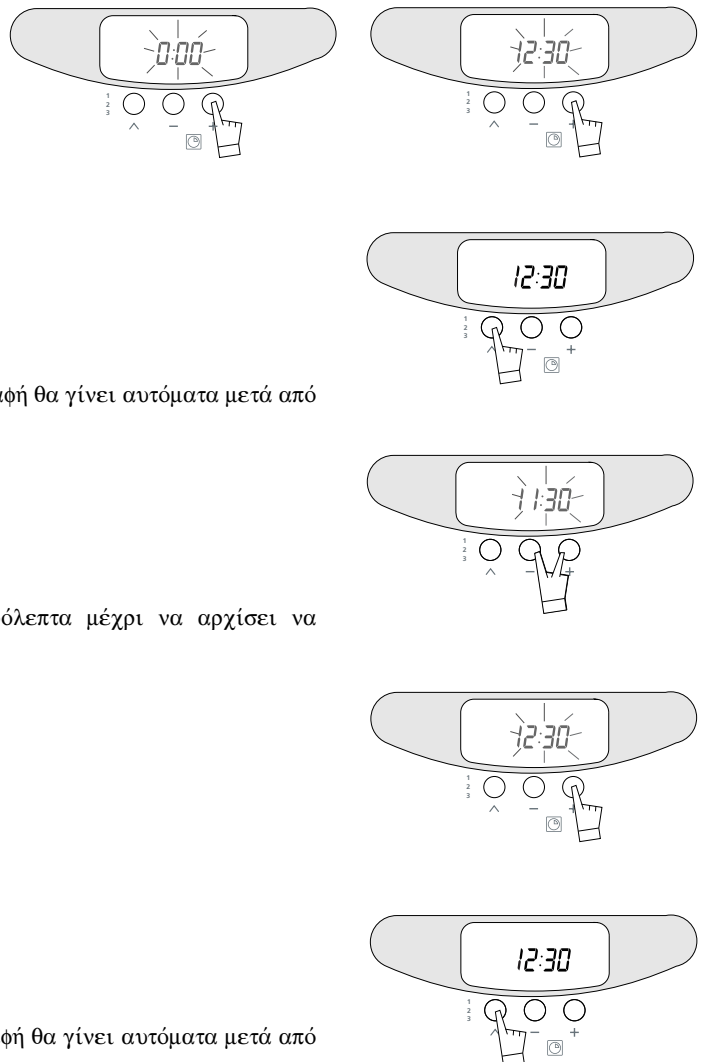
2) ΕΠΑΝΑΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

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

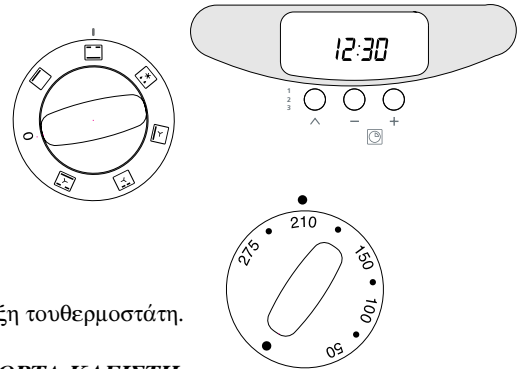
Στρέψτε το θερμοστάτη (επιλογέας θερμοκρασίας) στην θερμοκρασία ψήσιματος που συνιστά η συνταγή σας.

- 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 **Λ**

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.

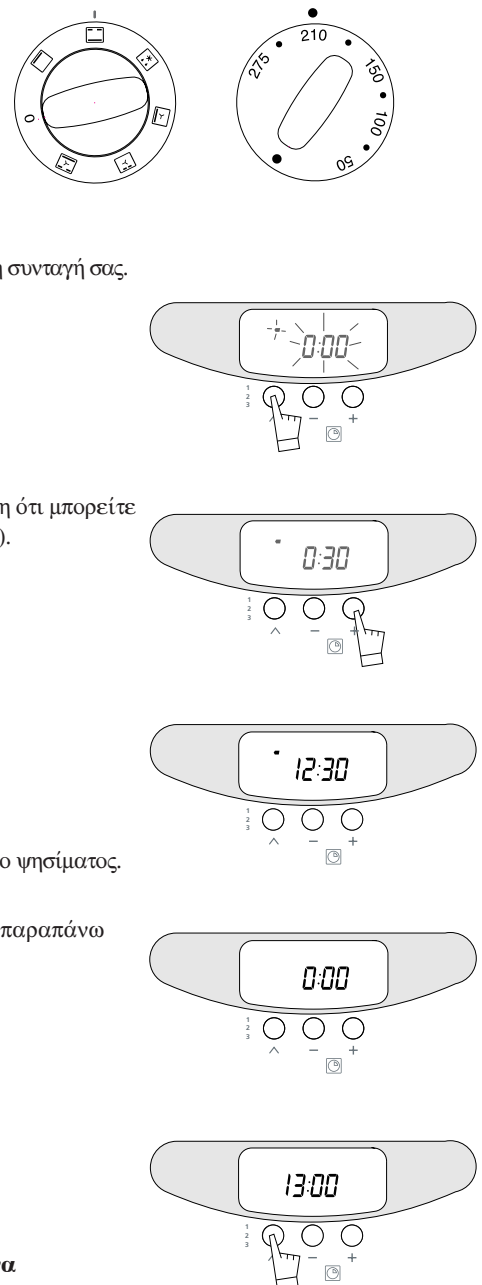
Μετά τις ενέργειες αυτές, το ψήσιμο θα σταματήσει ανάλογα με τον προγραμματισμένο χρόνο ψήσιματος.

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.

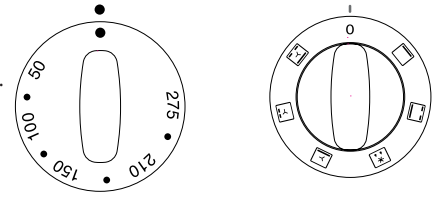
Τα ηχητικά σήματα σταματάνε οριστικά πιέζοντας οποιοδήποτε πλήκτρο και η οθόνη εμφανίζει πάλι την μέρα και ώρα. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** εκείνη τη στιγμή, ο φούρνος σας ξαναρχίζει να θερμαίνεται.



Πως χρησιμοποιείται ο φούρνος σας

Για να σταματήσετε τη θέρμανση :

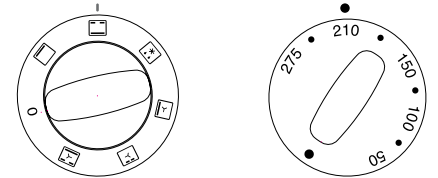
Ξαναβάλετε τους επιλογείς θερμοκρασίας (θερμοστάτης) και λειτουργίας στην κλειστή θέση.



4.2 Για προγραμματισμένο ψήσιμο με καθορισμένη ώρα τέλους

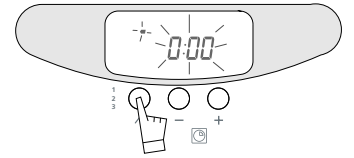
Επιλογή θερμοκρασίας και τρόπου ψησίματος.

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



Πιέστε μία φορά το πλήκτρο **Λ**

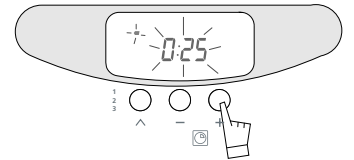
Ο χρόνος ψησίματος αναβοσβήνει στο 0.00.



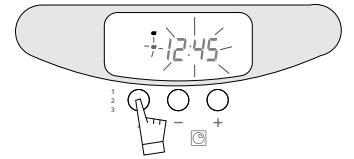
Πιέστε τα πλήκτρα **+** ή **-** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.

- Παράδειγμα : 25 λεπτά ψησίματος

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



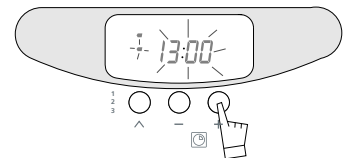
Πιέστε το πλήκτρο **Λ** μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ώρα τέλους ψησίματος και το σύμβολό της. Τότε μπορείτε να προβείτε στη ρύθμιση της.



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.

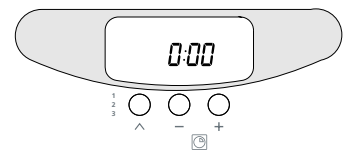


Η οθόνη εμφανίζει πάλι την ώρα.



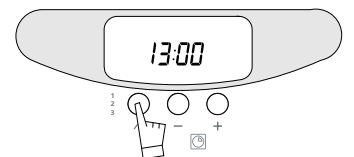
Μετά από τις ενέργειες αυτές η έναρξη της θέρμανσης καθυστερείται ώστε το ψήσιμο να τελειώσει την προγραμματισμένη ώρα (Πχ : στις 13.00).

Μόλις ξεκινήσει το ψήσιμο σβήνει το σύμβολο τέλους ψησίματος.



Όταν τελειώσει το ψήσιμο,

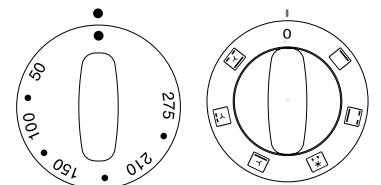
- Ο φούρνος κλείνει,
- Το σύμβολο διάρκειας ψησίματος σβήνει,
- Το ψήσιμο εμφανίζει 0.00
- Μια σειρά ηχητικών σημάτων ακούγεται για μερικά λεπτά.



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

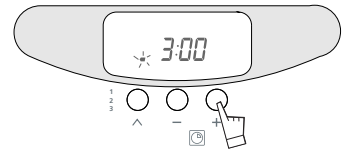
Ο χρονοδιακόπτης του φούρνου σας μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν χρονόμετρο που σας επιτρέπει να μετρήσετε χρόνο όταν ο φούρνος δεν βρίσκεται σε λειτουργία.

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.

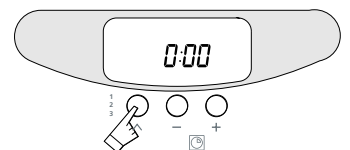


Ρυθμίστε τον επιλεγμένο χρόνο πιέζοντας τα πλήκτρα **+** ή **-**. Η ρύθμιση πραγματοποιείται κατά διαστήματα 30 δευτερολέπτων και ο εμφανιζόμενος χρόνος είναι σε λεπτά/δευτερόλεπτα (0 έως 59 λεπτά 30 δευτ.).



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.

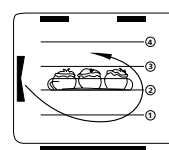


Στο τέλος της αντίστροφής μέτρησης του επιλεγμένου χρόνου ακούγεται μια σειρά ηχητικών σημάτων (οθόνη 0.00). Τα ηχητικά σήματα σταματάνε πιέζοντας οποιοδήποτε πλήκτρο μία φορά.

Τρόποι ψησίματος του φούρνου

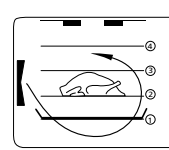
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΜΕ FAN

- 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.



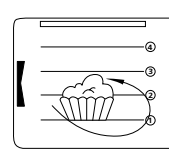
ΓΚΡΙΑ ΜΕ FAN

- 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.



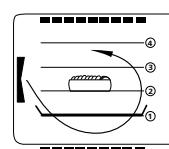
ΔΑΠΕΔΟ ΜΕ FAN

- 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.



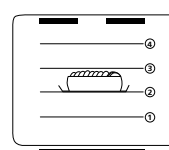
ΑΠΟΨΥΞΗ

- 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.



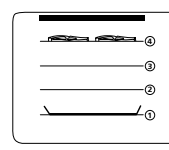
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

- 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.



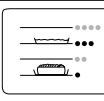



Τρόποι ψησίματος του φούρνου

Ψήσιμο σε 2 επίπεδα

- Τα ψησίματα 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 ψησίματος πρέπει να είναι ίδια για τα δύο φαγητά.






















ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΕ 2 ΕΠΙΠΕΔΑ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ	ΕΝΔΕΙΞΗ ΘΕΡΜ.	ΔΙΑΡΚΕΙΑ	ΚΕΡΚΙΔΕΣ	
ΚΙΣ	210	30 με 35 λεπτά	1 και 3	
ΜΗΛΟΠΙΤΑ	210	40 λεπτά	1 και 3	
ΠΑΤΑΤΕΣ Ο ΓΚΡΑΤΕΝ	210	45 λεπτά	3	
+ ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ		70 λεπτά	1	
ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ	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
ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ						
Πίτσα *	 Δάπεδο + FAN	210	3 ⁿ	ΛΑΜΑΡΙΝΑ	18-20 λεπτά	ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΗ ΓΑΡΝΙΤΟΕΡΑ
Σουφλέ *	 Δάπεδο + FAN	180	1 ⁿ	Φάρμα στη σχάρα	35 λεπτά	
Κιϋ Λορέν	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN	210	1 ⁿ	Φάρμα στη σχάρα	30-35 λεπτά	
Πατάτες □ Ο ΓΚΡΑΤΕΝ	 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN	210	2 ⁿ	Ταψί στη σχάρα	45-50 λεπτά	ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΗΝ ΠΟΣΗΤΗΤΑ ΜΕΙΡΕΤΕ ΜΕΤΑ ΑΠΟ 30 ΛΕΠΤΑ
Ντομάτες □ ΓΕΜΙΣΤΕ□	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN	180	2 ⁿ	Ταψί στη σχάρα	40-45 λεπτά	
Ντομάτες □ Α ΛΑ ΠΡΟΒΑΝΣΑΛ	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN	210	2 ⁿ	Ταψί στη σχάρα	20 λεπτά	
ΨΑΡΙΑ						
ΛΥΘΡΙΝΙ	 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN	180 / 210	2 ⁿ	Ταψί στη σχάρα	25-30 λεπτά	ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΟ ΠΑΧΟΣ□
ΣΚΟΥΜΠΡΙ *	 ΓΚΡΙΑ	275	3 ⁿ ή 4 ⁿ	ΤΟΠΟΘΕΤΗΜΕΝΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	6-7 λεπ/ΠΛΕΥΡΑ	ΛΑΜΑΡΙΝΑ 1Η ΚΕΡΚΙΔΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΕΤΕ 5 ΛΕΠ
ΚΡΕΑΤΑ						
Παϊδάκια ΑΡΝΙΣΙΑ *	 ΓΚΡΙΑ	275	4 ⁿ	Κρέα□ στη σχάρα	5-6 λεπ/ΠΛΕΥΡΑ	ΛΑΜΑΡΙΝΑ 1Η ΚΕΡΚΙΔΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΕΤΕ 5 ΛΕΠ
Κοτόπουλο	 ΓΚΡΙΑ + FAN	180 / 210	2 ⁿ	Κρέα□ στη σχάρα	20-25 λεπτά/500ΓΡ	ΛΑΜΑΡΙΝΑ 1Η ΚΕΡΚΙΔΑ ΧΩΡ□ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ
Βοδινό ψητό *	 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά	210 / 240	2 ⁿ	Ταψί στη σχάρα	15 λεπτά/500ΓΡ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΕΤΕ ΤΟ ΦΘΕΡΝΟ
Αρνί ΜΠΟΕΤΙ	 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN	180 / 210	1 ⁿ	Ταψί στη σχάρα	15-20 λεπτά/500ΓΡ	
Χοιρινό/Μοσχάρι ψητό	 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN	180 / 210	2 ⁿ	Ταψί στη σχάρα	35-40 λεπτά/500ΓΡ	
Κοτόπουλο	 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN	180 / 210	1 ⁿ	Ταψί στη σχάρα	25 λεπτά/500ΓΡ	
Φραγκόκοτα/Κουνέλι	 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN	180 / 210	1 ⁿ	Ταψί στη σχάρα	20-25 λεπτά/500ΓΡ	
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ						
Τσουρέκι *	 Δάπεδο + FAN	150	1 ⁿ	Φάρμα στη σχάρα	30-40 λεπτά	ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΗ ΔΙΑΜΕΤΡΟ ΤΗ□ ΦΑΡΜΑ□
Κέικ	 Δάπεδο + FAN	150	1 ⁿ	Φάρμα στη σχάρα	50-55 λεπτά	
Κατκάρ	 Δάπεδο + FAN	150	1 ⁿ	Φάρμα στη σχάρα	45-50 λεπτά	
Σφολιάτα *	 Δάπεδο + FAN	210	3 ⁿ	ΛΑΜΑΡΙΝΑ	15-20 λεπτά	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΕΤΕ ΤΟ ΦΘΕΡΝΟ
Σου	 Δάπεδο + FAN	180	2 ⁿ	ΛΑΜΑΡΙΝΑ	20 λεπτά	
Κρέμε□	 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά	150	2 ⁿ	ΛΑΜΑΡΙΝΑ	20 λεπτά	6 ΦΟΡΜΑΚΙΑ ΣΤΟ ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ
Σαμπλέ	 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN	120	3 ⁿ	ΛΑΜΑΡΙΝΑ	15 λεπτά	
Μηλόπιτα ή						
Τάρτα με ζουμερά φρούτα	 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚά + FAN	210	1 ⁿ ή 2 ⁿ	Φάρμα στη σχάρα	40 λεπτά	ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΗ ΓΑΡΝΙΤΟΕΡΑ

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

