

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба

הוראות שימוש**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso**Návod k použití**

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستعمال

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

ACMK 6433/IX

GR Greek

Οδηγίες Χρήσης

ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΦΟΥΡΝΟΣ

Περιεχόμενα 2

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ, 3

Περιγραφή της συσκευής Γενική άποψη, 12

Περιγραφή της συσκευής Πίνακας ελέγχου, 12

Εγκατάσταση, 13

Έναρξη λειτουργίας και χρήση, 17

Φροντίδα και συντήρηση, 21

BG Български

Инструкции за експлоатация ПЕЧКА И ФУРНА

Съдържание

Инструкции за експлоатация 2

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ, 7

Описание на уреда - Общ изглед 12

Описание на уреда - Панел за управление 12

Инсталиране, 23

Стартиране и използване, 27

Поддръжка и почистване, 31

ΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΝΑ ΤΙΣ ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΤΙΣ ΤΗΡΕΙΤΕ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τους οδηγούς Υγείας και ασφάλειας και Χρήσης και φροντίδας. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες σε ετοιμότητα χρήσης για μελλοντική αναφορά.

Αυτές οι οδηγίες θα πρέπει επίσης να είναι διαθέσιμες στον ιστότοπο: www.whirlpool.eu

ΗΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΆΛΛΩΝ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ

Αυτό το εγχειρίδιο, αλλά και η ίδια η συσκευή, παρέχουν σημαντικές προειδοποιήσεις ασφαλείας, που πρέπει να τις διαβάσετε όλες και να τις τηρείτε πάντα.

Αυτό είναι το σύμβολο ειδοποίησης ασφαλείας.

Αυτό το σύμβολο σας ειδοποιεί για δυνητικούς κινδύνους που μπορούν να προκαλέσουν θάνατο ή τραυματισμό, δικό σας και άλλων ατόμων.



Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα ακολουθούν το σύμβολο ειδοποίησης ασφαλείας ή τη λέξη "ΚΙΝΔΥΝΟΣ" ή "ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ". Αυτές οι λέξεις σημαίνουν:

Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση η οποία, αν δεν αποφευχθεί, θα προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό.



ОПАСНОСТЬ

Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση η οποία, αν δεν αποφευχθεί, θα μπορούσε να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό



ВНИМАНИЕ

Όλες οι προειδοποιήσεις ασφαλείας παρέχουν συγκεκριμένες λεπτομέρειες του δυνητικού κινδύνου που υπάρχει και υποδεικνύουν πώς να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού, ζημιάς και ηλεκτροπληξίας, που προέρχεται από την ακατάλληλη χρήση της συσκευής. Τηρείτε προσεκτικά τις οδηγίες που ακολουθούν.

Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσουν σε κινδύνους. Ο κατασκευαστής αποποιείται οποιαδήποτε ευθύνη για σωματικές βλάβες σε άτομα ή ζώα ή για υλικές ζημιές, αν δεν τηρηθούν αυτές οι υποδείξεις και τα μέτρα προφύλαξης.

- Πρέπει να κρατάτε μακριά τα πολύ μικρά (0-3 ετών) και τα μικρά παιδιά (3-8 ετών), εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Τα παιδιά από 8 ετών και πάνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης μπορούν να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή αν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και αν κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση για μαγείρεμα τροφίμων. Δεν επιτρέπεται καμία άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση χώρων).
- Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση και επομένως πρέπει να κρατάτε μακριά της τα μικρά παιδιά.
- Μην επιτρέπετε στη συσκευή να έρθει σε επαφή με ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά έως ότου έχουν κρυώσει τελείως όλα τα μέρη της.
- Κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τις αντιστάσεις θέρμανσης ή την εσωτερική επιφάνεια της συσκευής - κίνδυνος εγκαυμάτων.
- Τα λάδια και τα λίπη μπορούν να αναφλεγούν εύκολα αν υπερθερμανθούν. Πάντα να παραμένετε σε εγρήγορση όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λίπη, λάδι ή οινόπνευμα (π.χ. ρούμι, κονιάκ ή κρασί).
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν ξηραίνετε τρόφιμα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μη θερμαίνετε ή μαγειρεύετε με σφραγισμένα βάζα ή δοχεία μέσα στη συσκευή. Η πίεση που δημιουργείται στο εσωτερικό τους μπορεί να τα κάνει να εκραγούν, προξενώντας ζημιές στη συσκευή.

- Αν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά κατά το μαγείρεμα τροφίμων (π.χ. ρούμι, κονιάκ, κρασί), να θυμάστε ότι το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες. Επομένως, υπάρχει κίνδυνος, οι ατμοί του οινοπνεύματος να αναφλεγούν αν έρθουν σε επαφή με την ηλεκτρική αντίσταση.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε σκεύη και αξεσουάρ, προσέχοντας να μην αγγίζετε τσιαντιστάσεις.
- Αν η συσκευή είναι εξοπλισμένη για χρήση θερμομέτρου φαγητού, χρησιμοποιείτε μόνο το θερμομέτρο που συνιστάται για αυτό το φούρνο.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ: Μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος, γιατί μπορεί να πιάσουν φωτιά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν εμφανιστεί ρωγμή στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο της ηλεκτροπληξίας (μόνο για συσκευές με γυάλινη επιφάνεια).

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Απαγορεύεται η επαγγελματική χρήση της συσκευής. Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης ή λανθασμένης ρύθμισης των χειριστηρίων.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται να χρησιμοποιείται σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:
- Περιοχές κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
- Αγορόσπιτα.
- Από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα οικιακού τύπου.
- Περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενου δωματίου με πρωινό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Το γυάλινο καπάκι μπορεί να θρυμματιστεί αν θερμανθεί. Σβήστε όλους τους καυστήρες ή τις ενδεχόμενες ηλεκτρικές εστίες πριν το κλείσετε.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χειρισμό μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριζόμενου συστήματος τροφοδοσίας.

- Μην αποθηκεύετε εκρηκτικές ή εύφλεκτες ουσίες όπως δοχεία αεροζόλ και μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υλικά μέσα ή κοντά στη συσκευή: μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά αν ενεργοποιηθεί κατά λάθος η συσκευή.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Η εγκατάσταση και οι επισκευές πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής εκτός αν αυτό επιτρέπεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να πραγματοποιούν εργασίες εγκατάστασης. Κρατάτε τα παιδιά μακριά κατά την εγκατάσταση της συσκευής. Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, μέρη από πολυστυρένιο κλπ.) μακριά από παιδιά, κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης της συσκευής αλλά και μετά.
- Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια σε όλες τις εργασίες αποσυσκευασίας και εγκατάστασης.
- Μετά την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση προβλημάτων, απευθυνθείτε στο κατάστημα πώλησης ή στο πλησιέστερο Σέρβις.
- Μετά την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής κλείνει σωστά. Σε περίπτωση προβλημάτων, απευθυνθείτε στο κατάστημα πώλησης ή στο πλησιέστερο Σέρβις. Για να αποτρέψετε οποιαδήποτε ζημιά, αφαιρέστε το φούρνο από τη βάση αφρώδους πολυστυρενίου μόνο τη στιγμή της εγκατάστασης.
- Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνει από δύο ή περισσότερα άτομα.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία εγκατάστασης.
- Κατά την εγκατάσταση βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν θα προκαλέσει ζημιά στο καλώδιο ρεύματος.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η διαδικασία εγκατάστασης.
- Τα ντουλάπια κουζίνας που είναι σε επαφή με τη συσκευή πρέπει να είναι ανθεκτικά σε θερμότητα (έως τουλάχισ. 90 °C).
- Μετά την εγκατάσταση δεν πρέπει να είναι πλέον προσπελάσιμη η κάτω πλευρά της συσκευής.
- Για τη σωστή λειτουργία της συσκευής αφήνετε ελεύθερο το ελάχιστο διάκενο ανάμεσα στην επιφάνεια εργασίας του πάγκου και την πάνω πλευρά του φούρνου.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα, για την αποφυγή υπερθέρμανσης.
- Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε βάση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΡΕΥΜΑ

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων συμφωνεί με την οικιακή σας παροχή.
- Η πινακίδα στοιχείων βρίσκεται στην μπροστινή πλευρά του φούρνου (είναι ορατή όταν ανοίγει η πόρτα).
- Για να συμμορφώνεται η εγκατάσταση με τους κείμενους κανονισμούς ασφαλείας, απαιτείται διακόπτης όλων των πόλων με ελάχιστο διάκενο επαφών 3 mm.
- Οι κανονισμοί απαιτούν η συσκευή να είναι γειωμένη.
- Για συσκευές στις οποίες υπάρχει τοποθετημένο φως, αν το φως δεν είναι κατάλληλο για την πρίζα σας, απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης, πολύπριζα ή αντάπτορες. Μη συνδέσετε τη συσκευή σε πρίζα που ελέγχεται με τηλεχειριστήριο.
- Το καλώδιο ρεύματος πρέπει να είναι αρκετά μακρύ για τη σύνδεση της συσκευής στην παροχή ρεύματος, όταν η συσκευή έχει τοποθετηθεί μέσα στην υποδοχή της.
- Μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος.
- Αν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί με ακριβώς ίδιο. Το καλώδιο ρεύματος επιτρέπεται να αντικατασταθεί μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό σε συμμόρφωση με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους κείμενους κανονισμούς ασφαλείας. Απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αν το καλώδιο ρεύματος ή το φως της έχει υποστεί ζημιά, αν δεν λειτουργεί σωστά ή αν η ίδια η συσκευή έχει υποστεί ζημιά ή σας έχει πέσει. Μη βυθίσετε το καλώδιο ρεύματος ή το φως σε νερό. Κρατάτε το καλώδιο μακριά από καυτές επιφάνειες.
- Τα ηλεκτρικά εξαρτήματα δεν πρέπει να είναι προσβάσιμα στο χρήστη μετά την εγκατάσταση.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με κανένα βρεγμένο μέρος του σώματος και μην κάνετε χειρισμούς σε αυτή όταν είστε ξυπόλητοι.

ΣΩΣΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή πρέπει να επιτηρείται κατά τη διαδικασία μαγειρέματος. Αν η διαδικασία μαγειρέματος είναι σύντομη, πρέπει να υπάρχει συνεχής επιτήρηση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση με λίπος ή λάδι σε πλάκα εστιών μπορεί να είναι επικίνδυνο και να αποτελέσει αιτία πυρκαγιάς. Ποτέ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα.


- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της πλάκας εστιών, γιατί μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.
- Μη χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών σαν επιφάνεια εργασίας ή στήριγμα.
- Πρέπει να προσέχετε να αφαιρείτε κάθε χυμένο υλικό από το γυάλινο κάλυμμα πριν το ανοίξετε. Αφήνετε την επιφάνεια της πλάκας εστιών να κρυώσει πριν κλείσετε το κάλυμμα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης.
- Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια για τις εργασίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Να βεβαιώνετε ότι η συσκευή έχει απενεργοποιηθεί πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα, για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας της συσκευής, γιατί αυτά μπορεί να χαράζουν την επιφάνεια, κάτι που μπορεί να προκαλέσει θραύση του τζαμιού.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης.
- Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα που χαράζουν ή διαβρώνουν, καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη ή σύρμα τριψίματος.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

- Τα υλικά συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και επισημαίνονται με το σύμβολο  ανακύκλωσης. Επομένως τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται με υπεύθυνο τρόπο και με πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών που διέπουν την απόρριψη αποβλήτων.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΩΦΕΛΙΜΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥΣ



- Όταν θέλετε να απορρίψετε τη συσκευή στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, αχρηστέψτε τη κόβοντας το καλώδιο ρεύματος και αφαιρώντας τις πόρτες και τα ράφια (αν υπάρχουν) ώστε να μην μπορούν να σκαρφalώσουν παιδιά ή να κλειστούν μέσα της.
- Αυτή η συσκευή έχει κατασκευαστεί με ανακυκλώσιμα  ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε τη σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς περί απόρριψης αποβλήτων.
- Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την κατεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, απευθυνθείτε στην αρμόδια τοπική σας αρχή, στην υπηρεσία περισυλλογής οικιακών απορριμμάτων ή στο κατάστημα αγοράς.
- Αυτή η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΚ σχετικά με τα Απόβλητα ειδών Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).
- Διασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη του προϊόντος αυτού, θα βοηθήσετε να αποτραπούν ενδεχόμενες αρνητικές συνέπειες για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να προκληθούν από ακατάλληλη μεταχείριση του προϊόντος αυτού ως απόβλητου.
- Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στα έντυπα που το συνοδεύουν υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα αλλά να παραδίδεται σε κατάλληλο κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

- Προθερμαίνετε το φούρνο μόνο αν αυτό καθορίζεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας.
- Χρησιμοποιείτε σκούρα λακαρισμένα ή εμαγιέ σκεύη ψησίματος επειδή αυτά απορροφούν τη θερμότητα πολύ καλύτερα.
- Απενεργοποιείτε το φούρνο 10/15 λεπτά πριν τη λήξη του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος. Το φαγητό που χρειάζεται παρατεταμένο μαγείρεμα θα συνεχίσει να μαγειρεύεται ακόμα και όταν έχει απενεργοποιηθεί ο φούρνος.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

- Αυτή η συσκευή πληροί τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού (Eco Design) των Ευρωπαϊκών κανονισμών αριθμ. 65/2014 και αριθμ. 66/2014 σε συμμόρφωση με το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-1.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ	
Διαστάσεις του φούρνου (Υx-ΠxΒ)	340x410x424mm
Όγκος	61 λίτρα
Χρήσιμες διαστάσεις σχετικά με το	πλάτος 42 cm
διαμέρισμα φούρνου	βάθος 44 cm
Τάση και	ύψος 23 cm
συχνότητα	βλέπε πινακίδα στοιχείων
ENERGY LABEL	λειτουργία θέρμανσης:  Παραδοσιακός Κατανάλωση ενέργειας δήλωση Κατηγορίας Δυναμικής αγωγιμότητας - λειτουργία θέρμανσης:  Ζαχαροπλαστικής. Κοινοτικές Οδηγίες:

ΣΕΡΒΙΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ

Πριν καλέσετε το Σέρβις

1. Δείτε αν μπορείτε να διορθώσετε το πρόβλημα μόνοι σας (βλέπε τον "Οδηγό αντιμετώπισης προβλημάτων").
2. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε πάλι τη συσκευή και δείτε αν το πρόβλημα εξακολουθεί να υπάρχει.

Αν το πρόβλημα εξακολουθεί να υπάρχει μετά τους παραπάνω ελέγχους απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Σέρβις.

Αναφέρετε: τον τύπο της βλάβης,

- ακριβώς τον τύπο και το μοντέλο του φούρνου,
- τον αριθμό Σέρβις (τον αριθμό που δίνεται μετά τη λέξη "Σέρβις" στην πινακίδα στοιχείων) που βρίσκεται μέσα από την πόρτα του θαλάμου. Ο αριθμός σέρβις δίνεται και στο βιβλιάριο εγγύησης,
- την πλήρη διεύθυνσή σας,
- τον αριθμό τηλεφώνου σας.

Για επισκευές απευθυνθείτε σε ένα **Εξουσιοδοτημένο σέρβις**, όπως υποδεικνύεται στην εγγύηση.

Αν πραγματοποιηθεί οποιαδήποτε εργασία από τεχνικούς που δεν ανήκουν στα εξουσιοδοτημένα κέντρα Σέρβις του κατασκευαστή, ζητήστε μια απόδειξη που να αναφέρει την εργασία που πραγματοποιήθηκε και βεβαιωθείτε ότι τα ανταλλακτικά είναι γνήσια.

Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να υποβαθμίσει την ασφάλεια και την ποιότητα του προϊόντος.

SERVICE 00 0000 00000



ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО, ДА СЕ ПРОЧЕТЕ И СПАЗВА

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно указанията за Здравословно и безопасно използване и грижа за уреда. Запазете тези инструкции на удобно място за бъдещи справки.

Тези инструкции са достъпни също и на интернет страницата www.whirlpool.eu

ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ И БЕЗОПАСНОСТТА НА ДРУГИТЕ Е ПРИОРИТЕТ

Това ръководство и самият уред осигуряват важни предупреждения за безопасност, които трябва да се четат и спазват по всяко време.

Това е символът за сигнал за безопасност.



Този символ Ви предупреждава за потенциални опасности, които могат да Ви убият или да Ви наранят и др. Всички съобщения за безопасност ще следват символа за сигнал за безопасност, или думата "опасност" или "Внимание". Тези думи означават:



ОПАСНОСТ

Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, ще причини сериозно нараняване.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, ще причини сериозно нараняване.

Всички предупреждения за безопасност дават конкретни данни за потенциала на наличния риск и показват как да се намали рискът от нараняване, увреждане и токов удар в резултат на неправилна употреба на уреда.

Внимателно спазвайте следните указания:

Неспазването на тези инструкции може да доведе до рискове. Производителят не носи никаква отговорност за нараняване на хора или животни, или за увреждане на имущество, ако тези съвети и предпазни мерки не са спазени.


- Невръстни (0-3 години) и малки деца (3-8 години) трябва да се държат далеч, освен ако не са под непрекъснато наблюдение.
- Деца от 8-годишна възраст и по-горе и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания могат да използват този уред само ако са под надзор или са им били дадени инструкции за безопасна употреба на уреда и ако разбират свързаните с това опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, оставени без надзор.
- Не докосвайте фурната по време на цикъл пиролиза. Дръжте децата далеч от фурната по време на цикъл пиролиза. Следи от покапване и всеки предмет трябва да бъде отстранен от фурната, преди да започнете цикъл на почистване (само за печки с функция Пиролиза).
- Уредът е предназначен изключително за домашна употреба за приготвяне на храна. Никоя друга употреба не е разрешена (например за отопление на стаи).
- Уредът и достъпните му части да се нагорещават по време на употреба, малки деца трябва да се държат далеч. Не позволявайте на уреда да влиза в контакт с кърпи или други запалими материали, докато всички компоненти не са охладени напълно.
- По време и след употреба не докосвайте нагревателните елементи или вътрешната повърхност на уреда - има риск от изгаряния.
- Прегрели масла и мазнини са лесно запалими. Винаги бъдете бдителни, когато готвите храни, богата на мазнини, масла или алкохол (например ром, коняк, вино).
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на изсушаване на храна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не загорявайте и не гответе със запечатани буркани или съдове в уреда. Налягането, което се натрупва, вътре може да ги накара да експлодират, повреждайки уреда.

- Ако се използват алкохолни напитки, когато готвите храни (например ром, коняк, вино), не забравяйте, че алкохолът се изпарява при високи температури. В резултат на това съществува риск изпаренията, отделени от огъня на алкохола, да се възпламенят, ако влязат в контакт с електрически нагревателен елемент.
- Използвайте ръкохватки за изваждане на тигани и аксесоари, като внимавате да не се докосват нагревателните елементи.
- Ако уредът е подходящ за използване на сонда, използвайте само температурна сонда, препоръчителна за тази фурна.
- По време и след цикъла пиролиза, животните трябва да се държат далеч от зоната на разположение на уреда (само за печки с функция Пиролиза),

ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене, тъй като те могат да се запалят.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да се избегне възможността от токов удар (само за уреди със стъклена повърхност).

- **ВНИМАНИЕ:** В случай на счупване на стъклото на котлона: - Незабавно изключете всички горелки и всеки елемент на електрическо отопление и изолиране на уреда от електрическото захранване; - Не докосвайте повърхността на уреда; - Не използвайте уреда
- Тези инструкции са валидни, ако обозначението на страната е върху уреда. Ако символът не е наличен върху уреда, необходимо е да се обърнете към техническите инструкции, които ще предоставят необходимите указания, отнасящи се модификация на уреда за условията на употреба на страната
- **ВНИМАНИЕ:** Използването на този газов уред за готвене води до отделяне на топлина, влага и продукти на горенето в помещението, където са инсталирани. Уверете се, че кухнята е добре проветрена особено когато уредът е в употреба: оставете естествените отвори за вентилация отворени или инсталирайте устройство за механична вентилация (механичен абсорбатор). Продължителното интензивно използване на уреда може да изисква допълнителна вентилация, например отваряне на прозорец или по ефективна вентилация, например увеличаване нивото на механичната вентилация, ако има такава.
-  Капакът от стъкло може да се счупи, ако се загрева. Изключете всички горелки и електрически котлони, преди да затворите капака. Не поставяйте надолу капака, когато горелката запалва.
- Ако информацията в това ръководство не се следва точно, пожар или експлозия може да доведе до причиняване на щети на имущество или нараняване.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ НА ПРОДУКТА

- Този уред е предназначен само за домашно използване. Някоя друга употреба не е разрешена (например отопление на стаи). Употреба на уреда за професионални цели е забранена. Производителят не носи никаква отговорност за неправилна употреба или неправилна настройка на устройствата за управление.
- Това устройство е предназначено да се използва в битови и подобни приложения, като например:
 - от служители в кухненските зони на магазините, офисите и други работни среди;
 - в стопански постройки;
 - от клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди;
 - от среди, предлагащи нощувка със закуска.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът не е предназначен за употреба с външни таймери или отделна система с дистанционно управление.
- Не използвайте уреда на открито.
- Не съхранявайте лесно запалими и избухливи вещества, като аерозолни флакони, и не поставяйте и не използвайте бензин или други запалителни материали в или в близост до уреда: пожар може да възникне, ако уредът бъде неволно включен.
- Не съхранявайте лесно запалими и избухливи вещества, като аерозолни флакони, и не поставяйте и не използвайте бензин или други запалителни материали в или в близост до уреда: пожар може да възникне, ако уредът бъде неволно включен.

ИНСТАЛАЦИЯ

- Монтажът и ремонтът трябва да се извършват от квалифициран техник, в съответствие с инструкциите на производителя и местните разпоредби за безопасност. Не ремонтирайте или заменяйте всяка част на уреда, освен ако изрично е посочено в инструкцията за употреба.
- Електрическите и газовите връзки трябва да отговарят на местното законодателство.
- Децата не трябва да извършват монтажни работи. Дръжте децата далеч по време на инсталирането на уреда. Съхранявайте опаковъчните материали (пластмасови торби, части от полистирол и т.н.) място, недостъпно за деца, по време и след инсталирането на уреда.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Модификация на уреда и начина му на инсталацията са от съществено значение, за да използвате уреда безопасно и правилно във всички допълнителни страни
- Използвайте предпазни ръкавици за извършване на всички дейности по разопаковане и монтаж.
- След разопаковане на уреда, уверете се, че вратата на уреда се затваря правилно. В случай на проблеми, свържете се с доставчика или най-близкия център за следпродажбено обслужване. За да се предотврати всякаква вреда, само отстранете фурната от нейната пенополистирол основа по време на инсталацията.
- Уредът трябва да се пренася и инсталира от две или повече лица.
- Уредът трябва да бъде изключен от захранването преди извършването на работите по инсталацията.
- По време на инсталацията се уверете, че уредът не поврежда захранващия кабел.
- Включете уреда едва когато инсталационната процедура е приключена.
- Кухненските шкафове в контакт с уреда трябва да бъдат устойчиви на топлина (минимум 90°C).

ГАЗОВА ВРЪЗКА

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди инсталиране, осигурете условията на местната доставка на газ (природен или налягане) да бъдат съвместими с настройката на плота (вижте табелката и инжекторната таблица).
- Използвайте регулатори на налягане, подходящи за налягането на газа, както е посочено в инструкцията.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Условията за регулиране на уреда са посочени на етикета (или табелката с техническите данни).
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Този уред не е свързан към аспиратор за продукти от процеса на горене. Трябва да се инсталира и свърже съгласно действащите предписания за инсталиране. Особено внимание трябва да се обърне на съответните изисквания за вентилация.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Тези операции трябва да се извършват от квалифициран техник.
- Ако уредите са свързани с втечен газ, регулиращият винт трябва да се затегне, колкото е възможно здраво.
- Когато газовата бутилка бъде поставена, газовата бутилка или контейнерът с газ трябва да бъдат добре поставени (вертикална ориентация).
- Използвайте само гъвкав или твърд метален маркуч за газовата връзка.
- **ВАЖНО:** Ако се използва маркуч от неръждаема стомана, трябва да се монтира така, че да не докосва мобилна част от мебелите (например, шкафче). Трябва да преминава през място, където няма препятствия, и когато това е възможно, да позволява инспектиране по цялата му дължина.
- След свързване на доставките на газ, проверете за течове чрез сапунена вода. Запалете горелките и завъртете копчетата от максимална позиция 1 * до минимална позиция 2 *, за да се провери стабилността на пламъка.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Уверете се, че напрежението, указано на табелката, съответства на това във Вашия дом.
- За да се съобрази инсталацията с настоящите разпоредби за безопасност, се изисква еднополюсен прекъсвач с минимално разстояние между контактите 3 мм.
- Регламентът изисква уредът да бъде заземен.
- За уреди с вграден щепсел, ако щепселът не е подходящ за Вашето гнездо, свържете се с квалифициран техник.
- Моля, не използвайте удължители, разклонители или адаптери. Не свързвайте уреда към контакт, който може да се управлява с дистанционно управление.
- Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да свържете уреда, след като се монтира в неговия корпус, към главното захранване.
- Не дърпайте захранващия кабел.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде подменен с идентичен. Смяна на захранващия кабел трябва да се извършва от квалифициран техник, в съответствие с инструкциите на производителя и местните разпоредби за безопасност. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Не работете с уреда, ако е с повреден захранващ кабел или щепсел, ако не работи правилно, или ако е бил повреден или изпуснат. Не потапяйте захранващия кабел или щепсела във вода. Пазете кабела от горещи повърхности.
- Електрическите компоненти не трябва да са достъпни за потребителя след инсталацията.
- Не докосвайте уреда с мокри или влажни части на тялото и не работете с тях, когато сте боси.
- Трябва да е възможно да изключите уреда от захранването, като го издърпате, ако щепселът е достъпен, или с помощта на достъпен многополюсен превключвател, инсталиран над контакта, в съответствие с националните електрически стандарти за безопасност.
- Табелката с данни за напрежението се намира на предния ръб на фурната (видима, когато вратата е отворена).

ПРАВИЛНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде контролиран. Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван непрекъснато.

Не използвайте котлона като работен плот или за опора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ненаблюдавано готвене на котлон с мазнина или масло може да бъде опасно и може да доведе до пожар. Никога не се опитвайте да гасите пожар с вода,

- изключете уреда и след това покрийте пламъка, например с капак или противопожарно одеяло.

ВАЖНО: Ако изпитвате затруднения при завъртане на бутоните на горелките, моля, свържете се със Сервиза за поддръжка, за подмяна на крана на горелката, ако е установено, че е повреден.

Отворите, използвани за вентилация и разпръскване на топлината, никога не трябва да бъдат покрити.

- Използвайте тенджери и тигани с дъна със същата ширина като тази на горелките или малко по-големи (вижте конкретната таблица). Уверете се, че краищата на скарите не стърчат извън ръба на плота.


- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не позволявайте на пламъка на горелката да се простира отвъд ръба на тигана.

- **ВАЖНО:** Неправилното използване на мрежите може да доведе до повреда на плота: не позиционирайте решетките на обратно и не ги движете по плота.
- Да не се използват: Чугунените скари, камъни, теракотени тенджери и тигани. Топлинни дифузори, като метална мрежа, или всякакви други видове. Две горелки едновременно за един контейнер (например кана).
- Забележка: ако конкретните местни условия на доставената газ правят запалването на горелката трудно, препоръчително е да се повтори операцията, като копчето се завърти за настройка на по-малък пламък.
- **Забележка :** В случай на монтаж на капака над плота, моля, вижте инструкциите за правилното разстояние.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Защитните гумени крачета върху мрежите представляват опасност от заглушаване за малки деца. След изваждане на мрежите, моля уверете се, че всички крачета са правилно монтирани.
- Отстранете течности от капака, преди да го отворите.
- Не използвайте плота, докато фурната работи на самопочистваща функция (Пиролиза).

ПОЧИСТВАНЕ И ТЕХНИЧЕСКО ОБСЛУЖВАНЕ

- Уредът трябва да бъде изключен от захранването, преди извършване на почистване и поддръжка.
 - Използвайте предпазни ръкавици за дейностите по почистване и поддръжка. За да избегнете токов удар, уверете се, преди да смените лампата, че уредът е изключен.
 - Никога не използвайте парочистачка за почистване.
 - Твърди и абразивни почистващи препарати или твърди метални стъргалки не трябва да се използват за почистване на стъклената врата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността ѝ и да доведат до нейното счупване
 - Уверете се, че уредът е изстинал, преди извършването на дейности по почистване или поддръжка.
 - Ако фурната е инсталирана под плот, уверете се, че всички горелки или електрически котлони са изключени по време функцията за самопочистване (пиролиза).
 - Отстранете всички аксесоари, преди да стартирате функцията за пиролиза (също и страничните решетки).
 - Не използвайте абразивни или разяждащи продукти, почистващи препарати, базирани на хлор, или стъргалки за тиган.
- ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА**

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

- Опаковъчният материал е 100% рециклируеми и е маркиран със символа за рециклиране  Различните части на опаковката трябва да бъдат унищожени с отговорно отношение и в пълно съответствие с предписанията на местните власти, управляващи депонирането на отпадъци.

БРАКУВ АНЕ НА ДОМАКИНСКИ УРЕДИ

- При бракуване на уреда, направете го неизползваем, като отрежете захранващия кабел и свалите вратите и рафтовете (ако има такива), така че децата да не могат лесно да влизат във вътрешността и да се заклещят.
- Този уред е произведен с рециклирани или материали  за многократна употреба. Изхвърлете я в съответствие с местните разпоредби за депониране на отпадъци.
- За по-подробна информация относно преработването, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди, свържете се с Вашия компетентен местен орган, службата за събиране на битови отпадъци или магазина, от който сте закупили уреда.
- Като се погрижете този продукт да бъде депониран по подходящ начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай могат да се случат при неправилното изхвърляне на този продукт.
- Символът  върху продукта или върху придружаващата документация показва, че не трябва да се третира като битови отпадъци, но трябва да се достави до подходящ център за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.



СЪВЕТИ ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

BG

- Само загрейте фурната, ако така е посочено в таблицата за готвене или Вашата рецепта.
- Използвайте тъмни лакирани или емайлирани модули за печене, тъй като те абсорбират топлината много по-добре.
- Включете фурната 10/15 минути преди времето за готвене. Храни, изискващи продължително готвене, ще продължат да се готвят и след изключване на фурната.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

- Този уред отговаря на изискванията Еко Дизайн на европейските регламенти № 65/2014, и № 66/2014 в съответствие с европейския стандарт EN 60350-1.

ТАБЛИЦА НА ТЕХНИЧЕСКИТЕ ДАННИ	
Размери на печката (ВxШxД)	340x410x424mm
Обем	61 l
Полезни мерни единици, отнасящи се до фурната	Широчина 42 cm Дълбочина 44 cm Височина 23 cm
Напрежение и честота	Вижте фирмената табелка
МАРКИРОВКА ЗА ЕНЕРГИНА ЕФЕКТИВНОСТ и ЕКО ДИЗАЙН	Консумация на електроенергия за естествена конвекция – режим на нагряване:  Традиционен режим Обявена консумация на електроенергия за клас на принудителна конвекция – режим на нагряване:  Печене.

СЛЕДПРОДАЖБЕНА СЕРВИЗНА ПОДДРЪЖКА

Преди да се обадите за следпродажбено обслужване

1. Вижте дали можете сами да елиминирате проблема (вижте “Отстраняване на неизправности”).
2. Изключете уреда и го включете отново, за да видите дали проблемът ще бъде отстранен.

Ако неизправността продължава и след горните проверки, свържете се с най-близкия Сервиз за поддръжка.

Посочете: вида на повредата;

- Точния вид и модел на фурната;
- Номерът на Сервиза за поддръжка (номер, посочен след думата “обслужване” на табелката) се намира вътре в капака на отделението за съхранение. Сервизният номер е даден в гаранционната книжка;
- пълния Ви адрес;
- телефонния Ви номер.

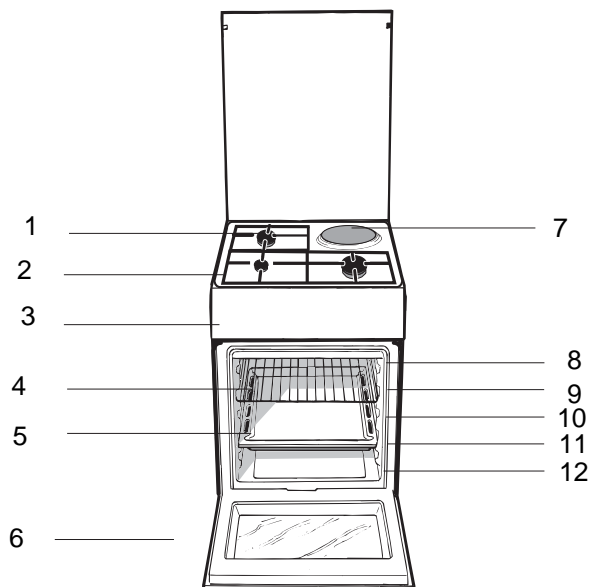
За ремонт, свържете се с Оторизирания сервиз, посочен в гаранцията.

Ако дадена дейност се извършва от технически лица, които не принадлежат към оторизираните центрове за следпродажбено обслужване на производителя, поискайте разписка с посочване на извършената работа и се уверете, че частите за подмяна са оригинални. Неспазването на тези инструкции може да застраши безопасността и качеството на продукта.

SERVICE 00 0000 00000



Συνολική άποψη



BG

Описание на уреда

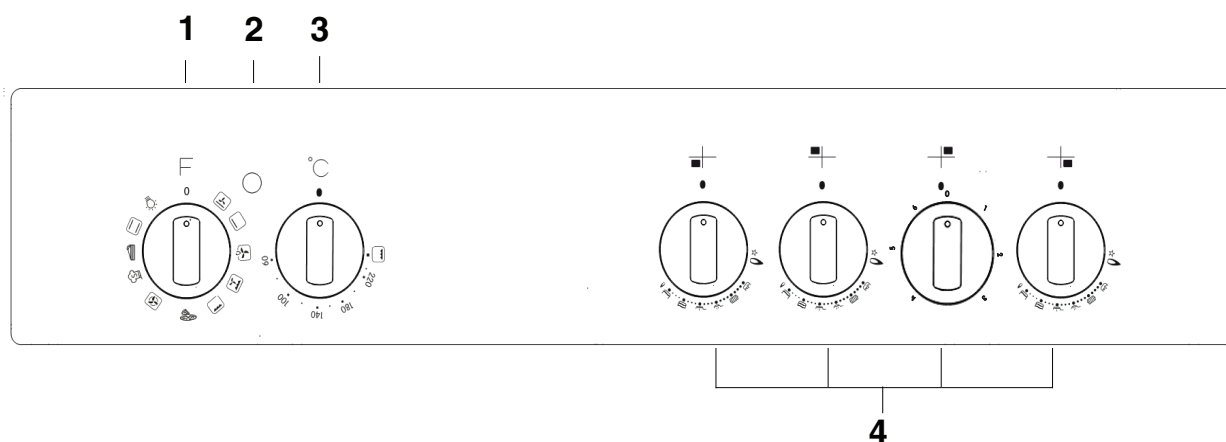
Общ преглед

1. Газова горелка
2. Мрежа на котлона
3. Панел за управление
4. Ниво РЕШЕТКА
5. Рафт Тавичка за събиране на мазнина
6. Регулируема опора
7. Задържаща повърхност срещу разливане
8. позиция 5
9. позиция 4
10. позиция 3
11. позиция 2
12. позиция 1

GR

1. Καυστήρας αερίου
2. Πλέγμα πάγκου εργασίας
3. Πίνακας οργάνων
4. Πλέγμα του φούρνου
5. Λιποσυλλέκτης ή πιάτο μαγειρέματος
6. Ρυθμιζόμενα ποδαράκια
7. Επιφάνεια συγκράτησης ενδεχόμενης υπερχειλίσης
8. Θέση 5
9. Θέση 4
10. Θέση 3
11. Θέση 2
12. Θέση 1

Πίνακας ελέγχου



GR

Περιγραφή της συσκευής

- #### Πίνακας ελέγχου
1. Περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ
 2. Ενδεικτική λυχνία για ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
 3. Περιστροφικό κουμπί ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
 4. Ενδεικτική λυχνία για ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

BG

Описание на уреда

Панел за управление

1. СЕЛЕКТОРЕН бутон
2. Индикаторна лампичка на ТЕРМОСТАТА
3. Копче на ТЕРМОСТАТА
4. Копче за управление на електрическия КОТЛОН

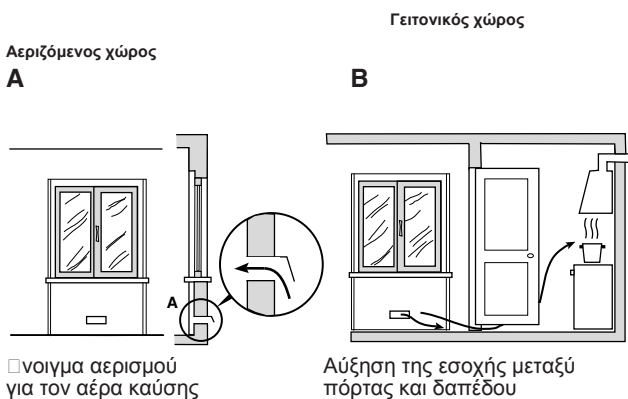
Εγκατάσταση

Αερισμός των χώρων

Η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί μόνο σε χώρους διαρκώς αεριζόμενους, σύμφωνα με τους εθνικούς ισχύοντες κανονισμούς. Στο χώρο τοποθέτησης της συσκευής πρέπει να μπορεί να εισρέει τόσος αέρας όσος απαιτείται από την κανονική καύση του αερίου (η παροχή αέρα δεν πρέπει να είναι μικρότερη των 2 m³/h ανά kW εγκατεστημένης ισχύος).

Τα στόμια εισχώρησης αέρα, προστατευμένα από πλέγματα, πρέπει να έχουν έναν αγωγό τουλάχιστον 100 cm² ωφέλιμης διατομής και να είναι τοποθετημένα με τρόπο που να μην μπορούν να εμφραχθούν, ακόμη και μερικώς (βλέπε εικόνα Α).

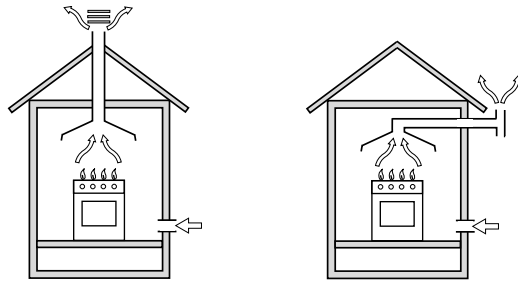
Τα στόμια αυτά πρέπει να αυξάνονται στο μέτρο του 100% – με ελάχιστο 200 cm² – όταν η επιφάνεια εργασίας της συσκευής δεν διαθέτει διάταξη ασφαλείας σε απουσία φλόγας και όταν η ροή του αέρα γίνεται έμμεσα από γειτονικούς χώρους (βλέπε εικόνα Β) – αρκεί να μην είναι κοινά μέρη του ακινήτου, χώροι με κίνδυνο πυρκαγιάς ή κρεβατοκάμαρες – που διαθέτουν αγωγού αερισμού με το εξωτερικό όπως περιγράφηκε παραπάνω.



Μετά από παρατεταμένη χρήση της συσκευής, είναι θεμιτό να ανοίξετε ένα παράθυρο ή να αυξήσετε την ταχύτητα ενδεχόμενων ανεμιστήρων.

Εκκένωση των καπνών καύσης

Η εκκένωση των καπνών της καύσης πρέπει να διασφαλίζεται μέσω απορροφητήρα συνδεδεμένου σε καπνοδόχο με φυσικό τράβηγμα σίγουρης αποτελεσματικότητας, ή μέσω ηλεκτρικού ανεμιστήρα που μπαίνει αυτόματα σε λειτουργία κάθε φορά που ανάβει η συσκευή (βλέπε εικόνες).



Εκκένωση απ' ευθείας εξωτερικά

Εκκένωση μέσω τζακιού ή καπνοδόχου με διακλάδωση (για τις συσκευές μαγειρέματος)

Τα υγροποιημένα αέρια του πετρελαίου, βαρύτερα του αέρα, καθιζάνουν χαμηλά, γι αυτό οι χώροι με μπιτόνια GPL πρέπει να διαθέτουν ανοίγματα προς τα έξω για την εκκένωση από κάτω ενδεχόμενων διαφυγών αερίου. Τα μπιτόνια με GPL, άδεια ή μερικώς γεμάτα, δεν πρέπει να εγκαθίστανται ή να τοποθετούνται σε χώρους με δάπεδο χαμηλότερο του εδάφους (υπόγεια, κλπ.). Να διατηρείτε στο χώρο μόνο το μπιτόνι που χρησιμοποιείτε, μακριά από πηγές θερμότητας (φούρνοι, καπνοδόχοι, σόμπες, κλπ.) οι οποίες θα μπορούσαν να το φέρουν σε θερμοκρασίες μεγαλύτερες των 50°C.

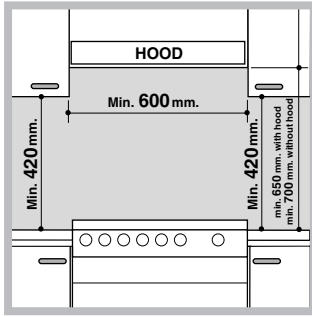
Τοποθέτηση και οριζοντίωση

Μπορείτε να εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα από έπιπλα που δεν ξεπερνάνε σε ύψος την επιφάνεια μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι το τοίχωμα σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής είναι από άφλεκτο υλικό και ανθεκτικό στη θερμότητα (T 90°C).

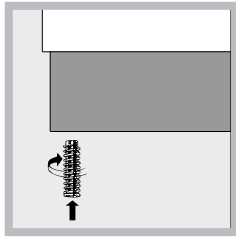
Για μια σωστή εγκατάσταση:

- θέστε τη συσκευή στην κουζίνα, στην τραπεζαρία ή σε γκαρσονιέρα (όχι στο μπάνιο).
- αν ο πάγκος της κουζίνας είναι ψηλότερος εκείνου των επίπλων, αυτά πρέπει να τεθούν σε τουλάχιστον 600 mm από τη συσκευή.
- αν η κουζίνα εγκατασταθεί κάτω από ράφι, αυτό θα πρέπει να απέχει από τον πάγκο τουλάχιστον 420 mm. Η απόσταση αυτή πρέπει να είναι 700 mm αν τα ράφια είναι εύφλεκτα (βλέπε εικόνα)



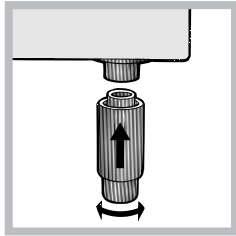
Αλφάδιασμα

- μην τοποθετείτε κουρτίνες πίσω από την κουζίνα ή σε τουλάχιστον 200 mm από τα πλαϊνά της.
- **Ε ν δ ε χ ό μ ε ν ο ι** απορροφητήρες πρέπει να εγκαθίστανται σύμφωνα με τις υποδείξεις του σχετικού εγχειριδίου οδηγιών.



Αν χρειαστεί να οριζοντιώσετε τη συσκευή, βιδώστε τα παρεχόμενα ποδαράκια ρύθμισης στις αντίστοιχες έδρες, που βρίσκονται στις γωνίες στη βάση της κουζίνας (βλέπε εικόνα).

Οι γάμπες* μοντάρονται χωνευτά κάτω από τη βάση της κουζίνας.



Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα, για την αποφυγή υπερθέρμανσης

Ηλεκτρική σύνδεση

Μοντάρτε στο καλώδιο μια κανονικοποιημένη πρίζα για το φορτίο που αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών επί της συσκευής (βλέπε πίνακα Τεχνικών στοιχείων). Σε περίπτωση άμεσης σύνδεσης στο δίκτυο πρέπει να παρεμβάλλετε μεταξύ της συσκευής και του δικτύου έναν πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστο άνοιγμα μεταξύ των επαφών 3 mm, κατάλληλο για το φορτίο και σύμφωνο με τους ισχύοντες κανονισμούς (το σύρμα της γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι που σε κανένα σημείο να μην ξεπερνάει κατά 50°C τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

Πριν διενεργήσετε τη σύνδεση βεβαιωθείτε ότι:

- Η πρίζα να διαθέτει γείωση και να είναι σύμφωνα με το νόμο.
- Η πρίζα να είναι σε θέση να υφίσταται το μέγιστο φορτίο ισχύος της μηχανής, όπως αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών
- η τάση τροφοδοσίας να περιλαμβάνεται στις τιμές της ταμπελίτσας χαρακτηριστικών
- η πρίζα να είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής. Σε αντίθετη περίπτωση αντικαταστήστε την πρίζα. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις και πολύπριζα.

Αφού εγκατασταθεί η συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο και η ηλεκτρική πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.

Το καλώδιο δεν πρέπει να διπλώνει ή να συμπιέζεται.

Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται περιοδικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

Η επιχείρηση αποποιείται κάθε ευθύνης όταν οι κανόνες αυτοί δεν τηρούνται.

Σύνδεση αερίου

Η σύνδεση στο δίκτυο του αερίου ή στη φιάλη αερίου μπορεί να διενεργηθεί με έναν εύκαμπτο λαστιχένιο ή ασάλινο σωλήνα, σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς και αφού βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι ρυθμισμένη για τον τύπο αερίου με το οποίο θα τροφοδοτείται (βλέπε ετικέτα βαθμονόμησης στο καπάκι: σε αντίθετη περίπτωση βλέπε παρακάτω). Στην περίπτωση τροφοδοσίας με υγραέριο, από φιάλη, χρησιμοποιήστε ρυθμιστές πίεσης σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς. Για τη διευκόλυνση της σύνδεσης, η τροφοδοσία του αερίου μπορεί να στραφεί πλευρικά*: αντιστρέψτε την έδρα του λάστιχου για τη σύνδεση με το πώμα κλεισίματος και αντικαταστήστε την τσιμούχα στεγανότητας που σας παρέχεται.

Για ασφαλή λειτουργία, για κατάλληλη χρήση της ενέργειας και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η πίεση τροφοδοσίας ευρίσκεται εντός των τιμών που αναφέρονται στον πίνακα Χαρακτηριστικά καυστήρων και ακροφυσίων (βλέπε παρακάτω).

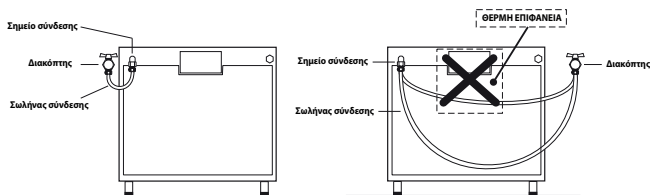
Σύνδεση αερίου με λαστιχένιο εύκαμπτο σωλήνα

Ελέγξτε αν ο σωλήνας ικανοποιεί τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς. Η εσωτερική διάμετρος του σωλήνα πρέπει: 8 mm για τροφοδοσία με υγραέριο, 13 mm για τροφοδοσία με αέριο μεθάνιο.

Αφού διενεργηθεί η σύνδεση βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας:

- δεν είναι κανένα σημείο σε επαφή με μέρη που φτάνουν σε θερμοκρασίες ανώτερες σε 50°C
- δεν υπόκειται σε καμία δύναμη έλξης και κάμψης και δεν παρουσιάζει πτυχές ή τσαλακώματα
- να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά σώματα, με έντονες προεξοχές και κινητά μέρη και να μην συνθλίβεται
- να είναι εύκολα επιθεωρήσιμος καθ' όλο το μήκος του για να είναι εφικτός ο έλεγχος της κατάστασής του
- να έχει μήκος μικρότερο των 1500 mm
- να είναι καλά βαλμένος στα δύο άκρα του, όπου στερεώνεται με κολάρα σύσφιξης σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.

* Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα.



Αν ένας ή περισσότεροι από τους όρους αυτούς δεν μπορεί να ικανοποιηθεί ή αν η κουζίνα εγκατασταθεί σύμφωνα με τους όρους της κατηγορίας 2 – υποκατηγορία 1 (συσκευή εντοιχισμένη μεταξύ δύο επίπλων), θα πρέπει να ανατρέξετε στον ατσάλινο εύκαμπτο σωλήνα (βλέπε παρακάτω).

Σύνδεση αερίου με εύκαμπτο σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι συνεχούς τοιχώματος με σπειροειδείς συνδέσεις

Ελέγξτε αν ο σωλήνας και οι τσιμούχες ικανοποιούν τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.

Για να χρησιμοποιήσετε το σωλήνα αφαιρέστε την υποδοχή του λάστιχου που υπάρχει επί της συσκευής (το ρακόρ εισόδου του αερίου στη συσκευή είναι σπειροειδές 1/2 gas αρσενικό κυλινδρικό).

Διενεργήστε τη σύνδεση έτσι που το μήκος της σωλήνωσης να μην ξεπερνάει τα 2 μέτρα μέγιστης επέκτασης και βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με κινητά μέρη και δεν συνθλίβεται.

Λεγχος στεγανότητας

Με το πέρας της εγκατάστασης, ελέγξτε την άψογη στεγανοποίηση όλων των ρακόρ χρησιμοποιώντας σαπωνώδες διάλυμα και ποτέ φλόγα.

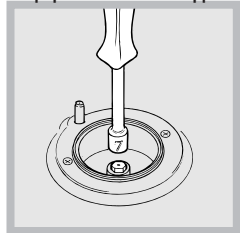
Προσαρμογή σε διαφόρους τύπους αερίου

Μπορείτε να προσαρμόσετε τη συσκευή σε ένα τύπο αερίου διαφορετικό από εκείνον για τον οποίο έχει προετοιμαστεί (φαίνεται στην ετικέτα βαθμονόμησης στο καπάκι).

Προσαρμογή του πλαισίου εστιών

Αντικατάσταση των ακροφυσίων των καυστήρων του πάγκου:

1. βγάλτε τα πλέγματα και τραβήξτε τους καυστήρες από τις έδρες τους



2. ξεβιδώστε τα ακροφύσια, χρησιμοποιώντας ένα κλειδί σωληνωτό των 7 mm (βλέπε εικόνα), και αντικαταστήστε τα με εκείνα που είναι κατάλληλα για το νέο τύπο αερίου (βλέπε πίνακα Χαρακτηριστικών καυστήρων και ακροφυσίων).

3. ξαναβάλτε στη θέση τους όλα τα μέρη ακολουθώντας την αντίστροφη της παραπάνω διαδικασίας.

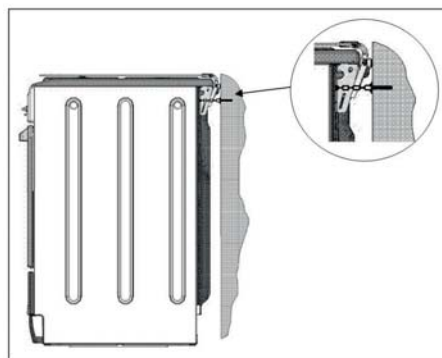
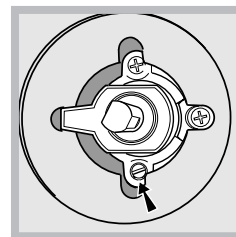
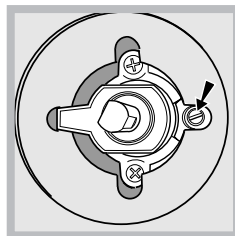
Ρύθμιση του ελάχιστου των καυστήρων του πάγκου:

1. φέρτε τον κρουνό στη θέση του ελάχιστου
2. Βγάλτε τον επιλογέα και ενεργήστε στη βίδα ρύθμισης που βρίσκεται στο εσωτερικό ή δίπλα από τη ράβδο του κρουνού μέχρι να παραχθεί μια μικρή κανονική φλόγα.

Στην περίπτωση υγραερίων, η βίδα ρύθμισης θα πρέπει να βιδωθεί τελείως.

3. βεβαιωθείτε ότι, στρέφοντας γρήγορα τον κρουνό από τη θέση του μέγιστου σε εκείνη του ελάχιστου, δεν παρατηρούνται σβησίματα του καυστήρα.

Οι καυστήρες του πλαισίου δεν απαιτούν ρύθμιση του πρωτογενούς αέρα.



Για να αποφευχθεί η ενδεχόμενη ανατροπή της συσκευής, για παράδειγμα από ένα παιδί που ανεβαίνει στην πόρτα του φούρνου, θα ΠΡΕΠΕΙ να τοποθετηθεί η παρεχόμενη αλυσίδα ασφαλείας.

Η κουζίνα διαθέτει μια αλυσίδα ασφαλείας που πρέπει να στερεωθεί με μια βίδα (δεν παρέχεται με την κουζίνα) στον τοίχο οπίσθεν από τη συσκευή, στο ίδιο ύψος όπως η αλυσίδα που συνδέεται με τη συσκευή. Επιλέξτε τη βίδα και το ούπα ανάλογα με τον τύπο του υλικού του τοίχου πίσω από τη συσκευή. Αν η κεφαλή της βίδας έχει διάμετρο μικρότερη των 9 mm, θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί μια ροδέλα. Τοίχος από μπετόν απαιτεί βίδα διαμέτρου τουλάχιστον 8 mm, και μήκους 60 mm.

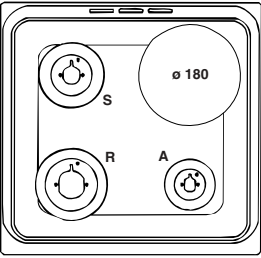
Βεβαιωθείτε ότι η αλυσίδα είναι στερεωμένη στο πίσω τοίχωμα του φούρνου και στον τοίχο, όπως φαίνεται στο σχήμα, έτσι ώστε μετά την εγκατάσταση να είναι τεταμένη και παράλληλη στο επίπεδο του εδάφους.

Χαρακτηριστικά των καυστήρων και των ακροφυσίων

Πίνακας 1

Καυστήρας	Διάμετρος (mm)	Θερμική ισχύς kW (p.c.s.*)		Υγραέριο				Φυσικό αέριο	
		Ονομαστική	Μειωμένο	By Pass 1/100 (mm)	ακροφύσιο 1/100 (mm)	παροχή* *** g/h **		ακροφύσιο 1/100 (mm)	παροχή* l/h
Ταχύς (Μεγάλος) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Ημι-ταχύς (Μεσαίος) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Εφεδρικός (Μικρός) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Πιέσεις τροφοδοσίας	Ονομαστική (mbar)			28-30				37	20
	Ελάχιστη (mbar)			20				25	17
	Μέγιστη (mbar)			35				45	25

* A 15°C 1013 mbar- ξηρό αέριο
 ** Προπάνιο P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
 *** Βουτάνιο P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
 Φυσικό P.C.S. = 37,78 MJ/m³



Εκκίνηση και χρήση




GR

Χρήση της επιφάνειας μαγειρέματος

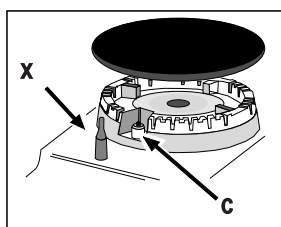
Ανάφλεξη των καυστήρων


Απέναντι από κάθε επιλογή ΚΑΥΣΤΗΡΑ υποδεικνύεται με ένα κύκλο γεμάτο τον συσχετισμένο καυστήρα.

Για να ανάψετε ένα καυστήρα της επιφάνειας μαγειρέματος:

1. πλησιάστε στον καυστήρα μια φλόγα ή έναν αναπτήρα
2. πιέστε και ταυτόχρονα στρέψτε αριστερόστροφα τον επιλογή ΚΑΥΣΤΗΡΑ στο σύμβολο της μέγιστης φλόγας .
3. ρυθμίστε την ισχύ της επιθυμητής φλόγας, στρέφοντας αριστερόστροφα τον επιλογή ΚΑΥΣΤΗΡΑ: στο ελάχιστο , στο μέγιστο  ή σε μια ενδιάμεση θέση.

Αν η συσκευή διαθέτει ηλεκτρονική ανάφλεξη* (C), πρώτα πιέστε το κουμπί ανάφλεξης, που ταυτοποιείται




με το σύμβολο , μετά πιέστε τελείως και ταυτόχρονα στρέψτε αριστερόστροφα τον επιλογή ΚΑΥΣΤΗΡΑ στο σύμβολο της μέγιστης φλόγας, μέχρι να ανάψει. Μπορεί να συμβεί να σβήσει ο καυστήρας τη στιγμή που αφήνετε τον επιλογή. Στην περίπτωση αυτή, επαναλάβετε

την ενέργεια κρατώντας πατημένο τον επιλογή όσο γίνεται περισσότερο.

Σε περίπτωση τυχαίου σβησίματος των φλογών, σβήστε τον καυστήρα και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν προσπαθήσετε να ξαναανάψετε.







Αν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας*(X) για απουσία φλόγας, κρατήστε πατημένο τον επιλογή ΚΑΥΣΤΗΡΑ περίπου 2-3 δευτερόλεπτα για να διατηρήσετε αναμμένη τη φλόγα και για την ενεργοποίηση της διάταξης.

Για να σβήσετε τον καυστήρα στρέψτε τον επιλογή μέχρι την ακινητοποίηση .

Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση των καυστήρων

Για καλύτερη απόδοση των καυστήρων και ελάχιστη κατανάλωση αερίου πρέπει να χρησιμοποιήσετε σκεύη επίπεδης βάσης, με καπάκι και διαστάσεων ανάλογων του καυστήρα:

Ρύθμιση της φλόγας ανάλογα με τα επίπεδα

	Ιδανική ρύθμιση για απαλό μαγείρεμα (π.χ. ρύζι, σάλτσες, ψητά κατσαρόλας, ψάρι) με υγρά (νερό, κρασί, ζωμό, γάλα)
	Ιδανική ρύθμιση για βράσιμο (για πολύ χρόνο) και δέσιμο σάλτσας. Σάλτσα ζυμαρικών,
	Ιδανική ρύθμιση για σοτάρισμα.
	Μαγείρεμα με δυνατή θέρμανση και ρόδισμα (ψητό, μπριζόλες, εσκαλόπ, φιλέτα ψαριών, τηγανητά αυγά.)
	Ιδανική ρύθμιση για ψήσιμο στο γκριλ και ρόδισμα, έναρξη του μαγειρέματος, τηγάνισμα προϊόντων βαθιάς κατάψυξης.
	Ιδανική ρύθμιση για ταχεία αύξηση της θερμοκρασίας των τροφίμων έως γρήγορο βρασμό σε περίπτωση νερού ή για ταχεία θέρμανση υγρών μαγειρέματος.

Καυστήρας	φ Διάμετρος Σκευών (cm)
Ταχύς (R)	24 - 26
Ημι-ταχύς (S)	16 - 20
Εφεδρικός (A)	10 - 14



ΠΡΟΣΟΧΗ! Το γυάλινο καπάκι μπορεί να θρυμματιστεί αν θερμανθεί. Σβήστε όλους τους καυστήρες ή τις ενδεχόμενες ηλεκτρικές εστίες πριν το κλείσετε.

Χρήση του φούρνου

Πριν τη χρήση, να αφαιρέσετε οπωσδήποτε τα πλαστικά φιλμ που είναι τοποθετημένα στα πλαϊνά της συσκευής


Στο πρώτο άναμμα λειτουργήστε το φούρνο άδειο για τουλάχιστον μια ώρα με το θερμοστάτη στο μέγιστο και με την πόρτα κλειστή. Μετά σβήστε, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αερίστε το χώρο. Η οσμή που αναδύεται οφείλεται στην εξάτμιση των ουσιών που χρησιμοποιήθηκαν για την προστασία του φούρνου.

Μην αποθέτετε ποτέ αντικείμενα στη βάση του φούρνου διότι μπορεί να προκληθούν ζημιές στο σμάλτο. Χρησιμοποιήστε τη θέση 1 του φούρνου μόνο σε περίπτωση μαγειρέματος με τη σούβλα.











Οι επιλογές του φούρνου

Με τα δύο αυτά χειριστήρια μπορείτε να επιλέγετε τις διάφορες λειτουργίες του φούρνου και να επιλέγετε την πλέον κατάλληλη θερμοκρασία ψήσιματος για τα φαγητά. Η επιλογή των διαφόρων λειτουργιών ψήσιματος επιτυγχάνεται ενεργώντας στους δύο επιλογείς:

επιλογής
του θερμοστάτη που υπάρχουν στον πίνακα ενδείξεων.

Για οποιαδήποτε θέση του επιλογή, διαφορετική από εκείνη της παύσης που διακρίνεται από το "0", έχουμε την ανάφλεξη του φωτός του φούρνου. Θέση του επιλογή που διακρίνεται από το σύμβολο  επιτρέπει το άναμμα του φωτός του φούρνου χωρίς να έχει ενεργοποιηθεί κανένα θερμαντικό στοιχείο.

Το άναμμα του φωτός του φούρνου δείχνει ότι ο φούρνος είναι σε λειτουργία, παραμένει πάντα αναμμένο κατά το ψήσιμο.

Λειτουργία	Λειτουργία	Λειτουργία
	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ	Ανάβουν και οι δύο αντιστάσεις θέρμανσης, πάνω και κάτω. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή την παραδοσιακή λειτουργία μαγειρέματος, είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε μόνο μία σχάρα μαγειρέματος. Αν χρησιμοποιηθούν περισσότερες από μία σχάρες, η θερμότητα δεν θα κατανέμεται ομοιόμορφα.
	ΨΗΣΙΜΟ	Ανάβει η πίσω αντίσταση θέρμανσης και ο ανεμιστήρας, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας με ακριβή και ομοιόμορφο τρόπο σε όλο το φούρνο. Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για ψήσιμο και μαγείρεμα φαγητών ευαίσθητων στη θερμοκρασία (όπως κέικ που χρειάζεται να φουσκώσουν) και για την παρασκευή γλυκών ζύμης σε 3 θέσεις στο φούρνο ταυτόχρονα.
	ΓΡΗΓΟΡΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	Ανάβουν οι αντιστάσεις θέρμανσης και ο ανεμιστήρας, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας με σταθερό και ομοιόμορφο τρόπο σε όλο το φούρνο. Σε αυτή τη λειτουργία μαγειρέματος δεν χρειάζεται προθέρμανση. Αυτή η λειτουργία ενδείκνυται ιδιαίτερα για γρήγορο μαγείρεμα προσυσκευασμένων φαγητών (κατεψυγμένων ή προμαγειρεμένων). Μπορείτε να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιώντας μόνο μία σχάρα μαγειρέματος.
	ΠΟΛΛΑΠΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	Ανάβουν όλες οι αντιστάσεις θέρμανσης (πάνω, κάτω και κυκλική) και αρχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας. Επειδή η θέρμανση διατηρείται σταθερή σε όλο το φούρνο, ο αέρας μαγειρεύει και ροδίζει το φαγητό με ομοιόμορφο τρόπο. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν ταυτόχρονα το πολύ δύο σχάρες μαγειρέματος.
	ΠΙΤΣΑ	Ανάβουν οι κυκλικές αντιστάσεις θέρμανσης και οι αντιστάσεις στο κάτω μέρος του φούρνου και ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας. Αυτός ο συνδυασμός θερμαίνει το φούρνο πολύ γρήγορα παράγοντας σημαντικό ποσό θερμότητας, ειδικά από την αντίσταση στο κάτω μέρος. Αν χρησιμοποιείτε περισσότερες από μία σχάρες στο φούρνο ταυτόχρονα, ανταλλάξτε τη θέση των φαγητών στο μέσον της διάρκειας του μαγειρέματος.
	ΓΚΡΙΑ	Ανάβει το κεντρικό τμήμα της πάνω αντίστασης θέρμανσης. Η υψηλή και απευθείας θέρμανση που προσφέρει το γκριλ συνιστάται για φαγητά που χρειάζονται υψηλή θερμοκρασία στην επιφάνεια (μοσχάρισιες μπριζόλες, φιλέτο και κόντρα φιλέτο). Αυτή η λειτουργία μαγειρέματος χρησιμοποιεί περιορισμένη ποσότητα ενέργειας και είναι ιδανική για ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων φαγητού. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της σχάρας, επειδή δεν θα μαγειρευτεί σωστά αν τοποθετηθεί εκτός κέντρου.
	ΞΕΡΟΨΗΣΙΜΟ	Ανάβει η πάνω αντίσταση θέρμανσης και ενεργοποιείται η σούβλα (όπου διατίθεται) και αρχίζει να λειτουργεί ο φούρνος. Αυτός ο συνδυασμός χαρακτηριστικών αυξάνει την απόδοση της θερμικής ακτινοβολίας που παρέχεται από τις αντιστάσεις θέρμανσης, με τη βοήθεια της εξαναγκασμένης κυκλοφορίας του αέρα σε όλο το φούρνο. Έτσι αποτρέπεται ευκολότερα το επιφανειακό κάψιμο του φαγητού και διευκολύνεται η διείσδυση της θερμότητας στο φαγητό.
	ΑΠΟΨΥΞΗ	Ο ανεμιστήρας που βρίσκεται στο κάτω μέρος του φούρνου αναγκάζει τον αέρα να κυκλοφορεί γύρω από τα τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου. Αυτή η λειτουργία συνιστάται για την απόψυξη όλων των τύπων τροφίμων, αλλά ιδιαίτερα για ευπαθείς τύπους τροφίμων που δεν χρειάζονται θέρμανση, όπως για παράδειγμα: τούρτες παγωτό, γλυκά με σαντιγί ή κρέμα ζαχαροπλαστικής, κέικ φρούτων. Με τη χρήση του ανεμιστήρα, ο χρόνος απόψυξης μειώνεται περίπου στον μισό. Στην περίπτωση κρέατος, ψαριού και ψωμιού, μπορείτε να επιταχύνετε τη διαδικασία χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "πολλαπλού μαγειρέματος" και ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία στους 80 - 100 °C
	ΚΑΤΩ Ψήσιμο στη σούβλα	Είναι ενεργοποιημένη η κάτω αντίσταση θέρμανσης. Η θέση αυτή συνιστάται για τελειοποίηση του μαγειρέματος φαγητών (σε δίσκους ψησίματος) τα οποία είναι ήδη μαγειρεμένα στην επιφάνεια αλλά χρειάζονται περισσότερο μαγείρεμα στο κέντρο, ή για επιδόρπια με επικάλυψη φρούτων ή μαρμελάδας, η οποία χρειάζεται μέτριο ρόδισμα της επιφάνειας. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι αυτή η λειτουργία δεν επιτρέπει την επίτευξη της μέγιστης θερμοκρασίας (250 °C) και επομένως δεν συνιστάται για φαγητά που μαγειρεύονται μόνο με αυτή τη ρύθμιση, εκτός αν ψήνετε κέικ (τα οποία πρέπει να ψήνονται σε θερμοκρασία 180 °C ή χαμηλότερη).
	ΚΑΤΩ	Ανάβει η κάτω αντίσταση θέρμανσης και ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας, επιτρέποντας την κατανομή της θερμότητας σε όλο το θάλαμο του φούρνου. Αυτός ο συνδυασμός είναι χρήσιμος για ελαφρύ μαγείρεμα λαχανικών και ψαριών

Πρακτικές συμβουλές μαγειρέματος

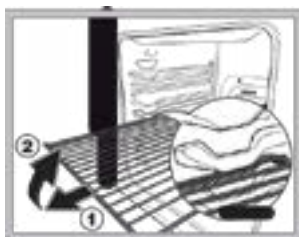
Στη λειτουργία μαγειρέματος ΓΚΡΙΑ, τοποθετήστε το δίσκο συλλογής στη θέση 1 για να συλλέγονται τα κατάλοιπα του μαγειρέματος (ζωμοί και/ή λίπος).

ΓΚΡΙΑ

- Τοποθετήστε τη σχάρα στη θέση 3 ή 4.
Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της σχάρας.
- Συνιστούμε το επίπεδο ισχύος να τεθεί στη μέγιστη ρύθμιση.
Η πάνω αντίσταση θέρμανσης ρυθμίζεται από θερμοστάτη και ενδέχεται να μη λειτουργεί συνεχόμενα.

ΠΙΤΣΑ

- Χρησιμοποιήστε ένα ελαφρού τύπου ταψάκι πίτσας. Τοποθετήστε το πάνω στην παρεχόμενη σχάρα.
Για τραγανιστή κρούστα, μη χρησιμοποιείτε το δίσκο συλλογής επειδή εμποδίζει το σχηματισμό κρούστας αυξάνοντας το συνολικό χρόνο μαγειρέματος.
- Αν η πίτσα έχει πολλά υλικά, συνιστούμε να προσθέτετε τη μοτσαρέλα στο πάνω μέρος της πίτσας στα μισά της διαδικασίας μαγειρέματος.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ο φούρνος διαθέτει ένα σύστημα στοπ για να μπορείτε να τραβάτε έξω τις σχάρες χωρίς να τις αφαιρείτε από το φούρνο. (1) Όπως φαίνεται στο σχέδιο, για να τις βγάλετε τελείως έξω, απλά ανασηκώστε τις, κρατώντας τις από μπροστά και τραβήξτε (2).

Πίνακας συμβουλών μαγειρέματος στο φούρνο

Λειτουργίες μαγειρέματος	Φαγητά	Βάρος (kg)	Θέση σχάρας	Χρόνος προθέρμανσης (λεπτά)	Συνιστώμενη θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Παραδοσιακός Φούρνος	Πίτσα	1	3	15	200	65-75
	Ψητό μοσχάρι ή βοδινό	1	3	15	200	70-75
	Ψητό χοιρινό	1	3	15	200	70-80
	Μπισκότα (τριφτή ζύμη)	-	3	15	180	15-20
	Τάρτες	1	3	15	180	30-35
Λειτουργία Ψήσιματος γλυκών	Τάρτες	0,5	3	15	180	20-30
	Κέικ φρούτων	1	2 ή 3	15	180	40-45
	Κέικ με δαμάσκηνα	0,7	3	15	180	40-50
	Παντεσπάνι	0,5	3	15	160	25-30
	Γεμιστά παν κέικ (σε 2 σχάρες)	1,2	2 και 4	15	200	30-35
	Μικρά κέικ (σε 2 σχάρες)	0,6	2 και 4	15	190	20-25
	Σφολιατάκια με τυρί (σε 2 σχάρες)	0,4	2 και 4	15	210	15-20
	Σφολιατάκια με κρέμα (σε 3 σχάρες)	0,7	1 και 3 και 5	15	180	20-25
	Μπισκότα (σε 3 σχάρες)	0,7	1 και 3 και 5	15	180	20-25
	Γλυκό μαρέγκας (σε 3 σχάρες)	0,5	1 και 3 και 5	15	90	180
Γρήγορο μαγείρεμα	Κατεψυγμένα τρόφιμα	0,3	2	-	250	12
	Πίτσα	0,4	2	-	200	20
	Πίτα με κολοκυθάκια και γαρίδες	0,5	2	-	220	30-35
	Χωριάτικη σπανακόπιτα Πιτάκια	0,3	2	-	200	25
	Λαζάνια	0,5	2	-	200	35
	Ρολά	0,4	2	-	180	25-30
	Κοτομπουκιές	0,4	2	-	220	15-20
	Προμαγειρεμένο φαγητό	0,4	2	-	200	20-25
	Χρυσασμένες φτερούγες κοτόπουλου					
	Νωπά τρόφιμα	0,3	2	-	200	15-18
Μπισκότα (τριφτή ζύμη)	0,6	2	-	180	45	
Κέικ με δαμάσκηνα Σφολιατάκια με τυρί	0,2	2	-	210	10-12	
Πολλαπλό ψήσιμο	Πίτσα (σε 2 σχάρες) Λαζάνια	1	2 και 4	15	230	15-20
	Αρνάκι	1	3	10	180	30-35
	γάλακτος	1	2	10	180	40-45
	Ψητό κοτόπουλο + πατάτες	1+1	2 και 4	15	200	60-70
	Σκουμπρί	1	2	10	180	30-35
	Κέικ με δαμάσκηνα	1	2	10	170	40-50
	Σφολιατάκια με κρέμα (σε 2 σχάρες)	0,5	2 και 4	10	190	20-25
	Μπισκότα (σε 2 σχάρες)	0,5	2 και 4	10	180	10-15
	Παντεσπάνι (σε 1 σχάρα)	0,5	2	10	170	15-20
	Παντεσπάνι (σε 2 σχάρες)	1	2 και 4	10	170	20-25
	Πίτες με φύλλο	1,5	3	15	200	25-30
Λειτουργία Πίτσας	Πίτσα	0,5	3	15	220	15-20
	Ψητό μοσχάρι ή βοδινό	1	2	10	220	25-30
	Κοτόπουλο	1	2 ή 3	10	180	60-70
Γκριλ	Γλώσσες και σουπιές	0,7	4	-	Max	10-12
	Σουβλάκια καλαμάρια και γαρίδες Σουπιά	0,6	4	-	Max	8-10
	Φιλέτο μπακαλιάρου	0,6	4	-	Max	10-15
	Λαχανικά στη σχάρα	0,8	4	-	Max	10-15
	Μοσχαρίσια μπριζόλα	0,4	3 ή 4	-	Max	15-20
	Μοσχαρίσια μπριζόλα	0,8	4	-	Max	15-20
	Λουκάνικα	0,6	4	-	Max	15-20
	Χάμπουργκερ	0,6	4	-	Max	10-12
	Σκουμπριά	1	4	-	Max	15-20
	Ψητό σάντουιτς (ή τοστ)	4 και 6	4	-	Max	3-5
Ξεροψήσιμο	Κοτόπουλο, σχάρας	1,5	2	10	200	55-60
	Σουπιά	1,5	2	10	200	30-35
Κάτω Με αέρα	Brasem	0,5	3	18	170-180	25-35
	Kabeljauwfilet Zeebaars in aluminiumfolie	0,5	3	16	160-170	15-20
	Gemengde groenten	0,5	3	24	200-210	35-45
	(type ratatouille)	0,8-1,0	3	21	190-200	50-60
	Gare groenten	1,5-2,0			180-190	55-60
Κάτω	Για τέλειο μαγείρεμα					

* οι χρόνοι μαγειρέματος είναι προσεγγιστικοί και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τις προσωπικές προτιμήσεις. Όταν μαγειρεύετε με χρήση του γκριλ ή γκριλ με υποβοήθηση αέρα, πρέπει πάντα να τοποθετείτε το δίσκο συλλογής στην 1η σχάρα από το κάτω μέρος στο φούρνο.

Απενεργοποίηση της συσκευής

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε εργασία στη συσκευή.

Καθαρισμός του φούρνου

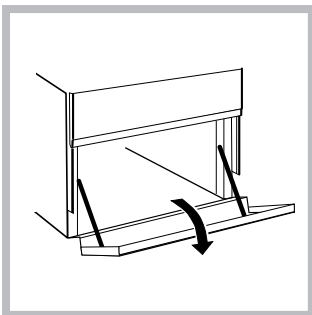
Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές ή πιεστικές μηχανές πλυσίματος στη συσκευή.

- Καθαρίζετε το γυάλινο μέρος της πόρτας του φούρνου χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι και ένα καθαριστικό προϊόν που δεν χαράζει. Κατόπιν στεγνώνετε σχολαστικά με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά υλικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες, γιατί θα μπορούσε να χαραχτεί η επιφάνεια με αποτέλεσμα τη δημιουργία ρωγμών στο γυαλί.
- Τα εξωτερικά μέρη από ανοξείδωτο χάλυβα ή με εμαγιέ επικάλυψη και οι λασιχένιες στεγανοποιήσεις καθαρίζονται με ένα σφουγγάρι το οποίο έχετε υγράνει σε χλιαρό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό. Χρησιμοποιήστε εξειδικευμένα προϊόντα για την αφαίρεση επίμονων κηλίδων. Μετά τον καθαρισμό, ξεπλύνετε και στεγνώστε σχολαστικά. Μη χρησιμοποιείτε σκόνες που χαράζουν ή διαβρωτικές ουσίες.
- Το εσωτερικό του φούρνου θα πρέπει ιδανικά να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση, όταν είναι ακόμη χλιαρό. Χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό και κατόπιν ξεπλύνετε καλά και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα που χαράζουν.
- Τα αξεσουάρ μπορούν να πλένονται όπως τα καθημερινά πιατικά και επίσης μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.
- Οι ακαθαρσίες και τα λίπη θα πρέπει να αφαιρούνται από τον πίνακα ελέγχου με χρήση ενός σφουγγαριού που δεν χαράζει ή ενός μαλακού πανιού.
- Ο ανοξείδωτος χάλυβας μπορεί να σημαδευτεί από νερό υψηλής σκληρότητας που έχει παραμείνει στην επιφάνειά του για πολύ χρόνο ή από δραστικά απορρυπαντικά που περιέχουν φώσφορο. Συνιστούμε να ξεπλένετε καλά και να στεγνώνετε σχολαστικά τις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.

Έλεγχος των στεγανοποιήσεων του φούρνου

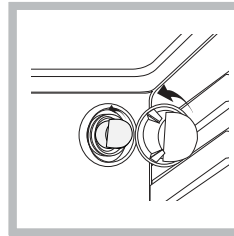
Ελέγχετε τακτικά τις στεγανοποιήσεις περιμετρικά της πόρτας του φούρνου. Αν υποστούν ζημιά οι στεγανοποιήσεις, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο κέντρο Σέρβις. Συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε το φούρνο έως ότου αντικατασταθούν οι στεγανοποιήσεις.

Χώρος αποθήκευσης κάτω από το φούρνο



Κάτω από το φούρνο υπάρχει χώρος που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη φύλαξη μαγειρικών σκευών και των αξεσουάρ της συσκευής μαγειρέματος. Επιπλέον, κατά τη λειτουργία του φούρνου, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χώρο για να διατηρήσετε φαγητό ζεστό. Για πρόσβαση στο χώρο φύλαξης ανοίγετε την πόρτα προς τα κάτω.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα φωτισμού του φούρνου



1. Μετά την αποσύνδεση του φούρνου από το δίκτυο ρεύματος, αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα που καλύπτει την υποδοχή (ντουί) του λαμπτήρα (βλέπε εικόνα).

2. Αφαιρέστε το λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με παρόμοιο: τάση λειτουργίας 230 V, ισχύς 25 W, υποδοχή E 14.

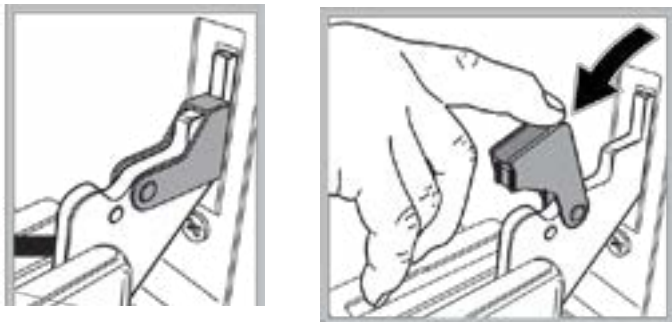
3. Αντικαταστήστε το κάλυμμα και επανασυνδέστε το φούρνο στην παροχή ρεύματος.

Μη χρησιμοποιείτε το φωτισμό του φούρνου ως/για φωτισμό χώρου.

Πλευρικές και πίσω καταλυτικές εσωτερικές επενδύσεις

Αφαίρεση και τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου:

1. Ανοίξτε την πόρτα.
2. Κάνετε τους σφιγκτήρες αρθρώσεων της πόρτας του φούρνου να περιστραφούν τελείως προς τα πίσω (βλ. φωτογραφία)



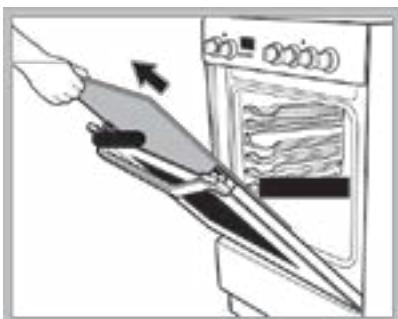
3. Κλείστε την πόρτα έως ότου οι σφιγκτήρες σταματήσουν (η πόρτα θα παραμείνει ανοικτή κατά 40° περ.) (βλ. φωτογραφία)



4. Πιέστε τα δύο κουμπιά στο πάνω προφίλ και αφαιρέστε το προφίλ (βλ. φωτογραφία)



5. Αφαιρέστε το τζάμι και καθαρίστε σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο: "Φροντίδα και συντήρηση".

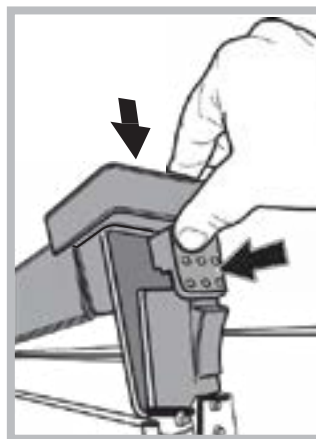


6. Τοποθετήστε πάλι το τζάμι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ο φούρνος χωρίς να έχει τοποθετηθεί το εσωτερικό τζάμι της πόρτας!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Όταν επανατοποθετείτε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας, εισάγετε το τζάμι σωστά ώστε το κείμενο που αναγράφεται στο τζάμι να μην έχει αντιστραφεί και να μπορεί να διαβαστεί εύκολα.

7. Τοποθετήστε πάλι το προφίλ. Ένα κλικ θα δείξει ότι το εξάρτημα έχει τοποθετηθεί σωστά.
8. Ανοίξτε την πόρτα τελείως.
9. Κλείστε τα στηρίγματα (βλ. φωτογραφία).



10. Τώρα η πόρτα μπορεί να κλείσει τελείως και ο φούρνος μπορεί να τεθεί σε λειτουργία για κανονική χρήση.

Πλευρικές και πίσω καταλυτικές εσωτερικές επενδύσεις

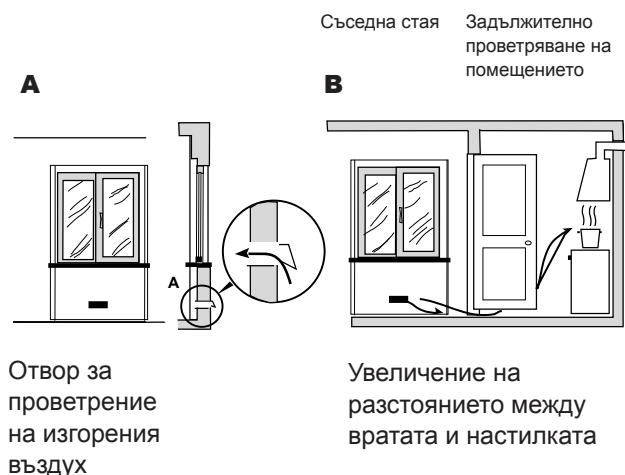
Σε ορισμένα μοντέλα, οι πιο εκτεθειμένες εσωτερικές κάθετες πλευρές του φούρνου φέρουν επικάλυψη από πορώδες εμαγιέ υλικό, το οποίο καλείται καταλυτικό εμαγιέ. Όταν θερμαίνεται, αυτό το εμαγιέ υλικό καταστρέφει τα σωματίδια λίπους που παράγονται από το φαγητό. Αυτή η "οξειδωση" των σωματιδίων λίπους λαμβάνει χώρα όταν η θερμοκρασία των πλευρών υπερβαίνει τους 170 °C. Η πορώδης υφή του καταλυτικού εμαγιέ αυξάνει τη δραστική επιφάνεια

Инсталиране

Проветряване на помещението

Уредът може да се монтира само в постоянно проветриви помещения, в съответствие с действащото национално законодателство и всички последващи изменения в сила. Помещението, в което е инсталиран уредът, трябва да се проветрява по подходящ начин, за да се осигури толкова въздух, колкото е необходимо за нормалния процес на горене на газ (въздушният поток не трябва да бъде по-ниско от 2 м³/час на кВт инсталирана мощност).

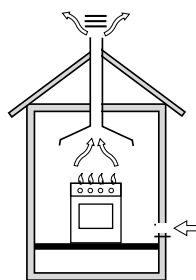
Входовете за въздух, защитени с решетки, трябва да имат канал с вътрешно напречно сечение най-малко 100 cm² и трябва да бъдат разположени така, че да не могат дори частично да създават препятствие (вижте фигура А). Тези отвори трябва да бъдат увеличени с 100% - с минимум 200 cm² - всеки път, когато повърхността на плота не е оборудван с устройство за безопасност на пламъка. Когато потокът на въздуха е осигурен по косвен начин от съседните помещения (вижте фигура В), при условие че това не са общи части на сградата, зони с повишена пожароопасност или спални помещения, входовете трябва да бъдат оборудвани с вентилационна тръба, която води навън, както е описано по-горе.



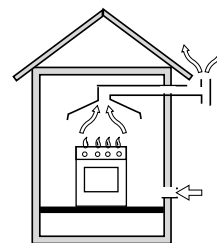
След продължителна употреба на уреда е препоръчително да се отвори прозорец или да се увеличи скоростта на всички използвани вентилатори.

Изхвърляне на горивни изпарения

Ефективното премахване на горивни газове следва да бъде гарантирано с помощта на капак, който е свързан към безопасен и ефективен естествен смукателен комин, или с помощта на електрически вентилатор, който започва да работи автоматично всеки път когато уредът е включен (вижте фигурата).



Парите се канализират право навън



Парите, канализирани през комин или разклонена димна система (запасени за готварски уреди)

Газовете от пропан-бутан са по-тежки от въздуха и се събират от пода, следователно всички помещения, съдържащи газови бутилки, трябва да имат отвори, водещи навън, така че при евентуално изтичане на газ може да излязат лесно.

Следователно LPG цилиндри, независимо дали са частично или напълно пълни, не трябва да бъдат инсталирани или съхранявани в помещения или зони за съхранение, които са под нивото на земята (мазета и т.н.). Само цилиндърът, който се използва в момента, трябва да се съхранява в помещението; Също така трябва да се съхранява далеч от източници на топлина (печки, комини, нагреватели), които могат да причинят повишаване на температурата на бутилката над 50°C.

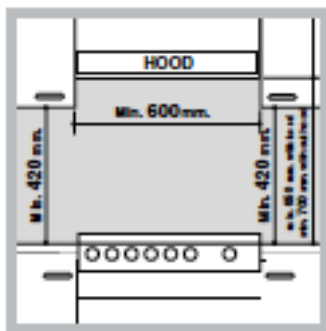
Позициониране и нивелиране

Уредът може да се инсталира до шкафове, чиято височина не надвишава тази на повърхността на плота.

Трябва да се уверите, че стената, която е в контакт със задната част на уреда, е изработена от незапалим и топлоустойчив материал (Т 90°C).

За правилно инсталиране:

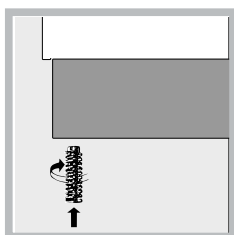
- Поставете уреда в кухнята, трапезарията или в едностаино жилище (не в банята);
- ако плотът на печката е по-висок от плота на мебелите, уредът трябва да се инсталира на поне 600 mm от тях;



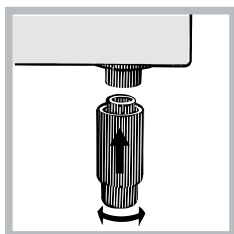
- Ако печката се монтира под окачен шкаф, трябва да има минимално разстояние от 420 мм между този шкаф и горната част на готварския плот. Това разстояние трябва да бъде 700 мм, ако окачените шкафове са от запалим материал (вижте фигурата);

- не трябва да поставяте пердетата зад печката или на разстояние от страничните ѝ стени по-малко от 200;
- Евентуални аспиратори трябва да бъдат инсталирани в съответствие с указанията от съответното ръководство с инструкции.

Нивелиране



Ако уредът трябва да бъде нивелиран, завийте нивелиращите крачета в предназначенията за тях легла, разположени в основата на печката (вижте фигурата).



Крачетата* се монтират в сглобката под основата на печката.

Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.

Електрическо свързване

Монтирайте върху кабела нормализиран щепсел за електрическо натоварване, посочено на табелката с характеристики, която е поставена на уреда (вижте таблица „Технически данни“).

Свържете уреда директно към мрежата, като за целта използвате многополюсен прекъсвач с минимално отваряне между контактите от 3 mm, поставен между уреда и мрежата. Многополюсният прекъсвач трябва да бъде оразмерен за посоченото натоварване и да отговаря на текущите електрически норми (заземителният кабел не трябва да се изключва от прекъсвача). Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че в нито една точка да не влиза в контакт с температура, по-висока от 50°C.

* Съществува само при някои модели.

Преди да извършите свързването, уверете се, че:

- уредът е заземен и е в съответствие със съответните разпоредби;
- контактът може да издържи максималното натоварване на мощността на уреда, означено на табелката с характеристиките;
- Захранващото напрежение пада в границите на стойностите, означени на табелката с характеристиките.
- Контактът е съвместим с щепсела на уреда. Ако контактът не е съвместим с щепсела, обърнете се към оторизиран техник за подмяната му. Не използвайте удължители или разклонители.

Уредът трябва да бъде инсталиран така, че кабелът и контактът да са лесно достъпни.

Кабелът не трябва да бъде прегъван или притискан.

Кабелът трябва да се проверява редовно и да се заменя само от оторизиран техник.

Производителят не носи никаква отговорност при неспазване на посочените норми.

Газова връзка

Връзката към газопреносната мрежа или към газовата бутилка може да се извърши с помощта на гъвкава гума или стоманен маркуч, в съответствие с действащото национално законодателство и всички последващи изменения в сила, след като се уверите, че уредът е подходящ за типа на газ, с които ще бъде предоставен (вижте стикера за напрежението върху капачката: ако това не е така, вижте по-долу). При използване на втечен газ от бутилка, инсталирайте регулатор на налягането, което е в съответствие с действащите национални разпоредби и всички последващи изменения в сила. За да се осъществи връзката по-лесно, доставката на газ може да се обърне настрана*: обърнете позицията на държателя на маркуча с тази на капачката и сменете гнездото, предоставено заедно с уреда.

Уверете се, че налягането на доставения газ е в съответствие със стойностите, посочени в таблицата със спецификации на горелките и дюзите (вижте по-долу). Това ще гарантира безопасната експлоатация и дълготрайния живот на Вашия уред, като се поддържа ефективно потребление на енергия.

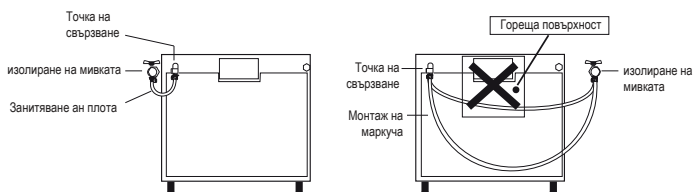
Газова връзка чрез гъвкав гумен маркуч

Уверете се, че маркучът отговаря на изискванията на действащото национално законодателство. Вътрешният диаметър на маркуча трябва да има следните размери: 8 mm за доставка на втечен газ; 13 mm за доставка на газ метан.

След като връзката е изпълнена, уверете се, че маркучът:

Гореща повърхност

- Не е в контакт с части, които достигат до температури от над 50°C.
- Не е подложен на дърпане или пресукване и не е прегънат или извит.
- Не влиза в контакт с ножове, остри ъгли или движещи се части и не се компресира.
- Дава възможност за инспектиране по цялата си дължина, така че неговото състояние може да се провери.
- По-малък е от 1500 mm.
- Пасва плътно на мястото си в двата края, където ще бъде фиксиран чрез скоби, които са съобразени с действащите национални разпоредби.



Ако едно или повече от тези условия не е изпълнено, или ако печката трябва да бъде инсталирана в съответствие с условията, изброени за уреди клас 2 - подклас 1 (монтирани между два шкафа), вместо това трябва да се използва гъвкав стоманен маркуч (вижте по-долу).

Свързване на гъвкава безшевна тръба от неръждаема стомана към резбована приставка

Уверете се, че маркучът е в съответствие с действащите национални разпоредби и че алуминиевите уплътнения са в съответствие с UNI 9001-2, или гумените уплътнения са в съответствие с действащите национални разпоредби.

За да започнете да използвате маркуча, извадете държача на маркуча върху уреда (входа за доставките на газ върху уреда е цилиндрична резба 1/2 закрепване "мъжки" тип).

Изпълнете връзката по такъв начин, че дължината на маркуча не надвишава максимум 2 метра, като се уверите, че маркучът не се компресира и не влиза в контакт с движещи се части.

Проверка на връзката за течове

Когато инсталирането приключи, проверете фитингите на маркуча за течове, като използвате сапунен разтвор. Никога не използвайте пламък.

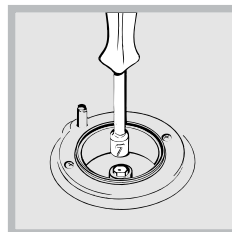
Адаптиране към различни видове газ

Възможно е уредът да се адаптира към определен вид газ, различен от типа по подразбиране (това се отбелязва на етикета на капака).

Адаптиране на кухненския плот

Смяна на дюзите за горелките на котлоните:

1. Премахнете решетките на плота и плъзнете горелките настрани от местата им.



2. Развийте дюзите, използвайки гаечен ключ за 7 mm гнездо (вижте фигурата), и ги сменете дюзи, подходящи за новия тип газ (вижте Таблица на спецификации за горелки и дюзи).

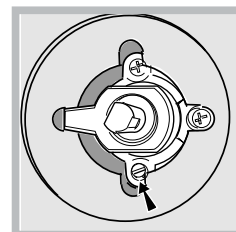
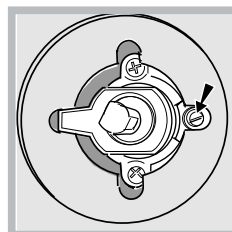
3. Сменете всички компоненти, като следвате инструкциите по-горе, в обратна посока.

Регулиране на минимална настройка на горелките на котлоните “:

1. Завъртете крана до минималната позиция.

2. Махнете копчето и коригирайте регулаторния винт, който е разположен в или в близост до щифта на мивката, докато пламъкът е малък, но стабилен.

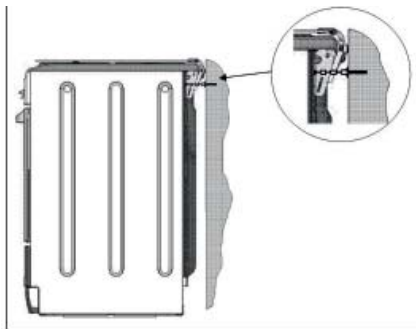
Ако уредът е свързан с доставките на втечен газ, регулаторният винт трябва да бъде закрепен колкото е възможно по-здраво



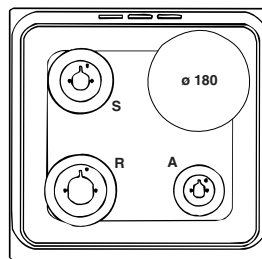
3. Докато горелката е включена, бързо променете позицията на копчето от минимална до максимална и обратно няколко пъти, като проверявате пламъкът да не изгасне.

Горелките плота не се нуждаят от първична корекция на въздуха.

Обезопасителна верига



С цел предотвратяване на случайно преобръщане, например ако дете се качи върху вратата на фурната, ТРЯБВА да инсталирате предоставената осигурителна верига!



АСМК 6433/IX

Печката е снабдена с предпазна верига, която да се фиксира с помощта на винт (не се доставя с печката) към стената зад уреда, на същата височина, на която уредът е фиксиран към стената.

Изберете винт и анкерен болт в зависимост от типа на материала на стената зад уреда. Ако главата на винта е с диаметър по-малък от 9 мм, използвайте шайба. Бетонна стена изисква винт с диаметър най-малко от 8 мм и дължина от 60 мм.

Уверете се, че веригата е фиксирана към гърба на печката и към стената, както е показано на фигурата, така че да се обтегне след монтаж и да е успоредна на земята.

Таблица на спецификациите на горелки и дюзи

Таблица 1

Горелка	Диаметър (mm)	Нагряваща мощност кВт Номинално kW	Нагряваща мощност кВт ЧЕРВЕНО, kW	Обходник 1/100 (mm)	Дюза 1/100 (mm)	g/h		Дюза 1/100 (mm)	l/h
						***	**		
Бързо (голямо) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Полу-бързо (Средно) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Спомагателно (Малко) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Налягане при доставка	Номинално (mbar) Минимално (mbar) Максимално (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* При 15 °C и 1013 mbar- сух газ
** Пропан P.C.S. = 50.37 MJ/kg

*** Бутан P.C.S. = 49.47 MJ/kg
Природен P.C.S. = 37.78 MJ/m³




Стартиране и използване

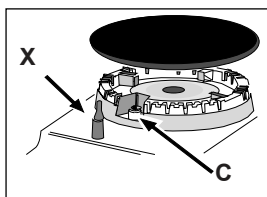
BG

ИЗПОЛЗВАНЕ НА КУХНЕНСКИЯ КОТЛОН

Запалване на горелките

За всеки бутон на ГОРЕЛКА има пълен пръстен, показващ силата на пламъка за съответната горелка. За да запалите една от горелките на плота:

1. Приблизжете пламъка или газова запалка в близост до горелката.
2. Натиснете копчето ГОРЕЛКА и го завъртете по посока обратна на часовниковата стрелка, така че да сочи към настройката за максимален пламък .
3. Регулирайте интензивността на пламъка до желаното ниво, като завъртите копчето ГОРЕЛКА обратно на часовниковата стрелка. Това може да бъде минималната настройка максималната настройка  или всяка позиция  между двете.




Ако уредът е снабден с електронно устройство за осветяване * (C) (вижте фигурата), натиснете копчето ГОРЕЛКА и го завъртете по посока обратна на часовниковата стрелка,

до определянето на минималния пламък, докато горелката свети. Горелката може да се изгаси, когато копчето се освободи. Ако това се случи, повторете процеса, задържайки продължително копчето надолу.

Ако уредът е оборудван с устройство за безопасност при недостатъчен пламък (X), натиснете и задръжте копчето ГОРЕЛКА за около 3-7 секунди, за да се запази пламъкът и да го активирате.

! Ако пламъкът случайно изгасне, изключете горелката и изчакайте поне 1 минута, преди да пристъпите към повторно запалване.

Ако уредът е оборудван с устройство за безопасност при недостатъчен пламък *, натиснете и задръжте копчето ГОРЕЛКА за около 2-3 секунди, за да се запази пламъкът и да го активирате.







За да превключите на горелката изключен, включете копчето, докато достигне до положение стоп .

Съвети при използване на горелките

За да работят горелките по най-ефективния възможен начин и да се отчита потребеното количество газ, се препоръчва да се използват само съдове, които имат капак и плоска основа. Те трябва също така да бъдат подходящи за размера на горелката.

* Съществува само при някои модели.

Корекция на пламъка в съответствие с нивата

	Идеален за нежно готвене (например: ориз, сосове, печено, риба) с течности (вода, вино, бульон, мляко)
	Идеален за задушаване (за дълъг период от време) и сгъстяване. Приготвяне на паста,
	Идеален за сотиране.
	Готвене на силен пламък и запичане (печено, пържоли, шницели, риба филе, пържени яйца)
	Идеален за печене и препичане, начало на готвене, пържене на дълбоко замразени продукти.
	Идеален за бързо повишаване на температурата на храната до бързо загряване в случай на вода или бързо загряване на течности за готвене.

За да се определи видът на горелката, моля, консултирайте се с диаграмите, съдържащи се в параграф "Технически спецификации на горелките и дюзите."

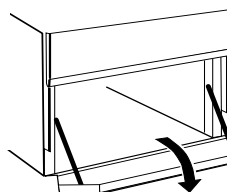
Горелка	Диаметър на съда за готвене (см)
Бързо (R)	24 - 26
Полу-бързо (S)	16 - 20
Спомагателно (A)	10 - 14

За модели, оборудвани с редукторна мрежа, последната трябва да се използва само за спомагателната горелка, когато се използват тигани с диаметър по-малък от 12 см.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Капакът на стъкло може да се счупи, ако се загрее. Изключете всички горелки и електрическите плочи, преди да затворите капака. * Важи за моделите само със стъклен капак.

Долно чекмедже*




Под фурната се намира чекмедже, което може да бъде използвано за съхранение на аксесоари или тигани. За отварянето му е необходимо да го завъртите надолу. **Внимание:** Никога не използвайте долното чекмедже за съхраняване на запалими материали.

! Вътрешната повърхност на чекмеджето (ако такова е налице) може да се нагорещи.
! Никога не използвайте долния шкаф за съхраняване на запалим материал.

Използване на фурната

Преди употреба трябва да отстраните изцяло пластмасовото покритие, поставено на страничните стени на уреда.

При първо включване на уреда той трябва да поработи празен за най-малко половин час при термостата в максимална позиция и затворена врата. Уверете се, че стаята е добре проветрена, преди да включите фурната и отворите вратата на фурната. Миризмата, която се усеща, се дължи на използваните за защита фурната вещества.

1. Изберете желаната програма за готвене чрез завъртане на СЕЛЕКТОРНИЯ бутон.
2. Фурната стартира етапа на предварително загряване и индикаторът за подгряване светва. Температурата може да се променя чрез завъртане на копчето на термостата.
3. Когато индикаторът на подгряване  се изключи, прозвучава звуков сигнал, че процесът на подгряване е завършен: сега можете да поставите храната във фурната.
4. По време на готвенето винаги е възможно:
 - да промените програмата за готвене чрез завъртане на СЕЛЕКТОРНИЯ бутон;
 - да промените температурата чрез завъртане на превключвателя на ТЕРМОСТАТА;
 - Задайте общото време за готвене и крайното време за готвене (вижте по-долу);
 - Прекъснете печенето чрез поставяне на СЕЛЕКТОРНИЯ бутон в позиция „0“.
5. Времето за готвене може да бъде променено (вижте Режими на готвене).
6. Ако изгасне захранването, докато фурната вече работи, автоматичната система в рамките на уреда ще активира режима на готвене от точката, в която е била прекъсната, при условие че температурата падне под определено ниво. Програмирани режима на работа, които не са започнали, няма да бъдат възстановени и да се препрограмират.

Няма етап на предварително загряване на режимите за ПЕЧЕНЕ.

Никога не поставяйте предмети направо на дъното на фурната, защото съществува риск от повреждане на емайла.

Винаги поставяйте съдовете върху решетката(ите), поставена(и) в комплекта.

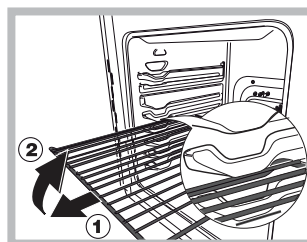
Вентилация за охлаждане

С цел да се охлади външната температура на фурната, вентилаторът за охлаждане издухва струя въздух между контролния панел и вратата на фурната.

След приключване на готвенето, охлаждащият вентилатор остава да работи, докато фурната се охлади достатъчно.

Осветление на фурната

Когато фурната не е в експлоатация, лампата може да се включи по всяко време чрез отваряне на вратата на фурната.



Фурната е снабдена със система за спиране срещу сваляне на решетките, така че да не може да се измъкнат от фурната. (1) Както е показано на илюстрацията, за да ги извадите напълно, просто вдигнете решетките, задръжте ги в предната част и издърпайте (2).

Practical cooking advice

! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided. For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Функция	Функция	Функция
	ТРАДИЦИОННИ ПЕЧИВА	Включват се и горния, и долния нагревателен елемент. При използване на традиционния режим на готвене използвайте само едно ниво. Използването на повече от едно ниво ще възпрепятства правилното разпределение на топлината.
	ПЕЧЕНЕ	Задният нагревателен елемент и вентилаторът се включват, като по този начин топлината се разпределя навсякъде равномерно. Този режим е идеален за печене и готвене на ястия, чувствителни на температурата (напр. сладкиши, които трябва да се надигнат) и за приготвяне на сладкиши на 3 нива едновременно.
	БЪРЗО ГОТВЕНЕ	Нагревателните елементи и вентилаторът се включват, гарантирайки равномерно разпределение на топлината във фурната. Този режим на готвене не изисква предварително подгриване. Този режим е изключително подходящ за готвене на полуфабрикати (замразени и предварително сготвени храни). Най-добри резултати се постигат при използване само на едно ниво.
	МУЛТИ ГОТВЕНЕ	Всички нагревателни елементи (отгоре, отдолу и в кръг) се включват и вентилаторът започва да работи. Тъй като топлината остава постоянна във фурната, въздухът сготвя и покафенява храната едновременно. Едновременно могат да се използват до две нива едновременно.
	ПИЦА	Кръглите нагревателни елементи и елементите на дъното на фурната се включват и вентилаторът се активира. Тази комбинация загрява фурната бързо чрез производството на значително количество топлина, особено от елемента на дъното. Ако сте използвали повече от една решетка, преместете позицията на съдовете по средата по време на процеса на готвене.
	ГРИЛ	Централната част на горния нагревателен елемент се включва. Високата и директна температура на грила се препоръчва за храна, която изисква по-висока температура на повърхността (телешко и говеждо месо, пържоли, филе, бифтек). Този режим на готвене използва ограничено количество енергия и е идеален за печене на малки ястия. Поставете храната в центъра на скарата, тъй като няма да се сготви добре, ако се постави в някои от ъглите.
	ОГРЕТЕН	Горният нагревателен елемент и скарата (при наличие) се активират и вентилаторът започва да работи. Тази комбинация от характеристики увеличава ефективността на еднопосочното топлинно излъчване от нагревателния елемент чрез принудителна вентилация на въздуха във фурната. Това не позволява на храната да прегори и позволява на топлината да проникне директно в храната.
	РАЗМРАЗЯВАНЕ	Вентилаторът, намиращ се на дъното на фурната, прави възможно циркулирането на въздух със стайна температура около храната. Препоръчва се за размразяване на всички видове храни и по-специално за деликатни видове храни, които не се нуждаят от топлина: сладоледени торти, сметана или десерти с яйчен крем, плодови кейкове. Използването на вентилатора намалява времето на размразяване наполовина. При месо, риба и хляб е възможно използването на режим „Готвене на няколко ястия едновременно“ да се ускори и температурата да се настрои между 80° - 100°C.
	ДЪНО	По-долният нагревателен елемент се активира. Тази позиция се препоръчва за усъвършенстване на готвенето на ястия (в тави), чиято повърхност вече е сготвена, но се нуждаят от допълнително готвене в средата или за десерти, покрити с плодове или конфитюр, изискващи умерена промяна на цвета на повърхността. Следва да се отбележи, че тази функция не позволява достигане на максималната температура вътре във фурната (250°C) и поради тази причина не се препоръчва храните да се приготвят само на тази настройка, освен ако не се пекат торти (които трябва да се пекат на температура от 180°C или по-ниска).
	ДЪНО ВЕНТИЛИРАНО	Долният нагревателен елемент и вентилаторът се активират, което позволява правилно разпределение на топлината във фурната. Тази комбинация е идеална за готвене на риба и зеленчуци.

BG Таблица за печене във фурна

Режими на готвене	Храни	Тегло (в kg)	Позиция на скарата	Време на предварително загряване (минути)	Препоръчителна температура	Време на готвене (минути)	
Традиционна фурна	Патица	1	3	15	200	65-75	
	Печено телешко или говеждо месо	1	3	15	200	70-75	
	Свинско печено	1	3	15	200	70-80	
	Бисквитки (дребни сладкиши), тартове	-	3	15	180	15-20	
		1	3	15	180	30-35	
Режим на печене	Тарти	0,5	3	15	180	20-30	
	Плодови торти,	1	2 или 3	15	180	40-45	
	кейкове със стафиди,	0,7	3	15	180	40-50	
	пандишпани	0,5	3	15	160	25-30	
	Пълнени палачинки (на 2 решетки), малки торти (на 2 решетки), топчета сирене (на 2 решетки), еклери (на 3 решетки), бисквити (на 3 решетки), целувки (на 3 решетки)	1,2 0,6 0,4 0,7 0,7 0,5	2 и 4 2 и 4 2 и 4 1 и 3 и 5 1 и 3 и 5 1 и 3 и 5	15 15 15 15 15 15	200 190 210 180 180 90	30-35 20-25 15-20 20-25 20-25 180	
	Бързо готвене	Замразена храна	0,3	2	-	250	12
		Пица	0,4	2	-	200	20
		Пай от тиквички и скариди, селски пай със спанак	0,5 0,3	2 2	- -	220 200	30-35 25
		Лазаня	0,5	2	-	200	35
		Питки	0,4	2	-	180	25-30
		Пилешки хапки	0,4	2	-	220	15-20
УПредварително приготвена храна		0,4	2	-	200	20-25	
Панирани пилешки крилца							
Прясна храна		0,3	2	-	200	15-18	
Бисквитки (дребни сладкиши), кейкове със стафиди		0,6 0,2	2 2	- -	180 210	45 10-12	
Мулти готвене	Пица (на 2-та скара), лазаня	1 1	2 и 4 3	15 10	230 180	15-20 30-35	
	Агне	1	2	10	180	40-45	
	Печено пиле + картофи	1+1	2 и 4	15	200	60-70	
	Скумрия	1	2	10	180	30-35	
	Кей със стафиди	1	2	10	170	40-50	
	Еклери (на 2 решетка), бисквити (на 2 решетка)	0,5 0,5	2 и 4 2 и 4	10 10	190 180	20-25 10-15	
	Пандишпан (на 1 решетка), пандишпан (на 2 решетка), пикантни пайове	0,5 1 1,5	2 2 и 4 3	10 10 15	170 170 200	15-20 20-25 25-30	
	Режим „Пица“	Пица	0,5	3	15	220	15-20
		Печено телешко или говеждо месо	1	2	10	220	25-30
		Пиле	1	2 или 3	10	180	60-70
	ДГрил	Писия,	0,7	4	-	Max	10-12
сепия,		0,6	4	-	Max	8-10	
калмари,		0,6	4	-	Max	10-15	
скариси		0,8	4	-	Max	10-15	
Филе от треска		0,4	3 или 4	-	Max	15-20	
Печени зеленчуци,		0,8	4	-	Max	15-20	
телешки стек,		0,6	4	-	Max	15-20	
наденички,		0,6	4	-	Max	10-12	
хамбургери, скумрия		1	4	-	Max	15-20	
Сандвичи на тост (или тост)		4 en 6	4	-	Max	3-5	
Огретен		Пиле на грил Сепия	1,5 1,5	2 2	10 10	200 200	55-60 30-35
	Огретен	Морска лястовица	0,5	3	18	170-180	25-35
Филе от треска		0,5	3	16	160-170	15-20	
Лаврак във фолио		0,5	3	24	200-210	35-45	
Смесени зеленчуци (Рататуи)		0,8-1,0 1,5-2,0	3	21 20	190-200 180-190	50-60 55-60	
Добре сготвени зеленчуци							
Дъно	За перфектно готвене						

* Времената за готвене са приблизителни и могат да варират в зависимост с личния вкус. При готвене с помощта на грил и грил с вентилатор, тавата винаги трябва да е на 1-та стойка в долната част на фурната.

Поддръжка и почистване

Изключване на уреда

Преди да извършите операции по уреда, изключете го от електрическата мрежа.

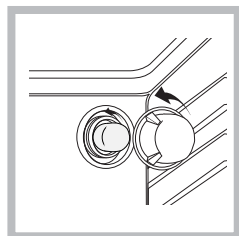
Почистване на фурната

Никога не използвайте пароструйки или водоструйки за почистване на уреда.

- Почиствайте стъклената част на вратата на фурната с помощта на гъба и неабразивен почистващ препарат, след което подсушете добре с мека кърпа. Не използвайте груби абразивни материали или заточени метални стръгалки, защото те могат да издраскат повърхността и за причинят напукване на стъклото.
- Вътрешните емайлирани или изработени от неръждаема стомана и гумените уплътнения могат да се почистват с гъба, напоена с хладка вода и неутрален сапун. Използвайте специализирани продукти за почистване, ако петната са трудно отстраними. Препоръчва се обилно изплакване и подсушаване след почистване. Не използвайте абразивни прахове или корозиращи съставки.
- В идеалния случай вътрешността на фурната трябва да се почиства след всяка употреба, докато все още е топла. Използвайте топла вода и почистващ препарат, изплакнете и изсушете с влажно парче плат. Избягвайте изплакването на абразивни вещества.
- Аксесоарите могат да се мият като обикновени съдове, дори и в миялна машина.
- Панелът за управление се почиства от нечистотиите и мазнините с неабразивна гъба или с меко парче плат.
- Върху неръждаемата стомана могат да останат петна от твърдата вода, останала дълго върху нея или от агресивните препарати, които съдържат фосфор. Препоръчваме ви да изплаквате и след това старателно да подсушавате стоманените повърхности.

Проверка на уплътненията на фурната

Проверявайте периодично състоянието на уплътнението около вратата на фурната. В случай, че то се окаже повредено, обърнете се към Следпродажбения сервизен център. Препоръчва се фурната да не се използва, докато уплътнението не бъде сменено.



Подмяна на лампичката за осветяване на фурната

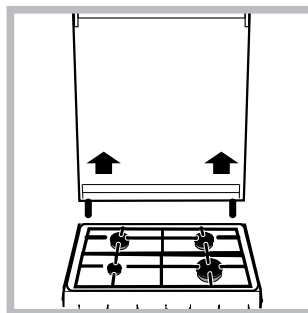
1. След като изключите фурната от електрическата мрежа, свалете стъкленото капаче от фасунгата (виж фигурата).

2. Развийте крушката и я подменете с аналогична: напрежение 230 V, мощност 25 W, свързване E 14.

3. Сменете крушката и свържете фурната към електрозахранващата мрежа.

Не използвайте лампата на фурната като/за вътрешно осветление.

Демонтиране на капака

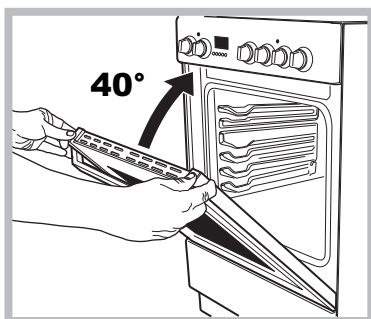
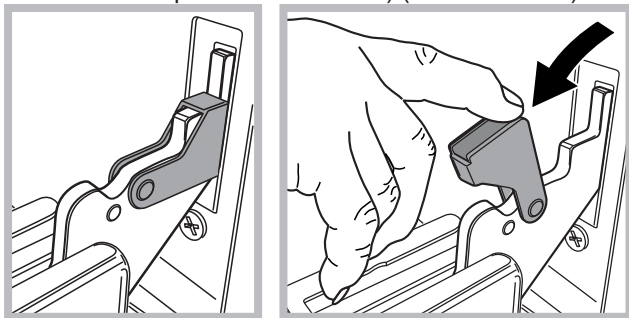


Капакът на печката може да бъде демонтиран за по-лесно почистване. За да демонтирате капака, първо го отворете напълно и след това го издърпайте нагоре. (Виждайте фигурата)

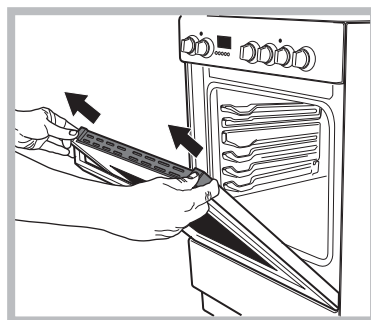
BG

Демонтаж и монтаж на вратата на фурната:

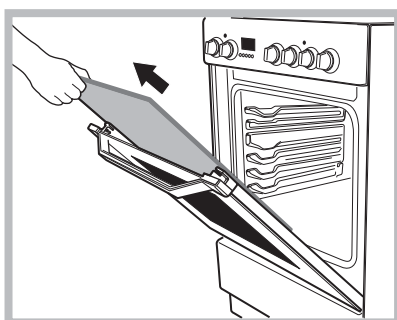
- 1.Отворете вратата
- 2.Напълно завъртете назад шарнирните скоби на вратата на фурната (виж снимката)
- 3.Затворете вратата докато скобата спре (вратата ще остане отворена на около 40°) (виж снимката)



- 4.Натиснете бутона на горния профил и издърпайте профила (виж снимката)



- 5.извадете стъклото и почистете както е посочено в глава: „Поддръжка и почистване”

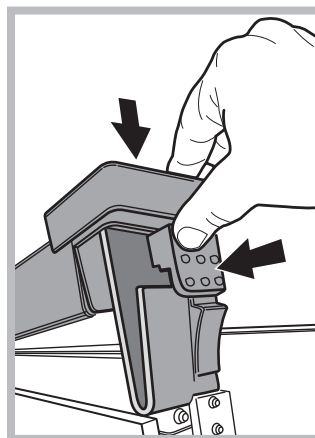


- 6.Сменете стъклото.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Фурната не трябва да се използва при свалено вътрешно стъкло!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При повторно монтиране на вътрешното стъкло на вратата, поставете правилно стъкления панел, така че текстът върху панела да не е обърнат обратно и да може лесно да се чете.

- 7.Сменете профила, едно кликване ще покаже, че частта е правилно разположена.
8. Отворете вратата докрай.
- 9.Затворете опорите (виж фотото).



- 10.Сега вратата може да се затвори докрай и фурната може да започне да работи нормално.

Странични и задни каталитични обшивки

При някои модели, най-изложените вътрешни вертикални стени на фурната са покрити с пореста емайл, който се нарича каталитичен емайл. При нагряване този емайл разрушава мазнините, отделяни от храната. Това “окисляване” на масните частици се случва, когато температурата на стените надвиши 170°C. Порестото качество на каталитичния емайл увеличава повърхността.