



Φούρνος
Εγχειρίδιο Χρήστη

Ahi
Kasutusjuhend



W6G8LCSWX
®/TM/© 2025 Whirlpool. Παράγεται κατόπιν αδείας
®/TM/© 2025 Whirlpool. Toodeitud litsentsi alusel

285380912_2/ EL/ ET/ R.AA/ 18.02.25 19:11
7734986458

Καλωσορίσατε!

Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν Whirlpool. Θα θέλαμε το προϊόν αυτό, που κατασκευάστηκε με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία, να σας προσφέρει τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα. Επομένως, διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο και κάθε άλλο παρεχόμενο έγγραφο τεκμηρίωσης, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

Λαμβάνετε υπόψη σας όλες τις πληροφορίες και προειδοποιήσεις που αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης. Με αυτό τον τρόπο θα προστατεύετε τον εαυτό σας και το προϊόν από τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.

Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο του προϊόντος. Το εγχειρίδιο αυτό περιέχει προϋποθέσεις εγγύησης, μεθόδους χρήσης και αντιμετώπισης τυχόν προβλημάτων για το προϊόν που κατέχετε.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες ασφαλείας. Κρατήστε τα κοντά για μελλοντική αναφορά.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Πίνακας Περιεχομένων

1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	4	8.1.1 Πίτες και φαγητά φούρνου	43
1.1 ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ	6	8.1.2 Κρέας, ψάρια και πουλερικά	46
1.2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	7	8.1.3 Γκριλ	48
1.3 ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ	9	8.1.4 Μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού	48
1.4 ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ	11	8.1.5 Φαγητά δοκιμής	49
1.5 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗ	12	9 Συντήρηση και καθαρισμός	50
2 Περιβαλλοντικές οδηγίες	13	9.1 Γενικές πληροφορίες καθαρισμού	50
3 Το προϊόν σας	14	9.2 Καθαρισμός των αξεσουάρ	52
3.1 Παρουσίαση του προϊόντος	14	9.3 Καθαρισμός της πλάκας εστιών	52
3.1.1 Μονάδα μαγειρέματος	14	9.4 Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου	53
3.1.2 Τμήμα εστιών	15	9.5 Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος)	54
3.2 Λειτουργία του πίνακα ελέγχου του φούρνου	15	9.6 Εύκολος καθαρισμός με ατμό	55
3.3 Τρόποι λειτουργίας του φούρνου	16	9.7 Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου	55
3.4 Αξεσουάρ του προϊόντος	17	9.8 Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου ...	56
3.5 Χρήση αξεσουάρ προϊόντος	18	9.9 Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου	57
3.6 Τεχνικές Προδιαγραφές	20	10 Επίλυση προβλημάτων	58
4 Εγκατάσταση	23		
4.1 Το κατάλληλο μέρος για εγκατάσταση	23		
4.2 Ηλεκτρική σύνδεση	25		
4.3 Σύνδεση αερίου	26		
4.4 Τοποθέτηση του προϊόντος	30		
4.5 Μετατροπή τύπου αερίου	30		
5 Πρώτη Χρήση	33		
5.1 Πρώτη ρύθμιση χρονοδιακόπτη ..	33		
5.2 Αρχικός Καθαρισμός	33		
6 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών	35		
6.1 Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών	35		
6.2 Λειτουργία των εστιών	36		
7 Χρήση του φούρνου	37		
7.1 Γενικές πληροφορίες για τη χρήση του φούρνου	37		
7.2 Λειτουργία της Μονάδας Ελέγχου Φούρνου	37		
7.3 Μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού	39		
7.4 Ρυθμίσεις	40		
8 Γενικές Πληροφορίες για τη Μαγειρική	42		
8.1 Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο στο φούρνο	43		



1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

EL

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΝΑ ΔΙΑΒΑΣΤΕΙ ΚΑΙ ΝΑ ΠΑΡΑΤΗΡΗΘΕΙ

! Αυτές οι οδηγίες ισχύουν εάν το σύμβολο της χώρας εμφανίζεται στη συσκευή. Εάν το σύμβολο δεν εμφανίζεται στη συσκευή, είναι απαραίτητο να ανατρέξετε στις οδηγίες εγκατάστασης, οι οποίες θα πρέπει να παρέχουν τις απαραίτητες οδηγίες σχετικά με την τροποποίηση της συσκευής σύμφωνα με τους όρους χρήσης της χώρας.

! ΠΡΟΣΟΧΗ: Η χρήση της συσκευής μαγειρέματος αερίου έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή θερμότητας, υγρασίας και προϊόντων καύσης στο δωμάτιο στο οποίο είναι εγκατεστημένη. Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα αερίζεται καλά, ειδικά όταν η συσκευή χρησιμοποιείται: κρατήστε ανοιχτές τις οπές φυσικού εξαερισμού ή εγκαταστήστε μια συσκευή μηχανικού εξαερισμού (απορροφητήρας μηχανικού εξαερισμού). Η παρατεταμένη εντατική χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτεί πρόσθετο εξαερισμό, όπως το άνοιγμα ενός παραθύρου, ή πιο αποτελεσματικό εξαερισμό, για παράδειγμα αυξάνοντας το επίπεδο του μηχανικού εξαερισμού (εάν είναι δυνατόν), για την ασφαλή απομάκρυνση των προ-

ϊόντων καύσης στον εξωτερικό (εξωτερικό) αέρα, παρέχοντας παράλληλα αλλαγές αέρα δωματίου με πρόσθετο εξαερισμό. Συμβουλευτείτε έναν επαγγελματία πριν από την εγκατάσταση πρόσθετου εξαερισμού.

! Η μη τήρηση των πληροφοριών του παρόντος εγχειριδίου μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή έκρηξη, με αποτέλεσμα υλικές ζημιές ή σωματικές βλάβες.

! Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες ασφαλείας. Φυλάξτε τα σε κοντινή απόσταση για μελλοντική αναφορά.

! Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και να χρησιμοποιείται μόνο σε καλά αεριζόμενο χώρο. Διαβάστε τις οδηγίες πριν από την εγκατάσταση ή τη χρήση αυτής της συσκευής.

! Εάν οι φλόγες του καυστήρα σβήσουν κατά λάθος, γυρίστε το κουμπί ελέγχου του καυστήρα στη θέση off και μην προσπαθήσετε να τον ανάψετε ξανά για τουλάχιστον 1 λεπτό.

Αυτές οι οδηγίες και η ίδια η συσκευή παρέχουν σημαντικές προειδοποιήσεις ασφαλείας, οι οποίες πρέπει να τηρούνται ανά πάσα στιγμή. Ο κατασκευαστής

αποποιείται κάθε ευθύνη για μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή εσφαλμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια της εστίας είναι ραγισμένη, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή – κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η παραμονή της εστίας χωρίς επίβλεψη κατά το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνη – κίνδυνος πυρκαγιάς. ΠΟΤΕ ΜΗΝ προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρκαγιάς.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε την εστία ως επιφάνεια εργασίας ή στήριγμα. Κρατήστε τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, μέχρι να κρυώσουν πλήρως όλα τα εξαρτήματα – κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Τα πολύ μικρά παιδιά (0-3 ετών) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τη συσκευή. Τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη. Παιδιά από 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης μπορούν να χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή μόνο εάν εποπτεύονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Σε περίπτωση θραύσης υαλοπινάκων εστιών: κλείστε αμέσως όλους τους καυστήρες και οποιοδήποτε ηλεκτρικό θερμαντικό στοιχείο και απομονώστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

🚫 Το γυάλινο καπάκι μπορεί να σπάσει εάν θερμανθεί. Απενεργοποιήστε όλους τους καυστήρες και τις ηλεκτρικές πλάκες πριν κλείσετε το καπάκι. Μην κλείνετε το καπάκι όταν ανάβει ο καυστήρας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να αποφεύγεται η επαφή με θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να κρατούνται μακριά, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίτηρηση.

⚠ Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση. Εάν η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση με αισθητήρα, χρησιμοποιήστε μόνο έναν αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτόν τον φούρνο - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Κρατήστε τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, μέχρι να κρυώσουν πλήρως όλα τα εξαρτήματα - κίνδυνος πυρκαγιάς. Να είστε πάντα σε εγρήγορση όταν μαγειρεύετε τρόφιμα πλούσια σε λίπος, λάδι ή όταν προσθέτετε αλκοολούχα ποτά - κίνδυνος πυρκαγιάς. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τα σκεύη και τα αξεσουάρ. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε την πόρτα με προσοχή, επιτρέποντας στον ζεστό αέρα ή τον ατμό να διαφύγει σταδιακά πριν από την πρόσβαση στην κοιλότητα - κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην εμποδίζετε τους αε-

ραγωγούς ζεστού αέρα στο μπροστινό μέρος του φούρνου - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Να είστε προσεκτικοί όταν η πόρτα του φούρνου είναι στην ανοικτή ή κάτω θέση, για να αποφύγετε να χτυπήσετε την πόρτα. Το φαγητό δεν πρέπει να αφήνεται μέσα ή πάνω στο προϊόν για περισσότερο από μία ώρα πριν ή μετά το μαγείρεμα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το αέριο που διαφεύγει μπορεί να αναφλεγεί. Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί για περισσότερα 15 δευτερόλεπτα. Εάν μετά από 15 δευτερόλεπτα ο καυστήρας δεν έχει ανάψει, σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής και ανοίξτε την πόρτα του διαμερίσματος ή/και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν επιχειρήσετε περαιτέρω ανάφλεξη του καυστήρα.

⚠ 1.1 ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικής συσκευής μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριζόμενου συστήματος.

⚠ Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές, όπως: χώροι κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα

περιβάλλοντα εργασίας, αγροκί-
ες, από πελάτες σε ξενοδοχεία,
μοτέλ, bed & breakfast και άλλα
οικιστικά περιβάλλοντα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Αυτή η συσκευή
προορίζεται μόνο για μαγείρεμα.
Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται
για άλλους σκοπούς, για πα-
ράδειγμα για θέρμανση δωματί-
ου.

⚠ Αυτή η συσκευή δεν προορί-
ζεται για επαγγελματική χρήση.
Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή
σε εξωτερικούς χώρους.

⚠ Μην αποθηκεύετε εκρηκτικές
ή εύφλεκτες ουσίες (π.χ. δοχεία
βενζίνης ή αεροζόλ) μέσα ή κο-
ντά στη συσκευή - κίνδυνος
πυρκαγιάς.

⚠ Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες
και τηγάνια με πυθμένα ίδιου
πλάτους με αυτόν των καυστή-
ρων ή ελαφρώς μεγαλύτερα (βλ.
ειδικό πίνακα). Βεβαιωθείτε ότι
οι κατσαρόλες στις σχάρες δεν
προεξέχουν πέρα από την άκρη
της εστίας.

⚠ Η ακατάλληλη χρήση των
πλεγμάτων μπορεί να προκα-
λέσει ζημιά στην εστία: μην το-
ποθετείτε τα πλέγματα ανάποδα
ή τα σύρετε κατά μήκος της εστί-
ας.

⚠ Μην αφήνετε τη φλόγα του
καυστήρα να εκτείνεται πέρα
από την άκρη του σκεύους.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε: Μαντε-
μένιες σχάρες, λαξευτές πέτρες,
πήλινες γλάστρες και τηγάνια.
Διασκορπιστές θερμότητας
όπως μεταλλικό πλέγμα ή
οποιοιδήποτε άλλοι τύποι. Δύο
καυστήρες ταυτόχρονα για ένα
δοχείο (π.χ. βραστήρας ψα-
ριών).

⚠ Σε περίπτωση που συγκεκρι-
μένες τοπικές συνθήκες του χο-
ρηγούμενου αερίου καθιστούν
δύσκολη την ανάφλεξη του καυ-
στήρα, συνιστάται να επανα-
λάβετε τη λειτουργία με τον επι-
λογέα γυρισμένο στη ρύθμιση
μικρής φλόγας.

⚠ Σε περίπτωση εγκατάστασης
απορροφητήρα πάνω από την
επιφάνεια εστίων, ανατρέξτε στις
οδηγίες του απορροφητήρα για
τη σωστή απόσταση.

⚠ Τα προστατευτικά λαστιχένια
πόδια στα πλέγματα αποτελούν
κίνδυνο πνιγμού για τα μικρά
παιδιά. Αφού αφαιρέσετε τα
πλέγματα, βεβαιωθείτε ότι όλα
τα πόδια είναι σωστά τοποθετη-
μένα.

⚠ 1.2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

⚠ Ο χειρισμός και η εγκατάστα-
ση της συσκευής πρέπει να γίνε-
ται από δύο ή περισσότερα άτο-
μα - κίνδυνος τραυματισμού.
Χρησιμοποιήστε προστατευτικά

γάντια για να αποσυνσκευάσετε και να εγκαταστήσετε - κίνδυνος κοψιμάτων.

! Οι συνδέσεις ηλεκτρικού ρεύματος και φυσικού αερίου πρέπει να συμμορφώνονται με τους τοπικούς κανονισμούς.

! Η εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένης της παροχής νερού (εάν υπάρχει), των ηλεκτρικών συνδέσεων και των επισκευών πρέπει να πραγματοποιείται από εξειδικευμένο τεχνικό. Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το χώρο εγκατάστασης. Μετά την αποσυνσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση προβλημάτων, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή την πλησιέστερη υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση. Μόλις εγκατασταθούν, τα απορρίμματα συσκευασίας (πλαστικό, μέρη από φελιζόλ κ.λπ.) πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε λειτουργία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν προκαλεί ζη-

μιά στο καλώδιο τροφοδοσίας - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο όταν ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σε οικιακή κατοικία για τυπικές λειτουργίες καθαριότητας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η τροποποίηση της συσκευής και της μεθόδου εγκατάστασής της είναι απαραίτητη για την ασφαλή και σωστή χρήση της συσκευής σε όλες τις επιπλέον χώρες.

Χρησιμοποιήστε ρυθμιστές πίεσης κατάλληλους για την πίεση αερίου που υποδεικνύεται στις οδηγίες.

Το δωμάτιο πρέπει να είναι εξοπλισμένο με σύστημα εξαγωγής αέρα που αποβάλλει τυχόν αναθυμιάσεις καύσης.

Ο χώρος πρέπει επίσης να επιτρέπει τη σωστή κυκλοφορία του αέρα, καθώς απαιτείται αέρας για να συμβεί κανονικά η καύση. Η ροή του αέρα δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 2 m³/h ανά kW εγκατεστημένης ισχύος.

Το σύστημα κυκλοφορίας αέρα μπορεί να λαμβάνει αέρα απευθείας από το εξωτερικό μέσω ενός σωλήνα με εσωτερική διατομή τουλάχιστον 100 cm². Το άνοιγμα δεν πρέπει να είναι ευαίσθητο σε μπλοκαρίσματα.

Το σύστημα μπορεί επίσης να παρέχει τον αέρα που απαιτείται για την καύση έμμεσα, δηλαδή από παρακείμενους χώρους εξοπλισμένους με σωλήνες κυκλοφορίας αέρα όπως περιγράφεται παραπάνω. Ωστόσο, αυτά τα δωμάτια δεν πρέπει να είναι κοινόχρηστα δωμάτια, υπνοδωμάτια ή δωμάτια που μπορεί να παρουσιάζουν κίνδυνο πυρκαγιάς.

Το υγραέριο βυθίζεται στο πάτωμα καθώς είναι βαρύτερο από τον αέρα. Ως εκ τούτου, οι χώροι που περιέχουν φιάλες υγραερίου πρέπει επίσης να είναι εξοπλισμένοι με αεραγωγούς για να επιτρέπουν τη διαφυγή του αερίου σε περίπτωση διαρροής. Αυτό σημαίνει ότι οι φιάλες υγραερίου, είτε είναι μερικώς είτε πλήρως πλήρεις, δεν πρέπει να εγκαθίστανται ή να αποθηκεύονται σε δωμάτια ή αποθηκευτικούς χώρους που βρίσκονται κάτω από το επίπεδο του εδάφους (κελάρια κ.λπ.). Συνιστάται να διατηρείτε μόνο τον κύλινδρο που χρησιμοποιείται στο δωμάτιο, τοποθετημένο έτσι ώστε να μην υπόκειται σε θερμότητα που παράγεται από εξωτερικές πηγές (φούρνοι, τζάκια, σόμπες κ.λπ.) που θα μπορούσαν να αυξήσουν τη θερμοκρασία του κυλίνδρου πάνω από τους 50° C.

Εάν δυσκολεύεστε να γυρίσετε τα κουμπιά για τον καυστήρα, επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση, η οποία μπορεί να αντικαταστήσει τη βρύση του καυστήρα εάν διαπιστωθεί ότι είναι ελαττωματική.

Τα ανοίγματα που χρησιμοποιούνται για τον εξαερισμό και τη διασπορά της θερμότητας δεν πρέπει ποτέ να καλύπτονται.

 Μην αφαιρείτε τη συσκευή από τη βάση αφρού πολυστυρενίου μέχρι τη στιγμή της εγκατάστασης.

 Μην τοποθετείτε τη συσκευή πίσω από μια διακοσμητική πόρτα - κίνδυνος πυρκαγιάς.

 εάν η σειρά τοποθετείται σε μια βάση, πρέπει να είναι επίπτε-δη και στερεωμένη στον τοίχο από την αλυσίδα συγκράτησης που παρέχεται, για να αποφευχθεί η ολίσθηση της συσκευής από τη βάση.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Για να αποφευχθεί η ανατροπή της συσκευής, πρέπει να εγκατασταθεί η αλυσίδα συγκράτησης που παρέχεται. Ανατρέξτε στις οδηγίες εγκατάστασης.

1.3 ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν από την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες

διανομής (τύπος αερίου και πίεση αερίου) και η διαμόρφωση της συσκευής είναι συμβατές.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι συνθήκες ρύθμισης για αυτήν τη συσκευή αναφέρονται στην πινακίδα στοιχείων του προϊόντος.

⚠ Ελέγξτε ότι η πίεση της παροχής αερίου είναι σύμφωνη με τις τιμές που υποδεικνύονται στον Πίνακα «Προδιαγραφές καυστήρα και ακροφυσίου».

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτή η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με συσκευή εκκένωσης προϊόντων καύσης. Πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στις σχετικές απαιτήσεις σχετικά με τον αερισμό.

⚠ Εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με υγρό αέριο, η βίδα ρύθμισης πρέπει να στερεωθεί όσο το δυνατόν πιο σφιχτά.

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Όταν ο κύλινδρος αερίου ή το δοχείο αερίου είναι εγκατεστημένο, πρέπει να έχει τοποθετηθεί σωστά (κατακόρυφος προσανατολισμός).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτή η λειτουργία πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό.

⚠ Χρησιμοποιείτε μόνο εύκαμπτο ή άκαμπτο μεταλλικό σωλήνα για σύνδεση αερίου.

⚠ Σύνδεση με άκαμπτο σωλήνα (χαλκού ή χάλυβα): Η σύνδεση με το σύστημα αερίου πρέπει να πραγματοποιείται με τέτοιο τρόπο ώστε να μην ασκείται καμία πίεση οποιουδήποτε είδους στη συσκευή. Υπάρχει ένα ρυθμιζόμενο εξάρτημα σωλήνα σχήματος L στη ράμπα παροχής της συσκευής και αυτό είναι εφοδιασμένο με σφράγιση για την αποφυγή διαρροών. Η σφράγιση πρέπει πάντα να αντικαθίσταται μετά την περιστροφή του εξαρτήματος σωλήνα (η σφράγιση παρέχεται με τη συσκευή). Το εξάρτημα σωλήνα παροχής αερίου είναι ένα σπειροειδές 1/2 κυλινδρικό αρσενικό εξάρτημα αερίου.

⚠ Σύνδεση ενός εύκαμπτου σωλήνα από ανοξείδωτο χάλυβα χωρίς αρμούς σε ένα σπειροειδές εξάρτημα:

Το εξάρτημα σωλήνα παροχής αερίου είναι ένα σπειροειδές 1/2 κυλινδρικό αρσενικό εξάρτημα αερίου. Αυτοί οι σωλήνες πρέπει να εγκαθίστανται έτσι ώστε να μην είναι ποτέ μεγαλύτεροι από 2000 mm όταν επεκτείνονται πλήρως. Μόλις γίνει η σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος μεταλλικός σωλήνας δεν αγγίζει κανένα κινούμενο μέρος και δεν συμπιέζεται. Χρησιμοποιείτε μόνο σωλήνες και στεγανοποιη-

τικά που συμμορφώνονται με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εάν χρησιμοποιείται εύκαμπτος σωλήνας από ανοξείδωτο χάλυβα, πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να μην αγγίζει κανένα κινούμενο μέρος του επίπλου (π.χ. συρτάρι). Πρέπει να περάσει από μια περιοχή όπου δεν υπάρχουν εμπόδια και όπου είναι δυνατόν να επιθεωρηθεί σε όλο το μήκος της.

⚠ Η συσκευή πρέπει να συνδέεται στην κύρια παροχή αερίου ή σε κύλινδρο αερίου σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς. Πριν κάνετε τη σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συμβατή με την παροχή αερίου που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

⚠ Εάν δεν είναι, ακολουθήστε τις οδηγίες που αναφέρονται στην παράγραφο «Προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους αερίων».

⚠ Μετά τη σύνδεση στην παροχή αερίου, ελέγξτε για διαρροές με σαπουνόνερο. Ανάψτε τους καυστήρες και γυρίστε τους διακόπτες από τη μέγιστη θέση 1* στην ελάχιστη θέση 2* για να ελέγξετε τη σταθερότητα της φλόγας.

⚠ Η σύνδεση με το δίκτυο αερίου ή τον κύλινδρο αερίου μπορεί να πραγματοποιηθεί χρησιμοποιώντας εύκαμπτο ελαστικό ή χαλύβδινο σωλήνα, σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία.

ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΑΕΡΙΟΥ

(Αυτή η λειτουργία πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξειδικευμένο τεχνικό.)

⚠ Προκειμένου να προσαρμοστεί η συσκευή σε έναν τύπο αερίου διαφορετικό από τον τύπο για τον οποίο κατασκευάστηκε (ενδεικνυόμενη θερμική ετικέτα), ακολουθήστε τα ειδικά βήματα που παρέχονται μετά τα σχέδια εγκατάστασης.

1.4 ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Πληροφορίες σχετικά με την κατανάλωση ρεύματος και τάσης παρέχονται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.

⚠ Η πινακίδα βρίσκεται στην μπροστινή άκρη του φούρνου (ορατή όταν η πόρτα είναι ανοιχτή).

⚠ Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την παροχή ρεύματος αποσυνδέοντάς την εάν το βύσμα είναι προσβάσιμο ή μέσω ενός διακόπτη πολλαπλών πόλων εγκατεστημένου ανάντη της πρίζας

σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης και η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας.

⚠ Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι αρκετά μακρύ για να συνδέσει τη συσκευή, αφού τοποθετηθεί στο περίβλημά της, στην κύρια παροχή ρεύματος. Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας.

⚠ Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις, πολλαπλές πρίζες ή προσαρμογείς. Τα ηλεκτρικά εξαρτήματα δεν πρέπει να είναι προσβάσιμα στον χρήστη μετά την εγκατάσταση. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένοι ή ξυπόλητοι. Μην λειτούργείτε αυτή τη συσκευή εάν έχει κατεστραμμένο καλώδιο τροφοδοσίας ή βύσμα, εάν δεν λειτουργεί σωστά ή εάν έχει υποστεί ζημιά ή πέσει.

⚠ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα πανομοιότυπο καλώδιο από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή άτομα με παρόμοια προσόντα, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικατασταθεί, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

⚠ Η εγκατάσταση με τη χρήση βύσματος καλωδίου τροφοδοσίας δεν επιτρέπεται, εκτός εάν το προϊόν είναι ήδη εξοπλισμένο με αυτό που παρέχεται από τον κατασκευαστή.

⚠ 1.5 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την παροχή ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε λειτουργία συντήρησης. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμού, χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια (κίνδυνος τραυματισμού) και υποδήματα ασφαλείας (κίνδυνος θλάσης). Βεβαιωθείτε ότι τα χειρίζεστε από δύο άτομα (μείωση φορτίου). Ποτέ μην χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό (κίνδυνος ηλεκτροπληξίας). Οι μη επαγγελματικές επισκευές που δεν έχουν εγκριθεί από τον κατασκευαστή θα μπορούσαν

να οδηγήσουν σε κίνδυνο για την υγεία και την ασφάλεια, για τον οποίο ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος. Τυχόν ελάττωμα ή ζημιά που προκαλείται από μη επαγγελματικές επισκευές ή συντήρηση δεν θα καλύπτεται από την εγγύηση, οι όροι της οποίας περιγράφονται στο έγγραφο που παραδίδεται με τη μονάδα.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το γυαλί της πόρτας, καθώς μπορούν να γρατσουνίσουν την επιφάνεια, γεγονός που μπορεί να οδηγήσει σε θραύση του γυαλιού.

2 Περιβαλλοντικές οδηγίες

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥ

Το υλικό συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμο και επισημαίνεται με το σύμβολο ανακύκλωσης . Επομένως, τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται υπεύθυνα και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών που διέπουν τη διάθεση των αποβλήτων.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Αυτή η συσκευή κατασκευάζεται από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε το σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς απόρριψης αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, επικοινωνήστε με την τοπική αρχή, την υπηρεσία συλλογής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή. Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ, για τα Απόβλητα

⚠ Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση το χλώριο ή καθαριστικά τηγανιού.

⚠ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση. - Κίνδυνος εγκαυμάτων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στη συσκευή ηλεκτρικής ανάφλεξης, μην τη χρησιμοποιείτε όταν οι καυστήρες δεν βρίσκονται στο περίβλημά τους.

τα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και με τους κανονισμούς του 2013 για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (όπως τροποποιήθηκε). Διασφαλίζοντας ότι αυτό το προϊόν απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Το σύμβολο  στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόβλητο, αλλά πρέπει να μεταφέρεται σε κατάλληλο κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Προθερμάνετε τον φούρνο μόνο εάν καθορίζεται στο τραπέζι μαγειρέματος ή στη συνταγή σας.

Χρησιμοποιήστε σκούρα λακαρισμένα ή σμαλτωμένα ταψιά καθώς απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα.

Χρησιμοποιήστε μια χύτρα ταχύτητας για να εξοικονομήσετε ακόμη περισσότερη ενέργεια και χρόνο.

ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣ

Αυτή η συσκευή πληροί: τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του ευρωπαϊκού κανονισμού 66/2014, τον κανονισμό για την ενεργειακή επισήμανση 65/2014, τον οικολογικό σχεδιασμό για τα προϊόντα που σχετίζονται με την ενέργεια και τους κανονισμούς για τις ενεργειακές πληροφορίες (τροποποίηση) (έξοδος από την ΕΕ) του 2019, σύμφωνα με το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-1.

Αυτή η συσκευή πληροί τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του ευρωπαϊκού κανονισμού 66/2014 και των κανονισμών του 2019 για τον οικολογικό σχεδιασμό προϊόντων και πληροφοριών σχετικά με την ενέργεια (τροποποίηση) (έξοδος από την ΕΕ) σύμφωνα με το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 30-2-1.

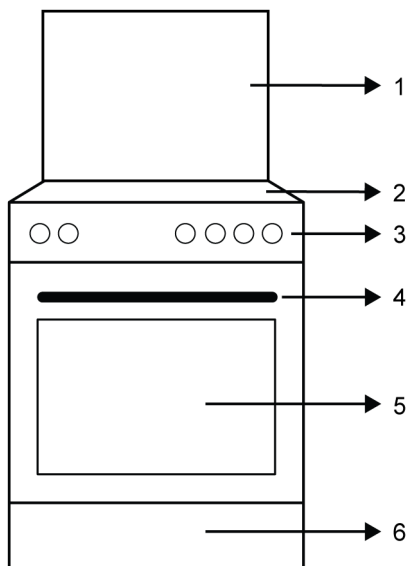
Αυτό το προϊόν μπορεί να περιέχει φως αλογόνου (Κλάση Ενεργειακής Απόδοσης G) ή πηγή φωτός LED (Κλάση Ενεργειακής Απόδοσης F).



3 Το προϊόν σας

Στην ενότητα αυτή θα βρείτε μια γενική επισκόπηση και τις βασικές χρήσεις του πίνακα ελέγχου του προϊόντος. Μπορεί να υπάρχουν διαφορές στις εικόνες και σε ορισμένες δυνατότητες, ανάλογα με τον τύπο του προϊόντος.

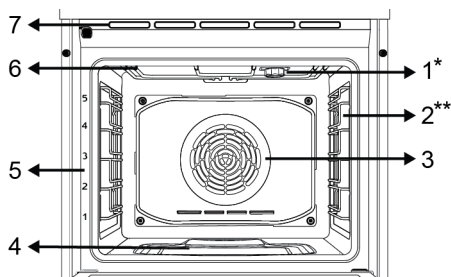
3.1 Παρουσίαση του προϊόντος



- 1 Πάνω κάλυμμα
- 2 Τμήμα πλάκας εστιών
- 3 Πίνακας ελέγχου
- 4 Λαβή
- 5 Πόρτα

6 Κάτω τμήμα

3.1.1 Μονάδα μαγειρέματος

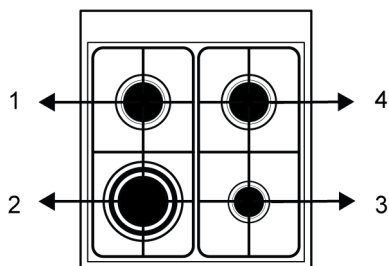


- 1 Λάμπα
- 2 Συρμάτινα ράφια
- 3 Μοτέρ ανεμιστήρα (πίσω από την ασφάλιση πλάκα)
- 4 Κοιλότητα νερού για μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού
- 5 Θέσεις ραφιού
- 6 Πάνω αντίσταση
- 7 Οπές αερισμού

* Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο. Το προϊόν σας μπορεί να μην έχει λάμπα, ή ο τύπος και η θέση της λάμπας μπορεί να διαφέρουν από της εικόνας.

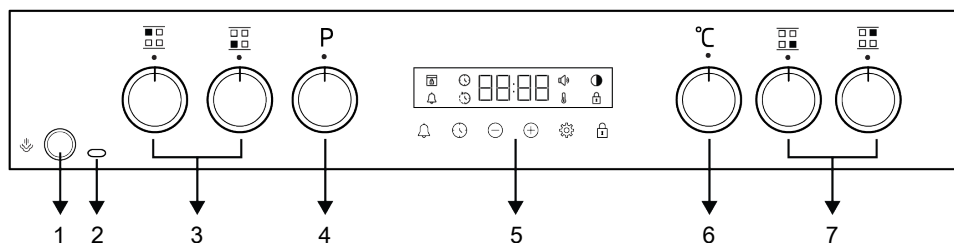
** Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο. Το προϊόν που έχετε ενδέχεται να μη διαθέτει σχάρα. Στην εικόνα, εμφανίζεται ως παράδειγμα ένα προϊόν με σχάρα.

3.1.2 Τμήμα εστιών



- 1 Πίσω αριστερή - Κανονική εστία αερίου
- 2 Μπροστινή αριστερή - Εστία αερίου για γουόκ
- 3 Μπροστινή δεξιά - Βοηθητική εστία αερίου
- 4 Πίσω δεξιά - Κανονική εστία αερίου

3.2 Λειτουργία του πίνακα ελέγχου του φούρνου



- 1 Κουμπί μαγειρέματος/καθαρισμού με υποβοήθηση από ατμό
- 2 Λυχνία μαγειρέματος/καθαρισμού με υποβοήθηση από ατμό
- 3 Περιστροφικά κουμπιά χειρισμού πλάκας εστιών
- 4 Περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας
- 5 Χρονοδιακόπτης
- 6 Περιστροφικό κουμπί επιλογής θερμοκρασίας
- 7 Περιστροφικά κουμπιά χειρισμού πλάκας εστιών

Αν υπάρχει περιστροφικό κουμπί (κουμπιά) για τον χειρισμό του προϊόντος σας, σε ορισμένα μοντέλα αυτά τα κουμπιά μπορεί να βγαίνουν έξω όταν τα πατάτε (βυθιζόμενα κουμπιά). Για να κάνετε ρυθμίσεις με ορισμένα από αυτά τα περιστροφικά κουμπιά, πρώτα πρέπει να πιέσετε μέσα το σχετικό περιστροφικό κουμπί και να τραβήξετε έξω το κουμπί. Αφού κάνετε τη ρύθμισή σας, πιέστε το πάλι μέσα στη θέση του.

Κουμπί επιλογής λειτουργίας

Μπορείτε να επιλέξετε τις λειτουργίες λειτουργίας του φούρνου με το κουμπί επιλογής λειτουργιών. Στρίψτε αριστερά / δεξιά από την κλειστή (πάνω) θέση για να επιλέξετε.

Περιστροφικό κουμπί επιλογής θερμοκρασίας

Μπορείτε να επιλέξετε τη θερμοκρασία που θέλετε να μαγειρέψετε με το κουμπί θερμοκρασίας. Γυρίστε δεξιόστροφα από την κλειστή (πάνω) θέση για να επιλέξετε.

Ένδειξη εσωτερικής θερμοκρασίας φούρνου

Μπορείτε να κατανοήσετε την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου από το σύμβολο θερμοκρασίας στην οθόνη του χρονοδιακόπτη. Το σύμβολο θερμοκρασίας εμφανίζεται στην οθόνη όταν ξεκινά το μαγείρεμα και το σύμβολο θερμοκρασίας εξαφανίζεται όταν η συσκευή φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία. Όταν η θερμοκρασία στο

εσωτερικό του φούρνου πέσει κάτω από την καθορισμένη θερμοκρασία, το σύμβολο θερμοκρασίας εμφανίζεται ξανά.

Περιστροφικά κουμπιά χειρισμού πλάκας εστιών

Μπορείτε να χειριστείτε την εστία σας με τα κουμπιά ελέγχου των εστιών. Κάθε κουμπί λειτουργεί με τον αντίστοιχο καυστήρα. Μπορείτε να συμπεράνετε ποιον καυστήρα ελέγχει από τα σύμβολα στον πίνακα ελέγχου.

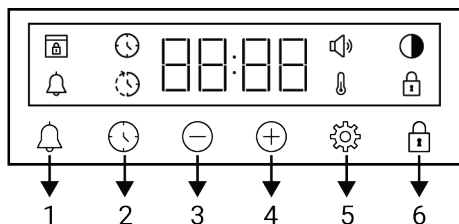
Κουμπί μαγειρέματος/καθαρισμού με υποβοήθηση από ατμό

Χρησιμοποιείται για μαγείρεμα και καθαρισμό με ατμό. Δεν θα λειτουργεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

Λυχνία μαγειρέματος/καθαρισμού με υποβοήθηση από ατμό

Υποδεικνύει ότι η λειτουργία ενεργοποιείται όταν πατηθεί το κουμπί για μαγείρεμα ή καθαρισμό με τη βοήθεια ατμού. Δεν θα λειτουργεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

Χρονοδιακόπτης



- 1 Πλήκτρο ειδοποίησης
- 2 Πλήκτρο ρύθμισης ώρας
- 3 Πλήκτρο μείωσης
- 4 Πλήκτρο αύξησης
- 5 Πλήκτρο ρυθμίσεων
- 6 Πλήκτρο κλειδώματος πλήκτρων

Σύμβολα στην οθόνη

- : Σύμβολο χρόνου ψησίματος
- : Σύμβολο ώρας λήξης ψησίματος *
- : Σύμβολο ειδοποίησης
- : Σύμβολο φωτεινότητας

: Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων

: Σύμβολο θερμοκρασίας

: Σύμβολο επιπέδου έντασης ήχου

: Σύμβολο κλειδώματος πόρτας *

*Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

3.3 Τρόποι λειτουργίας του φούρνου

Στον πίνακα λειτουργιών εμφανίζονται οι τρόποι λειτουργίας του φούρνου σας καθώς και οι ανώτατες και κατώτατες θερμοκρασίες που μπορείτε να ρυθμίσετε για αυτούς. Η σειρά των τρόπων λειτουργίας που αναφέρονται εδώ μπορεί να διαφέρει από τη διαρρύθμιση στο προϊόν που κατέχετε.

Συνιστώμενες λειτουργίες για μαγείρεμα με ατμό:

Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες λειτουργίας "Λειτουργία "3D"", "Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα" και "Θερμός αέρας" στο προϊόν σας για το μαγείρεμα με τη βοήθεια ατμού (Μπορεί να μην είναι διαθέσιμες όλες αυτές οι λειτουργίες στο προϊόν σας). Παρόλο που το κουμπί μαγειρέματος/καθαρισμού με ατμό είναι ενεργό σε άλλες λειτουργίες λειτουργίας, το πιο αποτελεσματικό μαγείρεμα παρέχεται σε αυτές τις λειτουργίες σύμφωνα με τις δοκιμές μαγειρέματος που πραγματοποιήθηκαν. Μπορείτε να εκτελέσετε μαγείρεμα με τη βοήθεια ατμού χωρίς να χρειάζεται να πατήσετε το κουμπί μαγειρέματος/καθαρισμού με υποβοήθηση ατμού ειδικά για τη λειτουργία "Λειτουργία "3D"".

Αποφύγετε να πατήσετε το κουμπί μαγειρέματος/καθαρισμού με τη βοήθεια ατμού ενώ χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Λειτουργία με ανεμιστήρα. Διαφορετικά, η εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου θα αυξηθεί και αυτό μπορεί να έχει αρνητικές επιπτώσεις στο φαγητό.

Σύμβολο λειτουργίας	Περιγραφή λειτουργίας	Περιοχή θερμοκρασίας (°C)	Περιγραφή και χρήση
	Λάμπα φούρνου	-	Δεν λειτουργεί καμία αντίσταση στον φούρνο. Είναι μόνο αναμμένη η λάμπα.
	Λειτουργία με ανεμιστήρα	-	Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Λειτουργεί μόνο ο ανεμιστήρας (στο πίσω τοίχωμα). Τα κατεψυγμένα τρόφιμα αποψύχονται ήπια σε θερμοκρασία δωματίου, ενώ το μαγειρεμένο φαγητό κρυώνει. Ο χρόνος που απαιτείται για την απόψυξη ενός ολόκληρου κομματιού κρέατος είναι μεγαλύτερος παρά για φαγητά σε μερίδες.
	Πάνω και κάτω αντίσταση	*	Το φαγητό ζεσταίνεται από πάνω και κάτω ταυτόχρονα. Κατάλληλο για κέικ, αρτοσκευάσματα ή κέικ και μαγειρευτά σε φόρμες ψησίματος. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο.
	Πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	*	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την κάτω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο ταψί. Αυτή η λειτουργία θα πρέπει να χρησιμοποιείται και για εύκολο καθαρισμό με ατμό.
	Θερμός αέρας	*	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την αντίσταση ανεμιστήρα κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για μαγείρεμα με περισσότερα από ένα ταψιά σε διαφορετικά επίπεδα.
	Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα	*	Per risparmiare energia, puoi utilizzare questa funzione invece di utilizzare "Θερμός αέρας". Ma; il tempo di cottura sarà leggermente più lungo.
	Λειτουργία Πίτσας	*	Λειτουργούν η κάτω αντίσταση και η αντίσταση ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για μαγείρεμα πίτσας.
	Λειτουργία "3D"	*	Λειτουργούν η πάνω αντίσταση, η κάτω αντίσταση και η αντίσταση ανεμιστήρα. Κάθε πλευρά του φαγητού θερμαίνεται ομοιόμορφα και γρήγορα. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο ταψί.
	Δυνατό γκριλ	*	Λειτουργεί το μεγάλο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μεγάλων ποσοτήτων.

* Το προϊόν σας λειτουργεί στο εύρος θερμοκρασίας που καθορίζεται στο κουμπί θερμοκρασίας.

3.4 Αξεσουάρ του προϊόντος

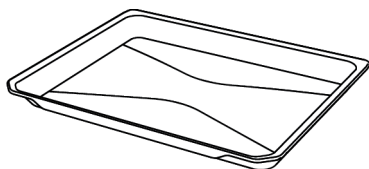
Υπάρχουν διάφορα αξεσουάρ μέσα στο προϊόν σας. Στην ενότητα αυτή υπάρχει η περιγραφή των αξεσουάρ και η περιγραφή της σωστής χρήσης τους. Τα παρεχόμενα αξεσουάρ διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Στο προϊόν σας μπορεί να μην είναι διαθέσιμα όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στο εγχειρίδιο χρήσης.



Τα ταψιά μέσα στο προϊόν μπορεί να παραμορφωθούν από την επίδραση της θερμοκρασίας. Αυτό δεν έχει επίδραση στη λειτουργικότητα. Η παραμόρφωση παύει να εμφανίζεται όταν κρυώσει το ταψί.

Κανονικό ταψί

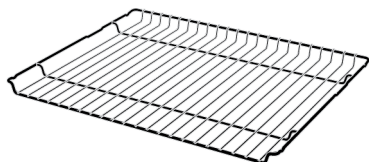
Χρησιμοποιείται για πίτες, κατεψυγμένα τρόφιμα και ψήσιμο μεγάλων μερίδων.



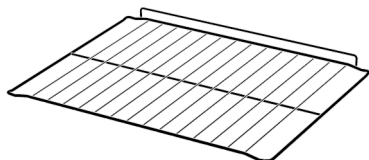
Συρμάτινη σχάρα

Χρησιμοποιείται για ψήσιμο ή τοποθέτηση τροφίμων για ψήσιμο σε ταψί, στη σχάρα και για ραγού στο επιθυμητό ράφι.

Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια :



Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια :

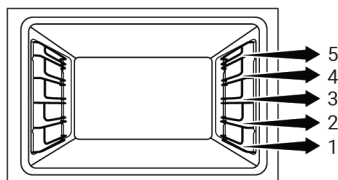


3.5 Χρήση αξεσουάρ προϊόντος

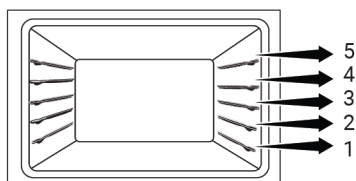
Ράφια μαγειρέματος

Υπάρχουν 5 θέσεις ραφιών στον χώρο μαγειρέματος. Μπορείτε να δείτε τη σειρά των ραφιών και από τους αριθμούς στο μπροστινό πλαίσιο του φούρνου.

Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:



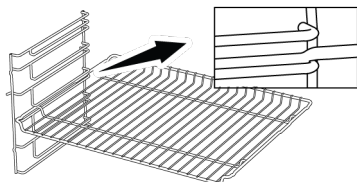
Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:



Τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρα πάνω στα ράφια μαγειρέματος

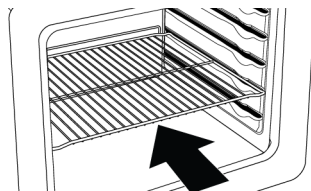
Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια :

Είναι κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τη συρμάτινη σχάρα πάνω στα συρμάτινα πλευρικά ράφια. Όταν τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα πάνω στο επιθυμητό ράφι, το ανοικτό τμήμα πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος. Για καλύτερο μαγείρεμα, η συρμάτινη σχάρα πρέπει να ασφαρίζεται στο στοπ του συρμάτινου ραφιού. Δεν πρέπει να περνάει πάνω από το στοπ και να έρχεται σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου.



Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια :

Είναι κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τη συρμάτινη σχάρα πάνω στα πλευρικά ράφια. Η συρμάτινη σχάρα έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα πάνω στο επιθυμητό ράφι, το ανοικτό τμήμα πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.

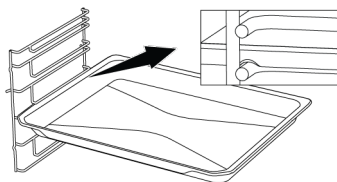


Τοποθέτηση του ταψιού πάνω στα ράφια μαγειρέματος

Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

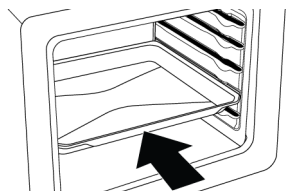
Είναι επίσης καίριας σημασίας να τοποθετείτε σωστά τα ταψιά πάνω στα συρμάτινα πλευρικά ράφια. Όταν τοποθετείτε το ταψί πάνω στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για να το κρατάτε πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος. Για καλύτερο μαγείρεμα, το ταψί πρέπει να ασφαρίζεται με την εγκοπή στοπ πάνω στο συρμάτινο ράφι. Δεν πρέπει να περνάει

πάνω από την εγκοπή στοπ και να έρχεται σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρου.



Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:

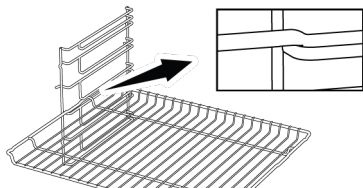
Είναι επίσης καίριας σημασίας να τοποθετείτε σωστά τα ταψιά πάνω στα πλευρικά ράφια. Το ταψί έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε το ταψί πάνω στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για να το κρατάτε πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



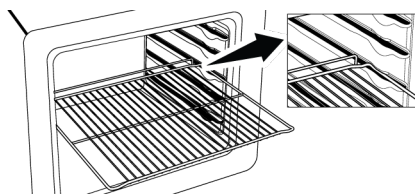
Λειτουργία στοπ της συρμάτινης σχάρας

Υπάρχει μια λειτουργία στοπ για να εμποδίζει τη συρμάτινη σχάρα να γέρνει έξω από το συρμάτινο ράφι. Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να βγάλετε έξω το φαγητό με ευκολία και ασφάλεια. Όταν αφαιρείτε τη συρμάτινη σχάρα, μπορείτε να την τραβήξετε προς τα εμπρός έως ότου φθάσει το στοπ. Πρέπει να περάσετε αυτό το σημείο για πλήρη αφαίρεση.

Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

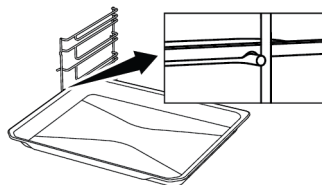


Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:



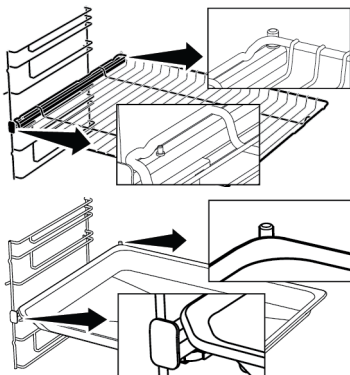
Λειτουργία στοπ ταψιού - Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια

Υπάρχει επίσης μια λειτουργία στοπ για να εμποδίζει το ταψί να γέρνει έξω από το συρμάτινο ράφι. Όταν αφαιρείτε το ταψί, ελευθερώστε το από την πίσω εγκοπή στοπ και τραβήξτε το προς το μέρος σας έως ότου φθάσει στην μπροστινή πλευρά. Πρέπει να περάσετε αυτή την εγκοπή στοπ για πλήρη αφαίρεση.



Σωστή τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας και του ταψιού πάνω στις τηλεσκοπικές ράγες - Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια και τηλεσκοπικά μοντέλα

Χάρη στις τηλεσκοπικές ράγες, οι δίσκοι ή τα συρμάτινα ράφια μπορούν εύκολα να τοποθετηθούν και να αφαιρεθούν. Πρέπει να ληφθεί μέριμνα για να τοποθετήσετε τους δίσκους και τα συρμάτινα ράφια στις τηλεσκοπικές ράγες όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα.



3.6 Τεχνικές Προδιαγραφές

Γενικές προδιαγραφές	
Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/πλάτος/βάθος) (mm)	850 /600 /600
Τάση /συχνότητα	220-240 V ~ 50 Hz
Τύπος καλωδίου και διατομή που χρησιμοποιούνται / κατάρτηλα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Συνολική κατανάλωση ενέργειας (kW)	3,3
Συνολική ισχύς αερίου (kW)	8,3 kW (603 g/h - G30)
Τύπος φούρνου	Φούρνος πολλαπλών λειτουργιών

Εστίες	
Μπροστινή αριστερή	Εστία αερίου για γουόκ
Ισχύς	3,3 kW (240 g/h – G30)
Μπροστινή δεξιά	Βοηθητική εστία αερίου
Ισχύς	1,0 kW (73 g/h – G30)
Πίσω αριστερή	Κανονική εστία αερίου
Ισχύς	2,0 kW (145 g/h – G30)
Πίσω δεξιά	Κανονική εστία αερίου
Ισχύς	2,0 kW (145 g/h – G30)

Τύπος αερίου / πίεση που έχει ρυθμιστεί το προϊόν:
G20 20 mbar

Κατηγορία προϊόντος αερίου
Κατ. II 2H3B/P
Κατ. II 2H3+
Cat II 2ELs3B/P
Κατ. I 2H

Τύποι αερίου / πιέσεις στις οποίες μπορεί να μετατραπεί το προϊόν:
G2 350 13 mbar
G30 30 mbar
G30 37 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

Βασικά: Οι πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή σήμανση ηλεκτρικών οικιακών φούρνων παρέχονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 / IEC 60350-1. Οι τιμές προσδιορίζονται στις λειτουργίες Πάνω και κάτω αντίσταση ή (αν υπάρχει) Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα με το τυποποιημένο φορτίο. Η κλάση ενεργειακής απόδοσης προσδιορίζεται σύμφωνα με την πιο κάτω προτεραιότητα ανάλογα αν οι αντίστοιχες λειτουργίες υπάρχουν στο προϊόν ή. 1-Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα , 2-Θερμός αέρας , 3-Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα , 4-Πάνω και κάτω αντίσταση.
--

 Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, για σκοπούς βελτίωσης της ποιότητας του προϊόντος.
--



Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο είναι ενδεικτικές και μπορεί να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν σας.



Οι τιμές που αναφέρονται στις ετικέτες του προϊόντος ή σε άλλα έντυπα τεκμηρίωσης που το συνοδεύουν έχουν αποκτηθεί σε εργαστηριακές συνθήκες σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Ανάλογα με τις συνθήκες λειτουργίας και περιβάλλοντος του προϊόντος, οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν.

Χώρα εγκατάστασης - κατηγορίες/τύπου/πίεση αερίου

Στον πίνακα που ακολουθεί μπορείτε να βρείτε τον τύπο αερίου, την πίεση και την κατηγορία αερίου που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη χώρα όπου πρόκειται να εγκατασταθεί το προϊόν.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΧΩΡΩΝ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ		ΤΥΠΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΠΙΕΣΗ			
FR	Κατ. II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Κατ. II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Κατ. II	2EK3B/P	G25,3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Κατ. II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Κατ. II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Κατ. II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

ΚΩΔΙΚΟΙ ΧΩ-ΡΩΝ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ		ΤΥΠΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΠΙΕΣΗ			
MK	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Κατ. I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Κατ. I	2H	G20,20 mbar			
LV	Κατ. I	2H	G20,20 mbar			
LU	Κατ. I	2E	G20,20 mbar			
BG	Κατ. I	2H	G20,20 mbar			
	Κατ. I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Κατ. I	2H	G20,25 mbar			
	Κατ. I	3B/P	G30,30 mbar			

Τραπέζι μπεκ

Ο παρακάτω πίνακας δίνει τιμές μπεκ ψεκασμού για όλους τους τύπους αερίων καυσίμων για μετατροπή αερίου. Μπορείτε να φτάσετε τις τιμές του μπεκ ψεκασμού σας κοιτάζοντας τον τεχνικό πίνακα για τους τύπους αερίων που μπορείτε να μετατρέψετε ανάλογα με τα καύσιμα και τη χώρα σας. Τα μπεκ μπορεί να μην παρέχονται μαζί με το προϊόν σας. Μπορείτε να το προμηθευτείτε από εξουσιοδοτημένες υπηρεσίες ή από το μέρος όπου αγοράσατε το προϊόν.

Εστίες									
Ισχύς	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
3,3 kW	140	94	165	155	118	145	200	88	75

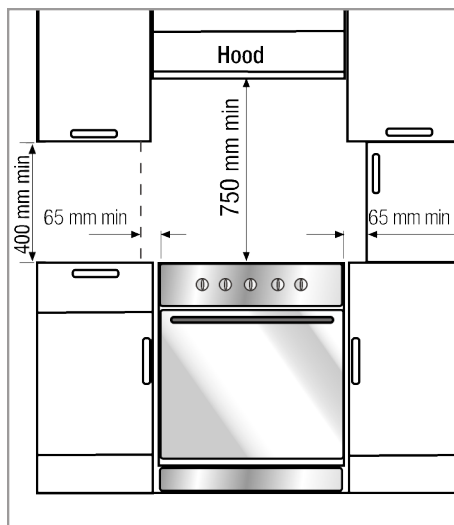
⚠ Γενικές πληροφορίες

- Για την εγκατάσταση του προϊόντος απευθυνθείτε στον πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν οι απαιτούμενες εγκαταστάσεις ρεύματος και αερίου πριν καλέσετε τον Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις για να προετοιμάσει το προϊόν για λειτουργία. Αν όχι, καλέστε αδειούχο ηλεκτρολόγο και εγκαταστάτη για να κάνουν τις απαιτούμενες εργασίες. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα και μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση.
- Η προετοιμασία της θέσης του προϊόντος και των εγκαταστάσεων ρεύματος και αερίου για το προϊόν αποτελούν ευθύνη του πελάτη.
- Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με όλους τους τοπικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων αερίου και/ή ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.
- Πριν την εγκατάσταση, ελέγξτε οπτικά αν το προϊόν παρουσιάζει οποιοδήποτε ελάττωμα.

4.1 Το κατάλληλο μέρος για εγκατάσταση

- Τοποθετήστε το προϊόν σε σκληρή επιφάνεια λόγω των αεραγωγών κάτω από το προϊόν. Δεν πρέπει να τοποθετείται σε βάση ή βάθρο. Τα πόδια του προϊόντος δεν πρέπει να βυθίζονται σε μαλακές επιφάνειες, π.χ. χαλί κ.λπ.
- Το δάπεδο της κουζίνας πρέπει να έχει επαρκή αντοχή για το βάρος της συσκευής συν το πρόσθετο βάρος όλων των μαγειρικών σκευών και των τροφίμων.
- Αυτό το προϊόν είναι συσκευή κατηγορίας 1 σύμφωνα με το πρότυπο EN 30-1-1, δηλ. μπορεί να τοποθετηθεί με το πίσω τοίχωμα και μία πλευρά σε τοίχο κουζίνας, έπιπλο κουζίνας ή συσκευή οποιουδήποτε μεγέθους. Το έπιπλο κουζίνας ή η συσκευή στην άλλη πλευρά μπορεί να είναι μόνο ίδιου ή μικρότερου μεγέθους.

- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ντουλάπια σε οποιαδήποτε από τις δύο πλευρές, αλλά για να έχετε ελάχιστη απόσταση 400 χιλ. πάνω από την πλάκα εστιών επιτρέψτε πλευρικό διάκενο 65 χιλ. ανάμεσα στη συσκευή και οποιοδήποτε τοίχο, διαχωριστικό ή ψηλό ντουλάπι.

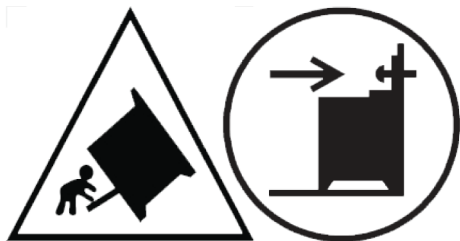


- Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και σε μη εντοιχισμένη θέση. Αφήστε ελάχιστη απόσταση 750 χιλ. πάνω από την επιφάνεια της πλάκας εστιών.
- Εάν πρόκειται να τοποθετηθεί απορροφητήρας πάνω από την κουζίνα, ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή του απορροφητήρα σχετικά με το ύψος τοποθέτησης (ελάχ. 650 mm).
- Οποιοδήποτε έπιπλο κουζίνας δίπλα στη συσκευή θα πρέπει να έχει αντοχή σε υψηλές θερμοκρασίες (τουλάχιστον έως 100 °C).

Αλυσίδα ασφαλείας

Πρέπει να προστατεύετε τη συσκευή από ανατροπή χρησιμοποιώντας στο φούρνο σας την παρεχόμενη αλυσίδα.

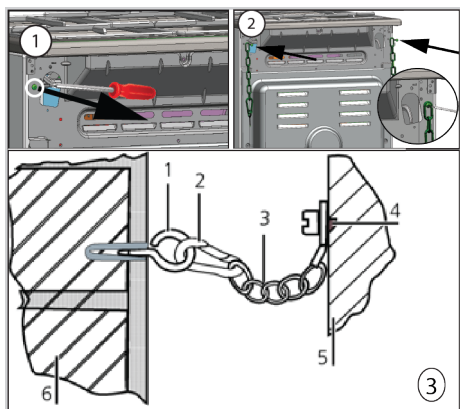
Προειδοποίηση - Κίνδυνος ανατροπής!



Προειδοποίηση: Για την αποτροπή αθέλητης ανατροπής της συσκευής, πρέπει να εγκατασταθεί αυτό το μέσο σταθεροποίησης. Για την εγκατάσταση, ανατρέξτε στις οδηγίες.

Αν το προϊόν σας έχει 2 αλυσίδες ασφαλείας:

Στερεώστε το άγκιστρο (1) στον τοίχο της κουζίνας (6) χρησιμοποιώντας κατάλληλο βύσμα και συνδέστε την αλυσίδα ασφαλείας (3) στο άγκιστρο μέσω του μηχανισμού ασφάλισης (2).

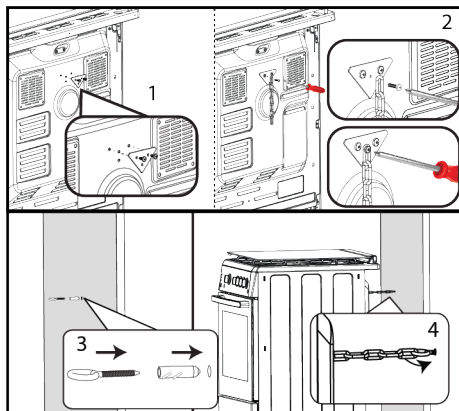


- 1 Άγκιστρο σταθεροποίησης
- 2 Μηχανισμός ασφάλισης
- 3 Αλυσίδα ασφαλείας
- 4 Στερεώστε σταθερά την αλυσίδα στο πίσω μέρος της συσκευής μαγειρέματος
- 5 Rear of product
- 6 Kitchen wall

Αν το προϊόν σας έχει 1 αλυσίδα ασφαλείας:

Πρέπει να προστατεύετε τη συσκευή από ανατροπή χρησιμοποιώντας στο φούρνο σας την παρεχόμενη μία αλυσίδα ασφαλείας.

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα στην εικόνα για να στερεώσετε την αλυσίδα ασφαλείας στο προϊόν σας.



i Η αλυσίδα ευστάθειας πρέπει να είναι όσο κοντή όσο είναι πρακτικά δυνατόν, για να αποφεύγεται κλίση προς τα εμπρός και διαγώνια για να αποφεύγεται η πλευρική κλίση. Αλυσίδα σταθερότητας για συσκευές μαγειρέματος που δεν έχουν σχεδιαστεί με εγκοπή σύμπλεξης του στηρίγματος.

Αερισμός του χώρου

Για όλους τους χώρους απαιτείται ένα παράθυρο που μπορεί να ανοιχτεί ή ισοδύναμο άνοιγμα, ενώ για ορισμένους θα απαιτηθεί ένα επιπλέον μόνιμο άνοιγμα εξαερισμού. Ο αέρας για την καύση προέρχεται από τον αέρα του χώρου εγκατάστασης και τα καυσαέρια εκπέμπονται απ' ευθείας στο χώρο. Ο καλός αερισμός είναι απαραίτητος για την ασφαλή λειτουργία της συσκευής σας.

Χώροι με πόρτες ή/και παράθυρα που ανοίγουν απευθείας προς το εξωτερικό περιβάλλον

Οι πόρτες ή/και τα παράθυρα που ανοίγουν απευθείας προς το εξωτερικό περιβάλλον πρέπει να έχουν συνολικό άνοιγμα εξαερισμού σύμφωνα με τις διαστάσεις που ορίζονται στον παρακάτω πίνακα βάσει της συνολικής ισχύος αερίου της συσκευής (η συνολική κατανάλωση ισχύος αερίου της συσκευής παρουσιάζεται στον πίνακα τεχνικών προδιαγραφών του παρόντος εγχει-

ριδίου χρήστη). Αν οι πόρτες ή/και τα παράθυρα δεν έχουν συνολικά το άνοιγμα εξαερισμού που αντιστοιχεί με τη συνολική κατανάλωση αερίου της συσκευής όπως καθορίζεται στον παρακάτω πίνακα, τότε πρέπει οπωσδήποτε να υπάρχει ένα πρόσθετο σταθερό άνοιγμα εξαερισμού στον χώρο, για να διασφαλίζεται ότι πληρούνται οι συνολικές ελάχιστες απαιτήσεις εξαερισμού για τη συνολική κατανάλωση αερίου της συσκευής. Το σταθερό άνοιγμα εξαερισμού μπορεί να περιλαμβάνει ανοίγματα για υπάρχοντα τούβλα εξαερισμού, διαστάσεις ανοίγματος αγωγών απορροφητήρων κλπ.

Συνολική κατανάλωση αερίου (kW)	Ελάχ. άνοιγμα εξαερισμού (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Χώροι που δεν έχουν πόρτες ή/και παράθυρα που ανοίγουν απευθείας προς το εξωτερικό περιβάλλον

Αν ο χώρος στον οποίο είναι εγκατεστημένη η συσκευή δεν έχει πόρτα ή/και παράθυρο που ανοίγει απευθείας προς το εξωτερικό περιβάλλον, πρέπει να αναζητηθούν άλλα προϊόντα που οπωσδήποτε παρέχουν ένα σταθερό άνοιγμα εξαερισμού το οποίο δεν μπορεί να ρυθμιστεί και να κλειστεί και το οποίο πληροί τις απαιτήσεις για το συνολικό ελάχιστο άνοιγμα εξαερισμού που αντιστοιχεί στην συνολική κατανάλωση αερίου της συσκευής όπως υποδεικνύεται στον παραπάνω πίνακα. Επίσης πρέπει να τηρούνται οι κατάλληλοι κανονισμοί κτιρίων.

Όπου σε ένα δωμάτιο ή έναν εσωτερικός χώρος υπάρχουν περισσότερες από μία συσκευές αερίου, θα πρέπει να παρέχεται

πρόσθετη επιφάνεια εξαερισμού επιπλέον της απαίτησης που αναφέρεται στον παραπάνω πίνακα. Το μέγεθος της πρόσθετης επιφάνειας εξαερισμού θα πρέπει να είναι κατάλληλο σύμφωνα με τους κανονισμούς των άλλων συσκευών αερίου.

Επίσης πρέπει να υπάρχει ελάχιστο διάκενο 10 mm στην κάτω ακμή της πόρτας που ανοίγει προς το εσωτερικό περιβάλλον στο χώρο που έχει εγκατασταθεί η συσκευή. Πρέπει να διασφαλίσετε ότι είδη όπως χαλιά και άλλα καλύμματα δαπέδου κλπ. δεν επηρεάζουν το διάκενο όταν η πόρτα είναι κλειστή.

Η συσκευή μαγειρέματος επιτρέπεται να τοποθετηθεί σε δωμάτιο κουζίνας, κουζίνας/τραπεζαρίας ή σε καθιστικό-κρεβατοκάμαρα, αλλά όχι σε δωμάτιο που περιέχει μπάνιο ή ντους. Η συσκευή μαγειρέματος δεν πρέπει να τοποθετηθεί σε δωμάτιο καθιστικού-κρεβατοκάμαρας μικρότερο από 20 m³.

Μην εγκαταστήσετε τη συσκευή αυτή σε χώρο κάτω από το επίπεδο του εδάφους, εκτός αν ο χώρος αυτός είναι ανοικτός προς το επίπεδο του εδάφους τουλάχιστον σε μία του πλευρά.

4.2 Ηλεκτρική σύνδεση

- Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην ηλεκτρική εγκατάσταση, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος δικτύου. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα/γραμμή που προστατεύεται από ασφαλειοδιακόπτη μίνι τύπου με κατάλληλη ονομαστική τιμή ρεύματος όπως αναφέρεται στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιεσδήποτε ζημιές προκύψουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς εγκατάσταση γείωσης που συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Το προϊόν επιτρέπεται να συνδεθεί στην παροχή ρεύματος δικτύου μόνο από εξουσιοδοτημένο και εξειδικευμένο τεχνι-

κό. Η περίοδος εγγύησης του προϊόντος ξεκινά μόνο μετά από σωστή εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν θα θεωρηθεί υπεύθυνος για ζημιές που προκύπτουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.

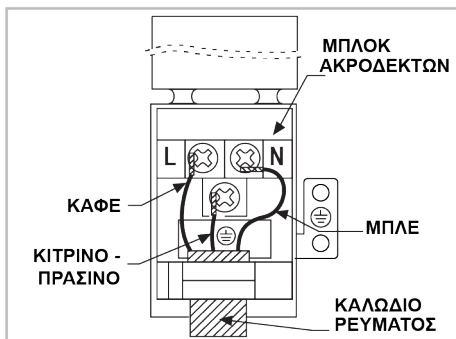
- Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να συσφίγγεται, να λυγίζεται, να συμπιέζεται ή να έρχεται σε επαφή με ζεστά σημεία της μονάδας. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος ή φωτιάς!
- Τα δεδομένα της παροχής ρεύματος δικτύου πρέπει να αντιστοιχούν στα δεδομένα που ορίζονται στην ετικέτα τύπου του προϊόντος. Μπορείτε να δείτε την πινακίδα στοιχείων είτε ανοίγοντας την πόρτα ή το κάτω κάλυμμα, ή στο πίσω τοίχωμα της μονάδας ανάλογα με τον τύπο της μονάδας. Το καλώδιο ρεύματος του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνεται με τις τιμές στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές".
- Κατά την καλωδίωση, πρέπει να συμμορφώνεστε με τους εθνικούς/τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς και πρέπει να χρησιμοποιείτε πρίζα/καλώδιο και φως που είναι κατάλληλα για το φούρνο. Σε περίπτωση που τα όρια ισχύος του προϊόντος υπερβαίνουν τις τιμές ρεύματος του φως και της πρίζας/του καλωδίου ρεύματος, το προϊόν πρέπει να συνδεθεί απευθείας μέσω σταθερής ηλεκτρικής εγκατάστασης χωρίς χρήση φως και πρίζας/καλωδίου ρεύματος.
- **Αν το προϊόν πρόκειται να συνδεθεί απευθείας στην παροχή ρεύματος:** Αν δεν είναι εφικτή η αποσύνδεση όλων των πόλων στην τροφοδοσία ρεύματος, πρέπει να συνδεθεί μια μονάδα αποσύνδεσης με ελάχιστο διάκενο επαφών 3 χιλ. σε όλους τους πόλους (ασφάλειες, ασφαλειοδιακόπτες γραμμής, επαφείς) και όλοι οι πόλοι της μονάδας αποσύνδεσης πρέπει να είναι κοντά στο προϊόν (αλλά όχι από πάνω) σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς (π.χ. της IEE για το Ην.Βασ.). Η μη συμμόρφωση με αυτή την

οδηγία μπορεί να προκαλέσει λειτουργικά προβλήματα και ακύρωση της εγγύησης του προϊόντος.

- Συνιστάται επίσης πρόσθετη προστασία με ρελέ ρεύματος διαρροής.

Αν το προϊόν έχει παραχθεί με καλώδιο χωρίς φως:

Συνδέστε το καλώδιο του προϊόντος στην παροχή ρεύματος όπως υποδεικνύεται παρακάτω:



Εάν ο τύπος καλωδίου τροφοδοσίας είναι τύπου 3 αγωγών, για μονοφασική σύνδεση:

- Καφέ = L (Φάση)
- Μπλε = N (Ουδέτερο)
- Πράσινο/Κίτρινο σύρμα = (E) $\oplus$ (Γείωση)

4.3 Σύνδεση αερίου

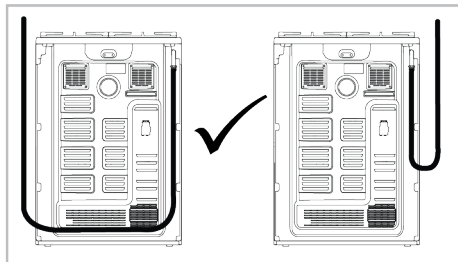
- Θα μπορούσε να προκύψει κίνδυνος έκρηξης, πυρκαγιάς και δηλητηρίασης αν γίνει οποιαδήποτε εργασία εγκατάστασης, επισκευής ή σύνδεσης από μη εξουσιοδοτημένο/μη αδειούχο/μη εξειδικευμένο άτομο ή τεχνικό.
- Πριν τοποθετήσετε το προϊόν στη θέση του, βεβαιωθείτε ότι συμφωνούν μεταξύ τους οι τοπικές συνθήκες παροχής (τύπος και πίεση αερίου) και η ρύθμιση αερίου στο προϊόν. Μπορείτε να βρείτε τις συνθήκες και τιμές ρύθμισης αερίου για το προϊόν στις ετικέτες (ή στην ετικέτα τύπου).
- Αν ο κωδικός χώρας σας δεν υπάρχει στην ετικέτα, τηρήστε τις τοπικές τεχνικές οδηγίες για τη χώρα σας σχετικά με τη σύνδεση αερίου και τη μετατροπή αερίου.

- Το προϊόν επιτρέπεται να συνδεθεί σε σύστημα παροχής αερίου μόνο από ένα εξουσιοδοτημένο/αδειούχο/εξειδικευμένο άτομο ή τεχνικό.
- Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές που προκύπτουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένο/μη αδειούχο/μη εξειδικευμένο άτομο ή τεχνικό.
- Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην εγκατάσταση αερίου, αποσυνδέστε την παροχή αερίου. Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης!
- Αν αργότερα χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε το προϊόν με διαφορετικό τύπο αερίου, τότε πρέπει να επικοινωνήσετε με εξουσιοδοτημένο/αδειούχο/εξειδικευμένο άτομο ή τεχνικό, για τη σχετική διαδικασία μετατροπής.
- Βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση αερίου έχει ελεγχθεί καλά για στεγανότητα μετά από κάθε χρήση. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει την ευθύνη για όποιες ζημιές προκύψουν λόγω διαρροής αερίου ως αποτέλεσμα σύνδεσης αερίου ή μετατροπής αερίου που πραγματοποιήθηκε από μη εξουσιοδοτημένο/μη αδειούχο άτομο.
- Αν δεν πραγματοποιήσετε τη σύνδεση σύμφωνα με τις παρακάτω οδηγίες, θα υπάρχει κίνδυνος διαρροής αερίου και πυρκαγιάς. Η εταιρεία μας δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για όποια ζημία προκύψει από αυτό.
- Η σύνδεση αερίου πρέπει να γίνει αποκλειστικά από ένα εξουσιοδοτημένο/αδειούχο/εξειδικευμένο άτομο ή τεχνικό.
- Βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπος σωλήνας αερίου που θα χρησιμοποιηθεί στη σύνδεση αερίου συμμορφώνεται με τα τοπικά πρότυπα εγκαταστάσεων αερίου.
- Ο εύκαμπος σωλήνας αερίου πρέπει να συνδεθεί με τρόπο ώστε να μην έρχεται σε επαφή με κινούμενα μέρη και ζεστές επιφάνειες (δείτε την παρακάτω εικόνα) που υπάρχουν γύρω του και να μην παγιδεύεται από κινούμενα μέρη. (π.χ. συρτάρια). Επιπλέον, δεν πρέπει να τοποθετείται σε χώρους όπου υπάρχει πιθανότητα να συμπιεστεί.

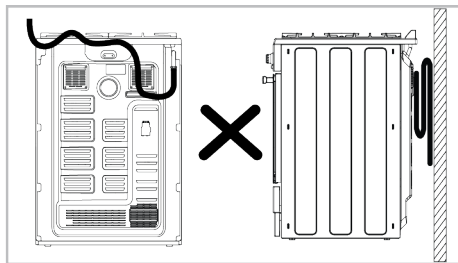
- Μη μετακινείτε το προϊόν αφότου ολοκληρωθεί η σύνδεση αερίου στο προϊόν. Αν μετακινηθεί, υπάρχει κίνδυνος διαρροής αερίου.
- Πρέπει να χρησιμοποιηθεί ένα γερμανικό κλειδί για τη σύνδεση αερίου και μετατροπή αερίου.

Επιλογή της πλευράς σύνδεσης αερίου

- Κατά τη σύνδεσή του, ο εύκαμπος σωλήνας αερίου δεν πρέπει να κάμπτεται σε μικρές ακτίνες και γωνίες κάμψης, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος θραύσης και τσακίσματος.
- Πριν τη σύνδεση αερίου, βεβαιωθείτε ότι η κύρια παροχή αερίου και η έξοδος εύκαμπτου σωλήνα αερίου του προϊόντος που θα συνδεθεί στο αέριο είναι στην ίδια πλευρά.



- Ο εύκαμπος σωλήνας αερίου δεν πρέπει να συμπιέζεται, διπλώνεται, τσακίζεται, ούτε να έρχεται σε επαφή με αιχμηρές γωνίες ή ζεστά μέρη του προϊόντος ή των σκευών πάνω στο προϊόν.



Ανταλλακτικά για σύνδεση αερίου

Τα γραφικά εξαρτημάτων και εργαλείων που μπορεί να απαιτούνται για τη σύνδεση αερίου δίνονται παρακάτω. Ανάλογα με το μοντέλο, αυτά τα εξαρτήματα μπορεί να μην παρέχονται με το προϊόν. Τα εξαρτήματα σύνδεσης αερίου που πρέπει να χρη-

σιμοποιηθούν μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο αερίου και τους κανονισμούς που ισχύουν στη χώρα.
Στεγανοποιητικό διαρροής :



Εξάρτημα σύνδεσης EN 10226 R1/2" :



Εξάρτημα σύνδεσης για υγραέριο (G30, G31) :



Εξάρτημα σύνδεσης στην έξοδο αερίου του προϊόντος :

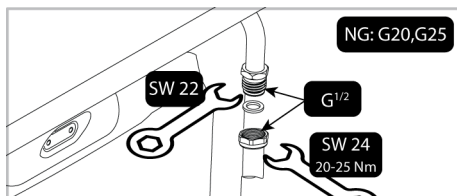


Πραγματοποίηση της σύνδεσης αερίου - Φυσικό αέριο (NG)

- Η εγκατάσταση φυσικού αερίου πρέπει να προετοιμαστεί κατάλληλα για τη συναρμολόγηση, πριν την εγκατάσταση του προϊόντος. Πρέπει να υπάρχει μια βαλβίδα φυσικού αερίου στην έξοδο συστήματος αερίου που θα συνδεθεί στο προϊόν.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει άμεση πρόσβαση στη βαλβίδα φυσικού αερίου.
- Συνδέστε το προϊόν στο σύστημα φυσικού αερίου του σπιτιού σας χρησιμοποιώντας έναν εύκαμπτο σωλήνα αερίου που συμμορφώνεται με τα τοπικά ισχύοντα πρότυπα.
- Πρέπει να χρησιμοποιηθεί καινούργιο στεγανοποιητικό κατά την πραγματοποίηση της σύνδεσης αερίου.
- Η παροχή αερίου πρέπει να συνδεθεί μέσω ενός σωλήνα αερίου ή ενός εύκαμπτου σωλήνα ασφαλείας αερίου με βιδωτά εξαρτήματα σύνδεσης και στα δύο άκρα.

Σύνδεση τύπου EN ISO 228 G1/2"

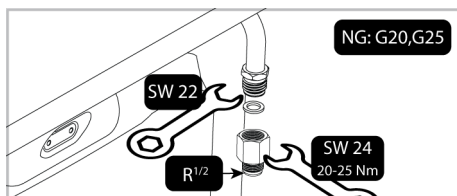
1. Τοποθετήστε το καινούργιο στεγανοποιητικό στο εξάρτημα σύνδεσης και βεβαιωθείτε ότι το στεγανοποιητικό έχει εδράσει σωστά.
2. Σφίξτε το εξάρτημα σύνδεσης αερίου στη συσκευή χρησιμοποιώντας ένα κλειδί 22 mm και τοποθετήστε το εξάρτημα σύνδεσης μέσα στο εξάρτημα σύνδεσης χρησιμοποιώντας ένα κλειδί 24 mm.



3. Μετά τη σύνδεση πρέπει να ελέγξετε για διαρροή στα εξαρτήματα σύνδεσης.

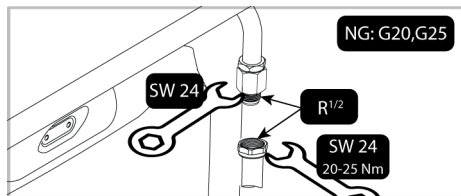
Σύνδεση τύπου EN 10226 R1/2"

1. Τοποθετήστε το καινούργιο στεγανοποιητικό στο εξάρτημα σύνδεσης για φυσικό αέριο και βεβαιωθείτε ότι το στεγανοποιητικό έχει εδράσει σωστά.
2. Ενώ συγκρατείτε σταθερά την έξοδο σύνδεσης αερίου του προϊόντος χρησιμοποιώντας ένα κλειδί 22 mm, συνδέστε το εξάρτημα διασύνδεσης στην έξοδο αερίου του προϊόντος χρησιμοποιώντας ένα κλειδί 24 mm και σφίξτε καλά.



3. Εισαγάγετε τη νέα φλάντζα στεγανοποίησης στον εύκαμπτο σωλήνα/σωλήνα αερίου ασφαλείας. Βεβαιωθείτε ότι η φλάντζα έχει τοποθετηθεί σωστά.
4. Τυλίξτε ένα υλικό στεγανοποίησης γύρω από το σπείρωμα του εξαρτήματος διασύνδεσης. Συνδέστε το εξάρτημα με σπείρωμα του εύκαμπτου σωλήνα ασφαλείας/σταθερού σωλήνα αερίου χρησιμοποιώντας το κλειδί 24 mm και

σφίξτε καλά, συγκρατώντας το εξάρτημα διασύνδεσης στη θέση του χρησιμοποιώντας κλειδί 24 mm.



5. Μετά τη σύνδεση πρέπει να ελέγξετε για διαρροή στα εξαρτήματα σύνδεσης.

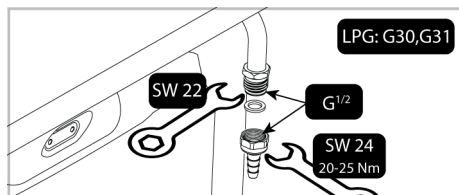
Πραγματοποίηση της σύνδεσης αερίου - Φυσικό αέριο (LPG)

- Το προϊόν θα πρέπει να συνδεθεί με τρόπο ώστε να είναι κοντά στη σύνδεση αερίου, για την αποτροπή διαρροής αερίου.
- Πριν πραγματοποιήσετε τη σύνδεση αερίου, παρέχετε έναν πλαστικό εύκαμπτο σωλήνα αερίου και κατάλληλο σφιγκτήρα στερέωσης. Η εσωτερική διάμετρος του πλαστικού εύκαμπτου σωλήνα αερίου θα πρέπει να είναι 10 mm και το μήκος όχι μεγαλύτερο από 150 cm. Ο πλαστικός εύκαμπτος σωλήνας πρέπει να είναι στεγανός και να προσφέρει δυνατότητα επιθεώρησης.
- Οι συσκευές και τα συστήματα αερίου πρέπει να ελέγχονται συχνά για τη σωστή λειτουργία τους. Ο ρυθμιστής, ο εύκαμπτος σωλήνας και ο σφιγκτήρας του πρέπει να ελέγχονται τακτικά και να αντικαθίστανται εντός των περιόδων που συνιστώνται από τον κατασκευαστή τους ή όταν χρειάζεται.
- Πρέπει να χρησιμοποιηθεί καινούργιο στεγανοποιητικό κατά την πραγματοποίηση της σύνδεσης αερίου.
- Η σύνδεση αερίου πρέπει να γίνει μέσω ενός εύκαμπτου σωλήνα αερίου ή μιας σταθερής σύνδεσης.

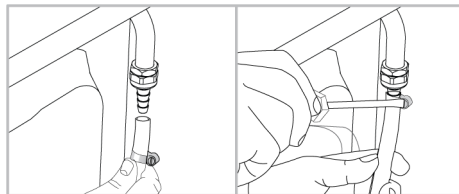
Σύνδεση με συσφιγμένο (χωρίς σπειρώμα) σωλήνα αερίου

1. Τοποθετήστε το καινούργιο στεγανοποιητικό στο εξάρτημα σύνδεσης για φυσικό αέριο και βεβαιωθείτε ότι το στεγανοποιητικό έχει εδράσει σωστά.

2. Συγκρατήστε την έξοδο σύνδεσης αερίου του προϊόντος με ένα κλειδί 22 mm, συνδέστε το εξάρτημα σύνδεσης στην έξοδο αερίου του προϊόντος χρησιμοποιώντας ένα κλειδί 24 mm και σφίξτε καλά.



3. Τοποθετήστε τον σφιγκτήρα στερέωσης στον ένα άκρο του εύκαμπτου σωλήνα αερίου. Μαλακώστε το άκρο του εύκαμπτου σωλήνα αερίου στον οποίο έχετε τοποθετήσει τον σφιγκτήρα βυθίζοντάς το σε βραστό νερό για ένα λεπτό.
4. Περάστε το μαλακωμένο άκρο του εύκαμπτου σωλήνα αερίου πλήρως στο εξάρτημα σύνδεσης. Σφίξτε τον σφιγκτήρα καλά χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι.



5. Μετά τη σύνδεση πρέπει να ελέγξετε για διαρροή στα εξαρτήματα σύνδεσης.

Έλεγχος για διαρροή στο σημείο σύνδεσης

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα περιστροφικά κουμπιά στη συσκευή είναι απενεργοποιημένα. Βεβαιωθείτε ότι η παροχή αερίου είναι ανοικτή. Προετοιμάστε αφρό από σαπυνοδιάλυμα και απλώστε τον στο σημείο σύνδεσης του εύκαμπτου σωλήνα για να ελέγξετε για διαρροή αερίου.
- Αν υπάρχει διαρροή αερίου θα δημιουργηθούν νέες φυσαλίδες αφρού. Σε μία τέτοια περίπτωση, ελέγξτε πάλι τη σύνδεση αερίου.
- Αντί για σαπυνοδιάλυμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε εμπορικά διαθέσιμα σπρέι για έλεγχο διαρροής αερίου.

- Αν υπάρχει διαρροή αερίου, κλείστε την παροχή αερίου και αερίστε τον χώρο.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε σπρίτο ή αναπτήρα για να κάνετε τον έλεγχο για διαρροή αερίου.

4.4 Τοποθέτηση του προϊόντος

1. Σπρώξτε το προϊόν προς τον τοίχο της κουζίνας.
2. Στερεώστε την αλυσίδα ασφαλείας που έχετε συνδέσει στο προϊόν στον τοίχο.
3. Ρυθμίστε τα πόδια του φούρνου.

Ρύθμιση των ποδιών του φούρνου

Οι κραδασμοί κατά τη χρήση μπορεί να προκαλέσουν κίνηση των δοχείων μαγειρέματος. Αυτή η επικίνδυνη κατάσταση μπορεί να αποφευχθεί εάν το προϊόν είναι επίπεδο και ισορροπημένο.

Για τη δική σας ασφάλεια, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν είναι επίπεδο ρυθμίζοντας τα τέσσερα πόδια στο κάτω μέρος στρέφοντας αριστερά ή δεξιά και ευθυγραμμίζετε το επίπεδο με την επιφάνεια εργασίας.

Τελικός έλεγχος

1. Συνδέστε ξανά το προϊόν στο ρεύμα.
2. Ελέγξτε τις λειτουργίες.
3. Ανοίξτε την παροχή αερίου.
4. Ελέγξτε τις εγκαταστάσεις αερίου για σφικτή συναρμογή και στεγανότητα.
5. Ανάψτε τις εστίες και κοιτάξτε την εμφάνιση της φλόγας.



Η φλόγα πρέπει να είναι μπλε και να έχει κανονικό σχήμα. Εάν η φλόγα είναι κιτρινωπή, ελέγξτε εάν το καπάκι του καυστήρα έχει τοποθετηθεί καλά ή καθαρίστε τον καυστήρα.

4.5 Μετατροπή τύπου αερίου



Γενικές πληροφορίες

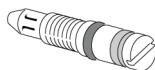
- Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην εγκατάσταση αερίου, αποσυνδέστε την κύρια παροχή αερίου. Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης!

- Όλα τα μπεκ αερίου πρέπει να αντικατασταθούν και η ρύθμιση καύσης των βαλβίδων αερίου πρέπει να γίνει στη θέση ελάχιστης φλόγας, για να γίνει το προϊόν κατάλληλο για χρήση με άλλο αέριο.
- Αφού γίνει η αλλαγή τύπου αερίου, η ετικέτα νέου τύπου αερίου που βρίσκεται στη σακούλα ανταλλακτικών πρέπει να τοποθετηθεί πάνω στην ετικέτα που υπάρχει ήδη στο πίσω τοίχωμα του προϊόντος.
- Οι δυνατότητες μετατροπής του προϊόντος βάσει τύπου αερίου και κατηγοριών αερίου που ισχύουν για τη χώρα σας αναφέρονται στο τμήμα "Κατηγορίες/τύποι/πίεση αερίου ανά χώρα". Ανατρέξτε σε αυτόν τον πίνακα σχετικά με τους τύπους αερίου για τους οποίους μπορείτε να μετατρέψετε το προϊόν στην περιοχή σας. Δεν επιτρέπεται η μετατροπή για τύπους αερίου που δεν αναφέρονται στον πίνακα αυτόν.
- Ενδέχεται να μην παρέχονται με το προϊόν επιπλέον μπεκ για τον τύπο αερίου προς τον οποίο θέλετε να μετατρέψετε το προϊόν. Μπορείτε να αποκτήσετε τα μπεκ από το εξουσιοδοτημένο σέρβις ή από το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.
- Οι τιμές μπεκ και οι τύποι αερίου που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τις εστίες αερίου παρέχονται στο τέλος αυτού του τμήματος. Κάντε τη σύνδεση του τύπου αερίου που πρόκειται να μετατραπεί όπως περιγράφεται στην ενότητα Σύνδεση αερίου.

Εξαρτήματα για μετατροπή αερίου

Οι εικόνες εξαρτημάτων και εργαλείων που μπορεί να απαιτούνται για τη μετατροπή αερίου παρέχονται παρακάτω. Ανάλογα με το μοντέλο, αυτά τα εξαρτήματα μπορεί να μην παρέχονται με το προϊόν.

Ακροφύσιο παράκαμψης

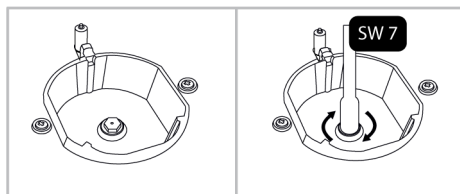


Μπεκ εστίας αερίου

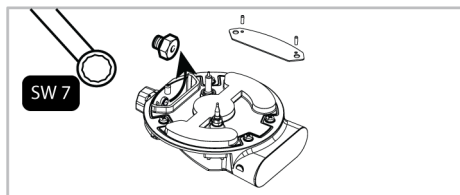


Αλλαγή ακροφυσίου για τις εστίες αερίου

1. Γυρίστε όλα τα περιστροφικά κουμπιά στις θέσεις απενεργοποίησης στον πίνακα ελέγχου.
2. Κλείστε την παροχή αερίου.
3. Αφαιρέστε το καπάκι και το σώμα της εστίας αερίου.
4. Αφαιρέστε τα μπεκ αερίου περιστρέφοντάς τα αριστερόστροφα. (κλειδί αρ. 7)



5. Αν το προϊόν έχει εστία αερίου για γουόλ με μπεκ πλευρικής εισόδου, αφαιρέστε το μπεκ με ένα κλειδί αρ. 7.



i Σε ορισμένες εστίες αερίου κουζίνας, το μπεκ καλύπτεται με ένα μεταλλικό εξάρτημα. Αυτό το μεταλλικό κάλυμμα πρέπει να αφαιρεθεί για την αντικατάσταση του μπεκ.

6. Εγκαταστήστε τα καινούργια μπεκ αερίου. (Ροπή σύσφιξης 4 Nm)
7. Ελέγξτε όλες τις συνδέσεις για να διασφαλίσετε ότι έχουν εγκατασταθεί με ασφάλεια και σφιχτά.

i Τα καινούργια μπεκ έχουν σημειωμένη τη θέση τους πάνω στη συσκευασία τους ή μπορείτε να ανατρέξετε στον πίνακα μπεκ στο

8. Μετά τη σύνδεση πρέπει να ελέγξετε για διαρροή στα μπεκ.



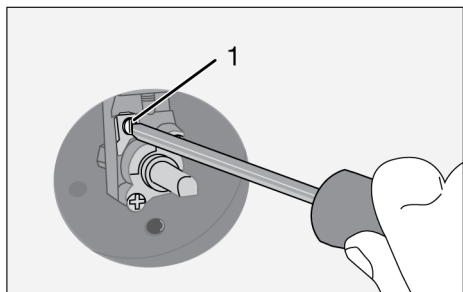
Εκτός αν υπάρχει κάποια μη ομαλή κατάσταση, μην προσπαθήσετε να αφαιρέσετε τις βαλβίδες των εστιών αερίου. Αν είναι ανάγκη να αλλάξετε τις βαλβίδες, πρέπει να καλέσετε αδειοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις.

Ρύθμιση μειωμένης παροχής αερίου για τις βαλβίδες της πλάκας εστιών

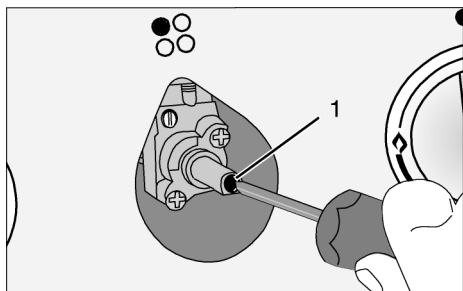
1. Ανάψτε την εστία αερίου που πρόκειται να ρυθμιστεί και γυρίστε το περιστροφικό κουμπί στη θέση μειωμένης παροχής.
2. Αφαιρέστε το περιστροφικό κουμπί από τη βαλβίδα αερίου.
3. Χρησιμοποιήστε κατσαβίδι κατάλληλου μεγέθους για να ρυθμίσετε τη βίδα ρύθμισης παροχής.
4. Για LPG (Βουτάνιο - Προπάνιο) περιστρέψτε τη βίδα δεξιόστροφα. Για το φυσικό αέριο, πρέπει να γυρίσετε τη βίδα αριστερόστροφα μία φορά.

⇒ Το κανονικό μήκος της ευθείας φλόγας στην μειωμένη θέση θα πρέπει να είναι 6–7 χιλ.

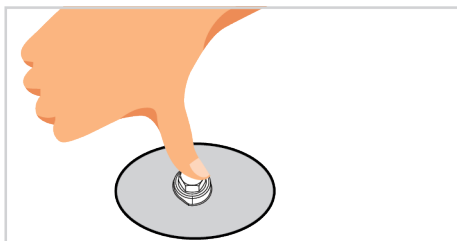
5. Εάν η φλόγα είναι υψηλότερη από την επιθυμητή, περιστρέψτε τη βίδα δεξιόστροφα. Αν είναι μικρότερη, περιστρέψτε την αριστερόστροφα.
6. Για τον τελευταίο έλεγχο, φέρτε την εστία στη θέση υψηλής φλόγας και κατόπιν στη θέση μειωμένης φλόγας και ελέγξτε αν η φλόγα παραμένει αναμμένη ή αν σβήνει.
7. Η θέση της βίδας ρύθμισης μπορεί να διαφέρει, ανάλογα με τον τύπο της βαλβίδας αερίου που χρησιμοποιείται στη συσκευή σας.



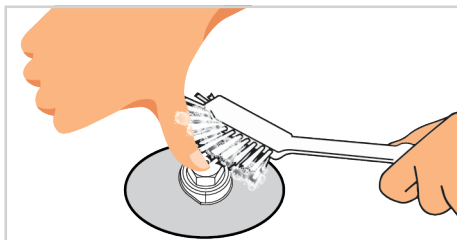
1 Βίδα ρύθμισης παροχής



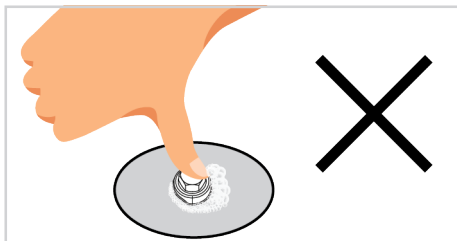
1 Βίδα ρύθμισης παροχής



3. Με ένα μικρό πινέλο, απλώστε στη σύνδεση του μπεκ λίγο σαπωνοδιάλυμα που έχετε ήδη ετοιμάσει - αν υπάρχει διαρροή αερίου στη σύνδεση του μπεκ, θα αρχίσουν να παράγονται φυσαλίδες στο σαπωνοδιάλυμα. Σε αυτή την περίπτωση, σφίξτε το μπεκ με εύλογη δύναμη και επαναλάβετε άλλη μία φορά τη διαδικασία στο βήμα 3.



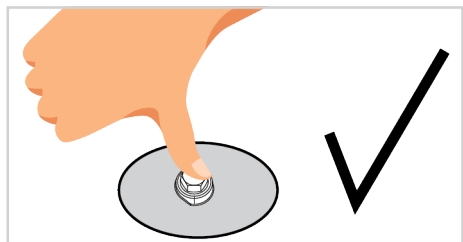
4. Αν και πάλι παράγονται φυσαλίδες, πρέπει να διακόψετε άμεσα την παροχή αερίου προς το προϊόν και να καλέσετε έναν Εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο σέρβις ή αδειούχο τεχνικό. Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν έως ότου το εξουσιοδοτημένο σέρβις έχει επέμβει στο προϊόν.



Έλεγχος διαρροής στα μπεκ

Πριν διενεργήσετε τη μετατροπή στο προϊόν, βεβαιωθείτε ότι όλα τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού είναι γυρισμένα στη θέση απενεργοποίησης. Μετά τη σωστή μετατροπή των μπεκ, για κάθε μπεκ πρέπει να γίνει έλεγχος για διαρροή αερίου.

1. Βεβαιωθείτε ότι η παροχή αερίου προς το προϊόν είναι ενεργοποιημένη, συνεχίζοντας να έχετε όλα τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού στη θέση απενεργοποίησης.
2. Κάθε οπή μπεκ φράζεται με ένα δάκτυλο, με εφαρμογή εύλογης δύναμης για να σταματήσει η διαρροή αερίου, όταν το αντίστοιχο περιστροφικό κουμπί χειρισμού έχει γυριστεί στη θέση ενεργοποίησης και κρατιέται πατημένο για να φθάσει αέριο στο μπεκ.



5 Πρώτη Χρήση

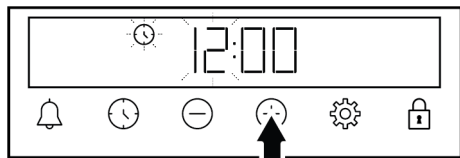
Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το προϊόν, συνιστάται να κάνετε τα εξής που αναφέρονται αντίστοιχα στις ενότητες που ακολουθούν.

5.1 Πρώτη ρύθμιση χρονοδιακόπτη

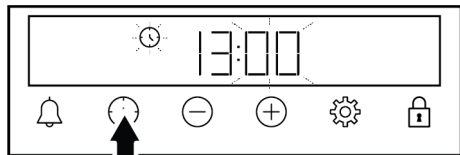


Πάντα ρυθμίζετε την ώρα της ημέρας στον φούρνο σας πριν τον χρησιμοποιήσετε. Ορισμένα μοντέλα φούρνου δεν μπορούν να λειτουργήσουν αν δεν ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας.

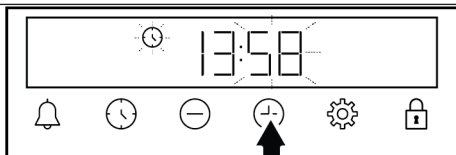
1. Αφού ο φούρνος τροφοδοτηθεί με ρεύμα για πρώτη φορά, στην οθόνη ενδείξεων θα αναβοσβήνει η ένδειξη **"12:00"** και το σύμβολο ☀.
2. Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα πατώντας τα πλήκτρα αφής $\oplus/\ominus$.



3. Πατήστε το πλήκτρο αφής ☀ ή ⚙ για να ενεργοποιήσετε το πεδίο λεπτών.



4. Πατήστε τα πλήκτρα αφής $\oplus/\ominus$ για να ρυθμίσετε τον αριθμό λεπτών.



5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας το πλήκτρο αφής ☀ ή ⚙.

⇒ Η τρέχουσα ώρα έχει ρυθμιστεί και το σύμβολο ☀ παύει να εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.



Αν δεν γίνει η πρώτη ρύθμιση ώρας, η ένδειξη **"12:00"** και το σύμβολο ☀ συνεχίζουν να αναβοσβήνουν και δεν μπορεί να αρχίσει η λειτουργία του φούρνου. Για να λειτουργήσει ο φούρνος σας, πρέπει να επιβεβαιώσετε την τρέχουσα ώρα είτε ρυθμίζοντας την τρέχουσα ώρα είτε πατώντας το πλήκτρο αφής ☀ όταν είναι στην ένδειξη **"12:00"**. Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση της τρέχουσας ώρας αργότερα όπως περιγράφεται στην ενότητα **"Ρυθμίσεις"**.



Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, οι ρυθμίσεις τρέχουσας ώρας ακυρώνονται. Πρέπει να ρυθμιστεί ξανά.

5.2 Αρχικός Καθαρισμός

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε από τον φούρνο όλα τα αξεσουάρ που παρέχονται μαζί με το προϊόν.

3. Αφήστε το προϊόν να λειτουργήσει για 30 λεπτά και κατόπιν απενεργοποιήστε το. Με αυτό τον τρόπο, κατάλοιπα και αποθέσεις που μπορεί να έχουν μείνει στον φούρνο κατά την παραγωγή του καίγονται και καθαρίζονται.
4. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν, επιλέγεται την υψηλότερη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας όπου λειτουργούν όλες οι αντιστάσεις στο προϊόν. Βλέπε "Τρόποι λειτουργίας του φούρνου". Στην ενότητα που ακολουθεί μπορείτε να μάθετε πώς να χρησιμοποιείτε τον φούρνο.
5. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.
6. Σκουπίστε τις επιφάνειες του προϊόντος με ένα ελαφρά υγρό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα άλλο πανί.

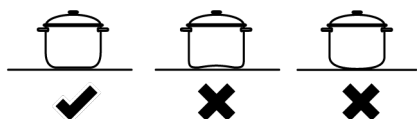
Πριν χρησιμοποιήσετε τα αξεσουάρ:

Καθαρίστε τα αξεσουάρ που αφαιρέσατε από τον φούρνο με διάλυμα απορρυπαντικού σε νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι καθαρισμού.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να παράγεται ατμός και οσμή για αρκετές ώρες. Αυτό είναι φυσιολογικό και απλά χρειάζεται καλό αερισμό για την απομάκρυνσή τους. Αποφεύγετε την απευθείας εισπνοή του καπνού και των οσμών που σχηματίζονται.

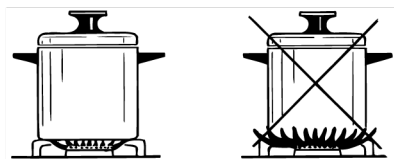
6.1 Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών

- Τοποθετείτε τις κασαρόλες και τα τηγάνια με τρόπο ώστε οι λαβές τους να μην είναι πάνω από τις εστίες αερίου, για να αποφύγετε υπερθέρμανση των λαβών.
- Αποφύγετε τη χρήση μη ισορροπημένων και εύκολα ανακλινουσες κασαρόλες/τηγάνια στην εστία.



- Αποφύγετε να ζεστάνετε τις κασαρόλες/τηγάνια και τις κασαρόλες άδεια. Οι κασαρόλες και η συσκευή μπορεί να καταστραφούν.
- Μην ανάβετε τις εστίες αερίου χωρίς να υπάρχει κανένα σκεύος ή κασαρόλα/τηγάνι πάνω στην αντίστοιχη εστία αερίου.
- Πάντα να απενεργοποιείτε τις εστίες αερίου της πλάκας εστιών μετά από κάθε χρήση.
- Θα προξενήσετε ζημιά στη συσκευή αν χρησιμοποιήσετε τις εστίες χωρίς κανένα σκεύος ή κασαρόλα/τηγάνι. Πάντα να απενεργοποιείτε τις εστίες μετά από κάθε χρήση.

- Τοποθετείτε κατάλληλη ποσότητα φαγητού μέσα στις κασαρόλες και τα τηγάνια. Με αυτό τον τρόπο θα εμποδίσετε να χυθεί το φαγητό έξω από τις κασαρόλες/τα τηγάνια και δεν θα χρειαστεί άσκοπο καθαρισμό.
- Αποφύγετε να τοποθετήσετε τα καλύμματα των κασαρολών και των τηγανιών σε εστίες/ζώνες.
- Πάντα να κεντράρετε τα μαγειρικά σκεύη πάνω στις ηλεκτρικές εστίες ή τις εστίες αερίου. Αν θέλετε να τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε διαφορετική ηλεκτρική εστία ή εστία αερίου μην το σύρετε ως την επιθυμητή εστία, αλλά σηκώστε το και τοποθετήστε το στη νέα εστία.
- Το μέγεθος της κασαρόλας/τηγανιού πρέπει να ταιριάζει με το μέγεθος της φλόγας. Ρυθμίζετε τη φλόγα του αερίου ώστε να μην περνούν έξω από τη βάση της κασαρόλας/του τηγανιού και τοποθετείτε τα σκεύη κεντραρισμένα πάνω στην υποδοχή σκεύους. Μη χρησιμοποιείτε μεγάλα τηγάνια/κασαρόλες για να καλύψετε περισσότερους από έναν καυστήρες.



Συνιστώμενα μεγέθη κασαρολών/ τηγανιών

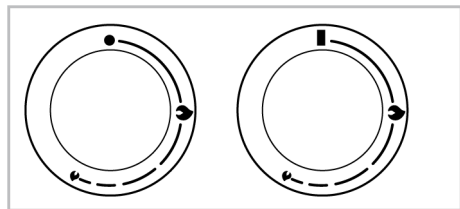
Τύπος καυστήρα πλάκας εστιών	Διάμετρος σκεύους - cm
Βοθητική εστία αερίου	12 – 18
Κανονική εστία αερίου	18 – 20
Ταχεία εστία αερίου - Εστία αερίου για γουόκ	22 - 24

Μη χρησιμοποιείτε κασαρόλες/ τηγάνια που υπερβαίνουν τις διαστάσεις που αναφέρονται παραπάνω. Αν χρησιμοποιείτε κασαρόλες/ τηγάνια με μέγεθος μεγαλύτερο από το καθορισμένο, μπορεί να προκληθεί δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα και υπερθέρμανση των κοντινών επιφανειών και των περιστροφικών κουμπιών χειρισμού. Επιπλέον, εάν η επιφάνεια μαγειρέματος του προϊόντος σας είναι γυαλί, θα εμφανιστεί υπερθέρμανση σε αυτήν την

επιφάνεια και το προϊόν θα υποστεί ζημιά. Αν χρησιμοποιείτε κασαρόλες / τηγάνια με μέγεθος μικρότερο από το καθορισμένο μπορεί να προκληθούν εγκαύματα από τις φλόγες.

6.2 Λειτουργία των εστιών

Κουμπί ελέγχου εστίας



- ■ Θέση εκτός
- ▲ Μικρή φλόγα: Χαμηλότερη ισχύς αερίου
- ▲ Μεγάλη φλόγα: Υψηλότερη ισχύς αερίου

Μπορείτε να χειρίζεστε τις εστίες σας με τα κουμπιά ελέγχου εστιών. Κάθε κουμπί λειτουργεί με τον αντίστοιχο καυστήρα. Μπορείτε να συμπεράνετε ποιος καυστήρας ελέγχει από τα σύμβολα στον πίνακα ελέγχου.

Όταν απενεργοποιείται (πάνω θέση), ο καυστήρας δεν τροφοδοτείται με αέριο. Αφού ανάψετε τον καυστήρα, μπορείτε να μαγειρέψετε ρυθμίζοντας τα επίπεδα αερίου στο κουμπί. Ρυθμίστε την επιθυμητή ισχύ μαγειρέματος ευθυγραμμίζοντας το κουμπί με το αντίστοιχο σύμβολο.

Άναμμα των εστιών αερίου

- ✓ Το άναμμα των εστιών αερίου επιτυγχάνεται με τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού.
1. Πιέστε το περιστροφικό κουμπί εστίας αερίου.
 2. Ενώ πιέζετε το περιστροφικό κουμπί, περιστρέψτε το αριστερόστροφα στο σύμβολο μεγάλης φλόγας.
 3. Με τον σπινθήρα που παράγεται, ανάβει το αέριο.
 4. Μετά την αρχική ανάφλεξη, συνεχίστε να πιέζετε το περιστροφικό κουμπί για 3-5 δευτερόλεπτα.
 5. Αν δεν υπάρξει ανάφλεξη του αερίου μετά την πίεση και την απελευθέρωση του περιστροφικού κουμπιού, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία πιέζοντας το περιστροφικό κουμπί για 15 δευτερόλεπτα.



Ελευθερώστε το κουμπί αν η εστία αερίου δεν ανάψει μέσα σε 15 δευτερόλεπτα. Περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν προσπαθήσετε πάλι. Υπάρχει κίνδυνος συσσώρευσης αερίου και έκρηξης!

6. Ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος που επιθυμείτε.

Σβήσιμο των εστιών αερίου

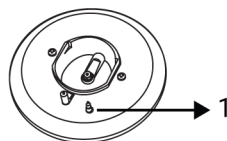
Θέστε το περιστροφικό κουμπί εστίας αερίου στη θέση απενεργοποίησης (επάνω).



Αν οι φλόγες της εστίας σβήσουν αθόλητα, θέστε το περιστροφικό κουμπί εστίας αερίου στη θέση απενεργοποίησης. Μην επιχειρήσετε να ανάψετε πάλι την εστία αερίου για τουλάχιστον 1 λεπτό.

Μηχανισμός ασφαλείας διακοπής παροχής αερίου

Ως μέτρο προφύλαξης για την περίπτωση σβησίματος της φλόγας όταν χύνεται υγρό στις εστίες αερίου λόγω υπερχειλίσης, ενεργοποιείται ένας μηχανισμός ασφαλείας που διακόπτει άμεσα την παροχή του αερίου.



- 1 Σύστημα ασφαλείας διακοπής παροχής αερίου

Για να ενεργοποιήσετε τον μηχανισμό ασφαλείας διακοπής παροχής αερίου, κρατήστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού πιεσμένο για ακόμα 3-5 δευτερόλεπτα μετά την ανάφλεξη στην εστία.



Όταν το γυάλινο πάνω κάλυμμα κλειστεί ή αφαιρεθεί από το προϊόν, διακόπτεται η παροχή αερίου προς τις εστίες αερίου. Για τον λόγο αυτό δεν μπορείτε να χρησιμοποιείτε τις εστίες αερίου αν το γυάλινο πάνω κάλυμμα είναι κλεισμένο ή έχει αφαιρεθεί από το προϊόν.

Εστία αερίου για γουόκ

Οι εστίες αερίου για γουόκ σας βοηθούν να μαγειρεύετε γρηγορότερα. Το γουόκ, το οποίο χρησιμοποιείται ιδιαίτερα στην Ασιατική κουζίνα, είναι ένα είδος βαθιού και επίπεδου τηγανιού κατασκευασμένου από μεταλλικό έλασμα, το οποίο χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα σε σύντομο χρόνο λαχανικών και κρέατος σε φιλοκομμένη μορφή με τη χρήση δυνατής φλόγας.

7 Χρήση του φούρνου

7.1 Γενικές πληροφορίες για τη χρήση του φούρνου

Ανεμιστήρας ψύξης (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.)

Το προϊόν σας διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα όταν χρειάζεται, και ψύχει και το μπροστινό μέρος του φούρνου και το έπιπλο εντοιχισμού. Απενεργοποιείται αυτόματα όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψύξης. Από την πόρτα του φούρνου εξέρχεται καυτός αέρας. Αποφύγετε να καλύψετε αυτά τα ανοίγματα εξαερισμού. Διαφορετικά, ο φούρνος μπορεί να υπερθερμανθεί. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί κατά τη λειτουργία του φούρνου και αφού απενεργοποιηθεί ο φούρνος (περίπου για 20-30 λεπτά). Αν μαγειρεύετε με προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη του φούρνου, στο τέλος του ψησίματος ο ανεμιστήρας ψύξης απενεργοποιείται με όλες τις λειτουργίες. Ο χρόνος λειτουργίας του ανεμιστήρα ψύξης δεν μπορεί να ρυθμιστεί από τον χρήστη. Ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα. Αυτό δεν είναι σφάλμα.

Φωτισμός του φούρνου

Ο φωτισμός του φούρνου ανάβει όταν αρχίζει το ψήσιμο στον φούρνο. Σε ορισμένα μοντέλα, ο φωτισμός παραμένει αναμμένος κατά το ψήσιμο, ενώ σε άλλα μοντέλα σβήνει μετά από κάποιο χρόνο.

Αν επιθυμείτε η λάμπα του φούρνου να είναι αναμμένη συνεχώς, επιλέξτε την κατάσταση λειτουργίας "Λάμπα φούρνου" με το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας.

Επειδή τα πιάτα μαγειρεύονται σε δυνατή φλόγα και σε πολύ σύντομο χρόνο σε αυτά τα τηγάνια που μεταφέρουν τη θερμότητα πολύ γρήγορα και ομοιόμορφα, η διατροφική αξία των τροφίμων διατηρείται και τα λαχανικά παραμένουν τραγανά.

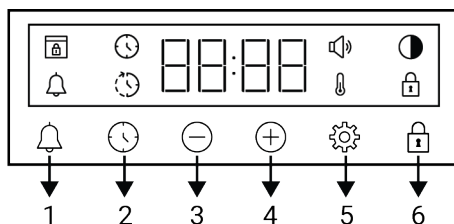
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και για κανονικά σκεύη την εστία αερίου για γουόκ.

7.2 Λειτουργία της Μονάδας Ελέγχου Φούρνου

Γενικές πληροφορίες για τη μονάδα ελέγχου φούρνου

- Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί για τη διαδικασία ψησίματος είναι 5 ώρες και 59 λεπτά. Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος, το πρόγραμμα ακυρώνεται. Θα χρειαστεί να επιλέξετε πάλι πρόγραμμα.
- Ενώ πραγματοποιείτε οποιοσδήποτε ρυθμίσεις, στην οθόνη ενδείξεων θα αναβοσβήνουν τα σχετικά σύμβολα. Θα πρέπει να περιμένετε λίγο για να αποθηκευτούν οι ρυθμίσεις.
- Αν έχει γίνει οποιαδήποτε ρύθμιση μαγειρέματος, δεν μπορεί να ρυθμιστεί η ώρα της ημέρας.
- Αν έχει ρυθμιστεί χρόνος μαγειρέματος όταν ξεκινά το μαγείρεμα, στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος.
- Σε περιπτώσεις που έχει ρυθμιστεί χρόνος μαγειρέματος ή ώρα λήξης μαγειρέματος, μπορείτε να ακυρώσετε αυτόματα αγγίζοντας παρατεταμένα το πλήκτρο ⌚.

Χρονοδιακόπτης



1 Πλήκτρο ειδοποίησης

- 2 Πλήκτρο ρύθμισης ώρας
- 3 Πλήκτρο μείωσης
- 4 Πλήκτρο αύξησης
- 5 Πλήκτρο ρυθμίσεων
- 6 Πλήκτρο κλειδώματος πλήκτρων

Σύμβολα στην οθόνη

-  : Σύμβολο χρόνου ψησίματος
-  : Σύμβολο ώρας λήξης ψησίματος *
-  : Σύμβολο ειδοποίησης
-  : Σύμβολο φωτεινότητας
-  : Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων
-  : Σύμβολο θερμοκρασίας
-  : Σύμβολο επιπέδου έντασης ήχου
-  : Σύμβολο κλειδώματος πόρτας *

*Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.
Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

Ενεργοποίηση του φούρνου

Αφού επιλέξετε με το περιστροφικό κουμπί επιλογής προγράμματος έναν τρόπο λειτουργίας με τον οποίο θέλετε να μαγειρέψετε και ρυθμίσετε μια θερμοκρασία με το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας, ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.

Απενεργοποίηση του φούρνου

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον φούρνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας και το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης (πάνω).

Μη αυτόματο μαγείρεμα με επιλογή θερμοκρασίας και τρόπου λειτουργίας του φούρνου

Μπορείτε να μαγειρέψετε με μη αυτόματο έλεγχο (δικό σας έλεγχο) χωρίς να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας που χρειάζονται για το φαγητό σας.



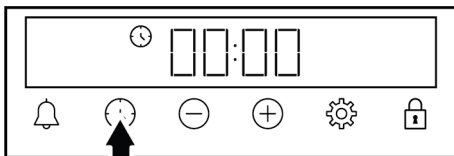
1. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας που θέλετε για το μαγείρεμα, χρησιμοποιώντας το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας.
2. Με το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας, ρυθμίστε τη θερμοκρασία που θέλετε για το μαγείρεμα.

⇒ Ο φούρνος σας θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας και θερμοκρασία και στην οθόνη θα εμφανιστεί το σύμβολο . Όταν η θερμοκρασία μέσα στον φούρνο φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, εμφανίζεται το σύμβολο . Ο φούρνος δεν απενεργοποιείται αυτόματα, επειδή το μη αυτόματο μαγείρεμα γίνεται χωρίς ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος. Πρέπει να ελέγχετε το μαγείρεμα και να απενεργοποιήσετε το φούρνο μόνοι σας. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, απενεργοποιήστε το φούρνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας και το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης (πάνω).

Μαγείρεμα με ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος:

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον φούρνο να απενεργοποιείται αυτόματα στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας που χρειάζονται για το φαγητό σας και ρυθμίζοντας τον χρόνο μαγειρέματος στον χρονοδιακόπτη.

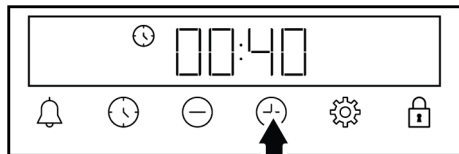
1. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας για το μαγείρεμα.
2. Πατήστε το πλήκτρο αφής  έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο  στην οθόνη για τον χρόνο μαγειρέματος.





Αφού ρυθμίσετε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία, μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος για 30 λεπτά αγγίζοντας το πλήκτρο ⊕ απευθείας για ταχεία ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος και να αλλάξετε τον χρόνο με τα πλήκτρα ⊕/⊖.

3. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος με τα πλήκτρα ⊕/⊖.



Ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται με βήμα 1 λεπτού για τα πρώτα 15 λεπτά, και μετά τα 15 λεπτά αυξάνεται με βήματα των 5 λεπτών.

4. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στον φούρνο και ρυθμίστε τη θερμοκρασία με το περιστροφικό κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας.

⇒ Ο φούρνος σας θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας και θερμοκρασία. Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος και στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο ⏸. Όταν η θερμοκρασία μέσα στον φούρνο φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, εμφανίζεται το σύμβολο ⏸.

5. Αφού ολοκληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "End" (Τέλος), το σύμβολο ⏸ αναβοσβήνει και ο χρονοδιακόπτης παράγει ηχητικό σήμα "μπιπ".
6. Η ειδοποίηση ηχεί για δύο λεπτά. Για να σταματήσετε την προειδοποίηση, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί. Η ειδοποίηση σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας.



Αν πατηθεί οποιοδήποτε πλήκτρο στο τέλος της ηχητικής ειδοποίησης, ο φούρνος θα αρχίσει πάλι να λειτουργεί. Για να εμποδίσετε να λειτουργήσει πάλι ο φούρνος στο τέλος της ειδοποίησης, απενεργοποιήστε τον φούρνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας και το περιστροφικό κουμπί τρόπου λειτουργίας στη θέση "0" (απενεργοποίηση).

7.3 Μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού

Ο φούρνος σας διαθέτει λειτουργία μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού. Με την υποβοήθηση ατμού επιτυγχάνονται καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος. Η λειτουργία αυτή εξασφαλίζει ότι τα είδη ζύμης έχουν επιφάνεια με εντονότερο χρώμα, πιο τραγανή κρούστα και μεγαλύτερο όγκο. Επίσης η υποβοήθηση ατμού μειώνει την απώλεια υγρασίας σε τρόφιμα όπως το κρέας και το φαγητό γίνεται πιο ζουμερό και νόστιμο.

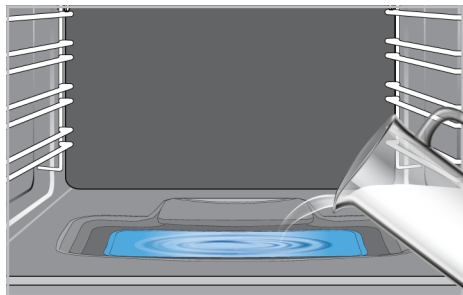
Γενικές πληροφορίες

- Το μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο με τις λειτουργίες μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού που καθορίζονται στο εγχειρίδιο.
- Οι σταγόνες νερού από συμπύκνωση που σχηματίζονται πάνω στην πόρτα του φούρνου μετά το μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού μπορεί να στάξουν κάτω όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Μόλις ανοίξετε την πόρτα του φούρνου σκουπίστε το νερό που σχηματίστηκε από συμπύκνωση.
- Μένετε σε απόσταση καθώς ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, επειδή μπορεί να υπάρχει έξοδος ατμού και θερμότητας, και κατά το μαγείρεμα αλλά και μετά. Ο ατμός μπορεί να κάψει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας.
- Αν παραμείνει νερό μέσα στον φούρνο μετά από κάθε μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού, στεγνώστε το υπολειπόμενο νερό με ένα στεγνό πανί, αφού κρυώσει ο φούρνος. Διαφορετικά το νερό που παραμένει μπορεί να επιφέρει συσσώρευση αλάτων ασβεστίου.

- Εάν το προϊόν σας διαθέτει αισθητήρα κρέατος, βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα του ανιχνευτή κρέατος είναι κλειστό πριν το μαγείρεμα με τη βοήθεια ατμού. Διαφορετικά, μπορεί να υπάρξει διαρροή ατμού από την υποδοχή του αισθητήρα κρέατος.

Για μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού:

1. Αφού ελέγξετε τον πίνακα ψησίματος με υποβοήθηση ατμού και ρυθμίσετε τη λειτουργία, προσδιορίστε τη θερμοκρασία, τον χρόνο και την ποσότητα νερού που πρέπει να προστεθεί σύμφωνα με το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτές τις τιμές μόνοι σας, για ψήσιμο που δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα.
2. Προσθέστε την ποσότητα νερού που θα χρησιμοποιήσετε σύμφωνα με το φαγητό σας μέσα στην κοιλότητα στη βάση του φούρνου.



i Αποφύγετε το απεσταγμένο ή φιλτραρισμένο νερό. Χρησιμοποιήστε μόνο έτοιμα νερά.

3. Στον πίνακα ελέγχου, πατήστε το κουμπί μαγειρέματος/καθαρισμού με υποβοήθηση από ατμό.

i Μην πατάτε το κουμπί μαγειρέματος/καθαρισμού με τη βοήθεια ατμού για μαγείρεμα με λειτουργία "3D".

⇒ Η λυχνία μαγειρέματος/καθαρισμού με υποβοήθηση ατμού στον πίνακα ελέγχου θα ανάψει.

4. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας στον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας με υποβοήθηση ατμού.
5. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία.

⇒ Ο φούρνος σας θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας και θερμοκρασία και στην οθόνη θα εμφανιστεί το σύμβολο . Όταν η θερμοκρασία μέσα στον φούρνο φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, παύει να εμφανίζεται το σύμβολο .

6. Τοποθετήστε το φαγητό σας στο φούρνο στη συνιστώμενη θέση ραφίου.
- ⇒ Το ψήσιμο ξεκινά.
7. Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, απενεργοποιήστε τον φούρνο θέτοντας τα περιστροφικά κουμπιά λειτουργίας ψησίματος και θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

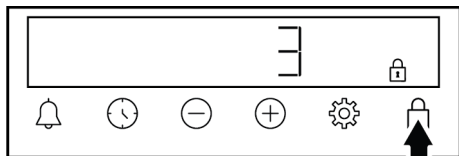
i Αν παραμένει νερό στη βάση του φούρνου μετά από το μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού, σκουπίστε το υπολειπόμενο νερό με ένα στεγνό πανί, αφού έχει κρυώσει ο φούρνος. Διαφορετικά, το νερό που παραμένει στη βάση του φούρνου μπορεί να προκαλέσει συσσώρευση αλάτων ασβεστίου.

7.4 Ρυθμίσεις

Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, μπορείτε να προστατέψετε τον χρονοδιακόπτη από μη εξουσιοδοτημένες επεμβάσεις.

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο .



⇒ Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο και αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση 3-2-1. Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, ενεργοποιείται το κλείδωμα πλήκτρων. Όταν πατηθεί οποιοδήποτε πλήκτρο αφής ενώ έχει ενεργοποιηθεί το κλείδωμα πλήκτρων, ο χρονοδιακόπτης εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και το σύμβολο αναβοσβήνει.

Αν ελευθερώσετε το πλήκτρο πριν το τέλος της αντίστροφης μέτρησης, το κλείδωμα πλήκτρων δεν ενεργοποιείται.

Τα πλήκτρα του χρονοδιακόπτη δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν όταν είναι ενεργοποιημένο το κλείδωμα πλήκτρων. Το κλείδωμα πλήκτρων δεν θα ακυρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

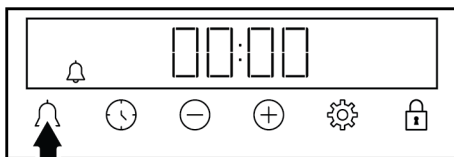
1. Πατήστε το πλήκτρο αφής έως ότου πάψει να εμφανίζεται στην οθόνη το σύμβολο .
- ⇒ Το σύμβολο παύει να εμφανίζεται στην οθόνη και το κλείδωμα πλήκτρων απενεργοποιείται.

Ρύθμιση της ειδοποίησης

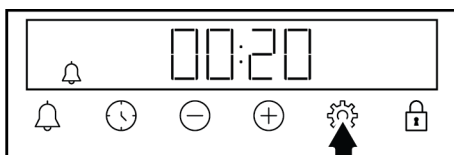
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη του προϊόντος και για οποιαδήποτε ειδοποίηση ή υπενθύμιση εκτός του ψησίματος. Το ρολόι ειδοποίησης δεν έχει επίδραση στους τρόπους λειτουργίας του φούρνου. Χρησιμοποιείται μόνο για ειδοποιήσεις. Για παράδειγμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι ειδοποίησης για να σας ειδοποιήσει να γυρίσετε το φαγητό στο φούρνο μια συγκεκριμένη ώρα. Μόλις λήξει ο χρόνος που ρυθμίσατε, ο χρονοδιακόπτης παράγει μια ηχητική ειδοποίηση.

Ο μέγιστος χρόνος ειδοποίησης μπορεί να είναι 23 ώρες και 59 λεπτά.

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο πλήκτρου .



2. Ρυθμίστε τον χρόνο ειδοποίησης με τα πλήκτρα $\oplus/\ominus$.



⇒ Αφού ρυθμίσετε τον χρόνο ειδοποίησης, το σύμβολο παραμένει αναμμένο και ο χρόνος ειδοποίησης αρχίζει να μετράται αντίστροφα στην οθόνη. Αν έχει ρυθμιστεί ταυτόχρονα χρόνος ειδοποίησης και χρόνος ψησίματος, στην οθόνη εμφανίζεται ο μικρότερος χρόνος.

3. Αφού έχει συμπληρωθεί ο χρόνος ειδοποίησης, το σύμβολο αρχίζει να αναβοσβήνει και η συσκευή εκπέμπει μια ηχητική ειδοποίηση.

Απενεργοποίηση της ειδοποίησης

1. Στο τέλος του χρόνου ειδοποίησης, ακούγεται η ειδοποίηση για δύο λεπτά. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο αφής.

⇒ Η ειδοποίηση σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας.

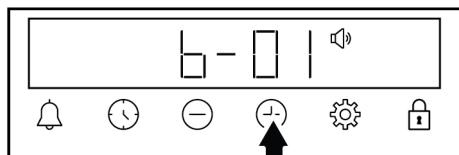
Αν θέλετε να ακυρώσετε την ειδοποίηση:

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο για μηδενισμό του χρόνου ειδοποίησης. Πατήστε το πλήκτρο αφής $\ominus$ έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο "00:00".

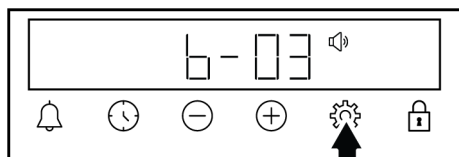
- Μπορείτε επίσης να ακυρώσετε την ειδοποίηση με παρατεταμένο πάτημα του πλήκτρου .

Ρύθμιση της έντασης ήχου

- Πατήστε το πλήκτρο αφής  μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο .



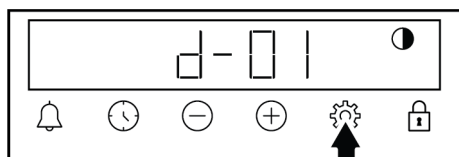
- Ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο με τα πλήκτρα $\oplus/\ominus$. (**b-01-b-02-b-03**)



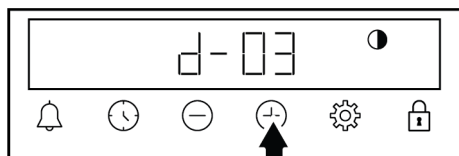
- Πατήστε το πλήκτρο αφής  για επιβεβαίωση ή περιμένετε χωρίς να πατήσετε κανένα πλήκτρο αφής. Η ρυθμισμένη ένταση ήχου γίνεται ενεργή μετά από λίγο.

Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης

- Πατήστε το πλήκτρο αφής  μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο .



- Ρυθμίστε την επιθυμητή φωτεινότητα με τα πλήκτρα $\oplus/\ominus$. (**d-01-d-02-d-03**)

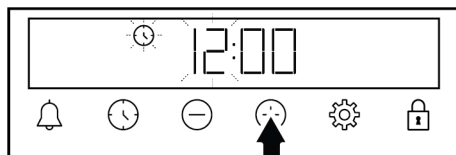


- Πατήστε το πλήκτρο αφής  για επιβεβαίωση ή περιμένετε χωρίς να πατήσετε κανένα πλήκτρο αφής. Η ρυθμισμένη φωτεινότητα γίνεται ενεργή μετά από λίγο.

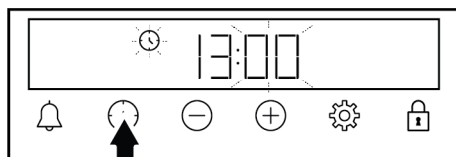
Αλλαγή της τρέχουσας ώρας

Στον φούρνο σας, για να αλλάξετε την ώρα της ημέρας που είχατε ήδη ρυθμίσει:

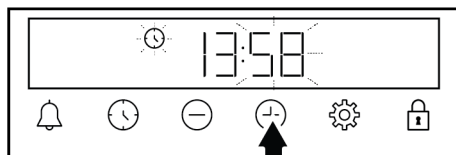
- Πατήστε το πλήκτρο αφής  μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο .
- Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα πατώντας τα πλήκτρα αφής $\oplus/\ominus$.



- Πατήστε το πλήκτρο αφής  ή  για να ενεργοποιήσετε το πεδίο λεπτών.



- Πατήστε τα πλήκτρα αφής $\oplus/\ominus$ για να ρυθμίσετε τον αριθμό λεπτών.



- Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας το πλήκτρο αφής  ή .

⇒ Η τρέχουσα ώρα έχει ρυθμιστεί και το σύμβολο  παύει να εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.

8 Γενικές Πληροφορίες για τη Μαγειρική

Στην ενότητα αυτή μπορείτε να βρείτε πρακτικές συμβουλές για την προετοιμασία και το μαγείρεμα των φαγητών σας.

Επιπλέον, η ενότητα αυτή περιγράφει ορισμένα φαγητά που δοκιμάστηκαν από τον κατασκευαστή και τις πιο κατάλληλες ρυθ-

μίσεις για τα φαγητά αυτά. Επίσης υποδεικνύονται οι κατάλληλες ρυθμίσεις του φούρνου και τα αξεσουάρ για τα φαγητά αυτά.

8.1 Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο στο φούρνο

- Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια ή μετά το ψήσιμο, μπορεί να βγει καυτός-ζεματιστός ατμός. Ο ατμός μπορεί να κάψει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας. Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, να παραμένετε σε απόσταση ασφαλείας.
- Ο έντονος ατμός που παράγεται κατά το ψήσιμο μπορεί να σχηματίσει σταγόνες από συμπυκνωμένους υδρατμούς στις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου και στα πάνω μέρη του επίπλου, λόγω της θερμοκρασιακής διαφοράς. Αυτό είναι κανονικό και φυσιολογικό φαινόμενο.
- Η συμπύκνωση ή οι υδρατμοί μπορεί να εμφανιστούν ως εφίδρωση ή στάξιμο στο εσωτερικό γυαλί του φούρνου, ανάλογα με το φαγητό. Αυτό το συνθιγμένο περιστατικό μπορεί να συμβεί κατά το μαγείρεμα. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε το εσωτερικό γυαλί όταν το προϊόν έχει κρυώσει μετά το μαγείρεμα.
- Η θερμοκρασία μαγειρέματος και οι τιμές χρόνου που δίνονται για τα τρόφιμα μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή και την ποσότητα. Για το λόγο αυτό, οι τιμές αυτές αναφέρονται σαν εύρος τιμών.
- Πάντα να αφαιρείτε τα μη χρησιμοποιούμενα αξεσουάρ από τον φούρνο πριν αρχίσετε το μαγείρεμα. Τα αξεσουάρ που θα παραμείνουν στο φούρνο μπορεί να εμποδίσουν το μαγείρεμα του φαγητού με τις σωστές συνθήκες μαγειρέματος.
- Για φαγητά που πρόκειται να μαγειρέψετε με δική σας συνταγή, μπορείτε να βασιστείτε σε παρόμοια φαγητά που αναφέρονται στους πίνακες μαγειρέματος.
- Η χρήση των παρεχόμενων αξεσουάρ διασφαλίζει την καλύτερη απόδοση μαγειρέματος. Τηρείτε πάντα τις πληροφο-

ρίες που παρέχονται από τον κατασκευαστή για τα εξωτερικά μαγειρικά σκεύη που θα χρησιμοποιήσετε.

- Κόβετε το χαρτί ψησίματος που χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα στις διαστάσεις του σκεύους όπου θα γίνει το μαγείρεμα. Τα χαρτιά ψησίματος που εξέχουν από το σκεύος μπορεί να δημιουργήσουν κίνδυνο φωτιάς και να επηρεάσουν την ποιότητα του ψησίματος. Χρησιμοποιείτε το χαρτί ψησίματος στην περιοχή θερμοκρασιών που καθορίζεται από τον κατασκευαστή του.
- Για τα καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος, τοποθετείτε το φαγητό στο συνιστώμενο ράφι του φούρνου. Μην αλλάξετε θέση ραφίου κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

8.1.1 Πίτες και φαγητά φούρνου

Γενικές πληροφορίες

- Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τα αξεσουάρ του προϊόντος, για να έχετε καλά αποτελέσματα μαγειρέματος. Αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε άλλα μαγειρικά σκεύη, προτιμήστε σκεύη σκούρου χρώματος, αντικολλητικά και ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Αν στον πίνακα μαγειρέματος συνιστάται προθέρμανση, βεβαιωθείτε να τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση.
- Αν πρόκειται να μαγειρέψετε χρησιμοποιώντας μαγειρικό σκεύος τοποθετημένο πάνω στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το στο μέσον της σχάρας και όχι κοντά στο πίσω τοίχωμα.
- Όλα τα συστατικά που χρησιμοποιείτε για να παρασκευάζετε πίτες πρέπει να είναι φρέσκα και σε θερμοκρασία δωματίου.
- Το αποτέλεσμα μαγειρέματος των φαγητών μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού και το μέγεθος του σκεύους μαγειρέματος.
- Μεταλλικές, κεραμικές και γυάλινες φόρμες αυξάνουν τον χρόνο μαγειρέματος και οι κάτω επιφάνειες στις πίτες δεν ροδίζουν ομοιόμορφα.
- Αν χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος, μπορεί να παρατηρήσετε μικρό ρόδισμα στην κάτω επιφάνεια των τροφίμων. Στην πε-

ρίπτωση αυτή μπορεί να χρειαστεί να παρατείνεται τον χρόνο μαγειρέματος για περίπου 10 λεπτά.

- Οι τιμές που αναφέρονται στους πίνακες μαγειρέματος προσδιορίζονται με δοκιμές που γίνονται στα εργαστήριά μας. Οι τιμές που είναι κατάλληλες για σας μπορεί να διαφέρουν από αυτές τις τιμές.
- Τοποθετήστε το φαγητό σας πάνω στο κατάλληλο ράφι που συνιστάται στον πίνακα μαγειρέματος. Θεωρήστε το κάτω-κάτω ράφι στο φούρνο ως ράφι 1.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο κέικ

- Αν το κέικ είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C και μειώστε τον χρόνο ψησίματος.
- Αν το κέικ είναι πολύ υγρό, χρησιμοποιήστε μικρότερη ποσότητα υγρού ή μειώστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C.
- Αν το κέικ είναι καμένο στο πάνω μέρος, τοποθετήστε το σε χαμηλότερο ράφι, μειώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.
- Αν το εσωτερικό του κέικ έχει ψηθεί καλά, αλλά εξωτερικά κολλάει, χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό, μειώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Προτάσεις για ψήσιμο με ένα μόνο ταψί

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπ.) (περίπου)
Κέικ πάνω στο ταψί	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	180	30 ... 45
Κέικ σε φόρμα	Φόρμα κέικ πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	180	35 ... 45
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	160	25 - 35
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	2	150	25 ... 35
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	160	30 ... 45
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	160	30 - 40
Κουλουράκια	Ταψί για πίτες *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	170	25 ... 40
Κουλουράκια	Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	3	170	20 - 30

Υποδείξεις για πίτες

- Αν η πίτα είναι πολύ στεγνή, αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C και μειώστε τον χρόνο ψησίματος. Υγράνετε τα φύλλα με σάλτσα που αποτελείται από γάλα, λάδι, αυγό και γιασούρτι.
- Αν η πίτα αργεί να γίνει, βεβαιωθείτε ότι το πάχος της πίτας που παρασκευάσατε δεν περνάει το βάθος του ταψιού.
- Αν η πίτα έχει ροδίσει στην επιφάνεια αλλά το κάτω μέρος δεν είναι καλά ψημένο, βεβαιωθείτε ότι η ποσότητα σάλτσας που χρησιμοποιείτε για την πίτα δεν είναι υπερβολική στο κάτω μέρος της πίτας. Για ομοιόμορφο ρόδισμα, προσπαθείτε να απλώνετε τη σάλτσα ομοιόμορφα ανάμεσα στα φύλλα και την πίτα.
- Ψήστε την πίτα σας στη θέση και θερμοκρασία που είναι κατάλληλη σύμφωνα με τον πίνακα μαγειρέματος. Αν το κάτω μέρος και πάλι δεν είναι καλά ροδισμένο, τοποθετήστε το φαγητό σε ένα κάτω ράφι την επόμενη φορά.

Πίνακας μαγειρέματος για πίτες και φαγητά φούρνου

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Πίτες	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200	30 ... 45
Πίτες	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	2	180	35 - 45
Ψωμάκι	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200	20 ... 35
Ψωμάκι	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	3	180	20 - 30
Ολόκληρο ψωμί	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	200	30 ... 45
Ολόκληρο ψωμί	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	3	200	30 - 40
Λαζάνια	Γυάλινο / μεταλλικό τετράγωνο δοχείο πάνω στη συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2 ή 3	200	30 ... 45
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	60 ... 75
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	170	50 - 70
Πίτσα	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	220	10 ... 25
Πίτσα	Κανονικό ταψί *	Λειτουργία Πίτσας	3	250	8 - 15

Προτάσεις για μαγείρεμα με δύο ταψιά

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μικρά κέικ	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	150	25 ... 40
Κουλουράκια	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	170	25 - 35
Πίτες	1-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	1 - 4	180	35 - 45
Ψωμάκι	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	180	20 - 30

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

*Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

**Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

Τραπέζι μαγειρέματος με λειτουργία λειτουργίας «Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα»

- Αποφύγετε την αλλαγή της ρύθμισης θερμοκρασίας μετά την έναρξη του μαγειρέματος στη λειτουργία "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα".

- Αποφύγετε να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα στη λειτουργία "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα". Εάν η πόρτα δεν ανοίγει, η εσωτερική θερμοκρασία βελτιστοποιείται για εξοικονόμηση ενέργειας και αυτή η θερμοκρασία μπορεί να διαφέρει από αυτήν που εμφανίζεται στην οθόνη.
- Αποφύγετε την προθέρμανση στη λειτουργία "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα".

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	3	180	30 ... 40
Κουλουράκια	Κανονικό ταψί *	3	200	30 ... 40
Πίτες	Κανονικό ταψί *	3	220	40 ... 50
Ψωμάκι	Κανονικό ταψί *	3	200	30 ... 40

*Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

**Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

8.1.2 Κρέας, ψάρια και πουλερικά

Τα βασικά για το ψήσιμο στο γκριλ

- Η χρήση χυμού λεμονιού και πιπεριού πριν το μαγείρεμα, θα βελτιώσει την απόδοση μαγειρέματος όταν μαγειρεύετε ολόκληρο κοτόπουλο, γαλοπούλα ή ένα μεγάλο κομμάτι κρέας.
- Το κρέας με κόκαλα χρειάζεται 15 έως 30 λεπτά περισσότερο για να μαγειρευτεί απ' ό,τι παρόμοιου μεγέθους κομμάτι χωρίς κόκαλα.
- Θα πρέπει να υπολογίζετε περίπου 4 έως 5 λεπτά χρόνο μαγειρέματος ανά εκατοστό πάχους του κρέατος.

- Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το κρέας στο φούρνο για περίπου 10 λεπτά. Έτσι η εσωτερικοί ζυμοί μοιράζονται ομοιόμορφα σε όλο το ψητό και δεν στάζουν όταν κοπεί το κρέας.
- Τα ψάρια σε σκεύος ανθεκτικό σε θερμότητα θα πρέπει να τοποθετούνται στη μεσαία ή στην κάτω θέση στις υποδοχές.
- Μαγειρέψτε τα συνιστώμενα φαγητά στον πίνακα μαγειρέματος με ένα μόνο ταψί.

Πίνακας μαγειρέματος για κρέας, ψάρι και πουλερικά

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μπριζόλα (ολόκληρη) / Ψητό (1 kg)	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 180 - 190	60 - 80
Κότσι αρνιού (1,5-2 kg)	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 170	110 - 120
Τηγανητό κοτόπουλο (1,8-2 kg)	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	15 λεπτ. 250/max, μετά από 190	70 ... 90
Τηγανητό κοτόπουλο (1,8-2 kg)	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Θερμός αέρας	2	200 - 220	60 - 80

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Τηγανητό κοτόπουλο (1,8-2 kg)	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Λειτουργία "3D"	2	15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 190	60 - 80
Γαλοπούλα (5,5 kg)	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	1	25 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 180 - 190	150 - 210
Γαλοπούλα (5,5 kg)	Κανονικό ταψί *	Λειτουργία "3D"	1	25 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 180 - 190	150 - 210
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	200	20 ... 40
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Λειτουργία "3D"	3	200	20 - 30

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

*Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

**Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

8.1.3 Γκριλ

Κατά το ψήσιμο στο γκριλ, το κόκκινο κρέας, τα ψάρια και τα πουλερικά θα ροδίσουν εύκολα, θα έχουν ωραία κρούστα και δεν θα στεγνώσουν. Τα φιλεταρισμένα κρέατα, τα κρέατα σε σούβλα, τα λουκάνικα, καθώς και τα λαχανικά με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρά (ντομάτες, κρεμμύδια κλπ.) είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ.

Γενικές πληροφορίες

- **Κλείνετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο με γκριλ. Ποτέ μην ψήνετε στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου ανοικτή.**

Τα βασικά για το γκριλ

- Προετοιμάζετε για το γκριλ όσο το δυνατόν φαγητά παρόμοιου πάχους και βάρους.

- Κατανείμμετε τα κομμάτια που πρόκειται να ψηθούν στη συρμάτινη σχάρα ή στο ταψί με συρμάτινη σχάρα με τέτοιο τρόπο ώστε να μην υπερβαίνουν τις διαστάσεις της αντίστασης.
- Ανάλογα με το πάχος των κομματιών που θα ψηθούν στο γκριλ, μπορεί οι χρόνοι μαγειρέματος να διαφέρουν από αυτούς που αναφέρονται στον πίνακα.
- Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το ταψί με συρμάτινη σχάρα στο επιθυμητό επίπεδο στον φούρνο. Αν μαγειρεύετε πάνω στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το ταψί του φούρνου στο χαμηλότερο ράφι για να συλλέγει τα υγρά. Το ταψί του φούρνου που πρόκειται να τοποθετήσετε πρέπει να έχει μέγεθος αρκετό για να καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας. Αυτό το ταψί μπορεί να μην περιλαμβάνεται με το προϊόν. Προσθέστε λίγο νερό στο ταψί του φούρνου, για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του.

Πίνακας Γκριλ

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	20 - 25
Κοτόπουλο σε μερίδες	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 - 35
Μπιφτέκια (βοδινό) - 12 ποσότητα	Συρμάτινη σχάρα	4	250	20 - 30
Αρνίσια παιδάκια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	20 - 25
Μπριζόλα - (κρέας σε κύβους)	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 - 30
Μοσχαρίσια παιδάκια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 - 30
Λαχανικά ογκρατέν	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	220	20 - 30
Ψωμί τοστ	Συρμάτινη σχάρα	4	250	1 - 4
Συνιστάται προθέρμανση για 5 λεπτά για όλα τα φαγητά που ψήνονται στο γκριλ. Γυρίστε τα κομμάτια του φαγητού μετά από 1/2 του συνολικού χρόνου ψησίματος στο γκριλ.				

8.1.4 Μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού

Γενικές πληροφορίες

- Το μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο με τις λειτουργίες μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού που καθορίζονται στο εγχειρίδιο. Δείτε το τμήμα "Τρόποι λειτουργίας του φούρνου" [► 16] για λειτουργίες μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού.

- Αν στον πίνακα μαγειρέματος συνιστάται προθέρμανση, βεβαιωθείτε να τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση. Οι χρονικές διάρκειες που καθορίζονται τη στιγμή προσθήκης νερού υποδεικνύουν το χρόνο που έχει παρέλθει μετά τη προθέρμανση.
- Ο πίνακας μαγειρέματος περιέχει προτάσεις μαγειρέματος που έχουν δοκιμαστεί από τον κατασκευαστή. Για φαγητά που δεν υπάρχουν στον πίνακα, μπορεί-

τε να ρυθμίσετε εσείς την ποσότητα νερού, τη θερμοκρασία, τη λειτουργία μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού και τον χρόνο.

- Πραγματοποιήστε το μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού με ένα ταψί.

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Ποσότητα νερού που χρειάζεται (ml)	Χρόνος εισαγωγής νερού	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Ολόκληρο ψωμί	Κανονικό ταψί *	Λειτουργία "3D"	2	200	200	πριν την προθέρμανση	30 ... 35
Ολόκληρο κοτόπουλο με λαχανικά	Κανονικό ταψί *	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	2	25 λεπτ. 250/ max, μετά από 190	300	πριν την προθέρμανση	60 ... 80
Παϊδάκια	Κανονικό ταψί *	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	180	250	πριν την προθέρμανση	65 ... 75
Κότσια αρνιού με λαχανικά	Κανονικό ταψί *	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	170	350	πριν την προθέρμανση	90 ... 110
Ψωμάκι μαγιάς	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	3	180	150	πριν την προθέρμανση	25 ... 35
Τσιζκέικ	Κανονικό ταψί *	Λειτουργία "3D"	3	120	200	πριν την προθέρμανση	45 ... 55

* Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

8.1.5 Φαγητά δοκιμής

- Τα φαγητά σε αυτόν τον πίνακα μαγειρέματος έχουν παρασκευαστεί σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για διευκόλυνση της δοκιμής του προϊόντος για ισοτιμότητα ελέγχου.

Πίνακας μαγειρέματος για φαγητά δοκιμών

Προτάσεις για ψήσιμο με ένα μόνο ταψί

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	140	20 - 30
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:3 Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:2	140	15 - 25
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	160	25 - 35
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	2	150	25 ... 35

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	160	30 ... 45
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	160	30 - 40
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	60 ... 75
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	170	50 - 70

Προτάσεις για μαγείρεμα με δύο ταψιά

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	140	15 - 25
Μικρά κέικ	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	150	25 ... 40

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

*Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

**Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

Γκριλ

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μπιφτέκια (βοδινό) - 12 ποσότητες	Συρμάτινη σχάρα	4	250	20 - 30
Ψωμί τoστ	Συρμάτινη σχάρα	4	250	1 - 4
Συνιστάται προθέρμανση για 5 λεπτά για όλα τα φαγητά που ψήνονται στο γκριλ.				
Γυρίστε τα κομμάτια του φαγητού μετά από 1/2 του συνολικού χρόνου ψησίματος στο γκριλ.				

9 Συντήρηση και καθαρισμός

9.1 Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

Γενικές πληροφορίες

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

- Μετά από κάθε χρήση, πρέπει να καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά και να το στεγνώνετε. Έτσι, τα κατάλοιπα φαγητού θα καθαρίζονται εύκολα και δεν θα καίγονται όταν επαναχρησιμοποιηθεί το προϊόν αργότερα. Επομένως, η ωφέλιμη διάρκεια ζωής παρατείνεται και τα συνήθη εμφανιζόμενα προβλήματα μειώνονται.

- Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Στα ακατάλληλα καθαριστικά συγκαταλέγονται: χλωρίνη, καθαριστικά με αμμωνία, οξέα ή χλώριο, προϊόντα καθαρισμού με ατμό, προϊόντα αφαίρεσης αλάτων, κηλίδων και σκουριάς, καθαριστικά που χαράζουν (καθαριστικά σε κρέμα, σκόνη τριψίματος, κρέμα τριψίματος, είδη για τρίψιμο που χαράζουν, σύρμα τριψίματος, σκληρά σφουγγάρια, πανιά καθαρισμού που περιέχουν ακαθαρσίες και κατάλοιπα απορρυπαντικού).
- Δεν χρειάζεται ειδικό καθαριστικό για τον καθαρισμό μετά από κάθε χρήση. Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί.
- Να φροντίζετε οπωσδήποτε να σκουπίζετε κάθε υπολειπόμενο υγρό μετά τον καθαρισμό και να καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιτσιλίζονται κατά το μαγείρεμα.
- Αποφύγετε να πλένετε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στο εγχειρίδιο χρήσης.

Για τις πλάκες εστιών:

- Οι όξινες ακαθαρσίες, όπως γάλα, τοματοπολτός και λάδι, μπορεί να προκαλέσουν μόνιμους λεκέδες στις πλάκες εστιών και στις εστίες της κουζίνας. Καθαρίζετε αμέσως οποιοδήποτε υγρό υπερχειλίσε, αφού απενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών και την αφήσετε να κρυώσει.
- Οι εστίες αερίου τύπου γουόκ που χρησιμοποιούνται σε υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να παρουσιάσουν αλλοίωση χρώματος. Αυτό είναι φυσιολογικό.
- Η μετακίνηση ορισμένων μαγειρικών σκευών μπορεί να αφήσει μεταλλικά σημάδια πάνω στις βάσεις για τα μαγειρικά σκεύη. Μη σύρετε τηγάνια και κασαρόλες πάνω στην επιφάνεια.
- Επειδή τα καπάκια της πλάκας εστιών έρχονται σε άμεση επαφή με τη φωτιά και εκτίθενται σε υψηλές θερμοκρασίες, η αλλαγή και απώλεια χρώματος είναι φυσιολογική με την πάροδο του χρόνου. Αυτό δεν προκαλεί κάποιο πρόβλημα κατά τη χρήση της πλάκας εστιών.

λογική με την πάροδο του χρόνου. Αυτό δεν προκαλεί κάποιο πρόβλημα κατά τη χρήση της πλάκας εστιών.

Επιφάνειες Inox - ανοξείδωτες

- Το χρώμα των ανοξείδωτων-inox επιφανειών μπορεί να αλλάξει με την πάροδο του χρόνου. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε με ένα απορρυπαντικό κατάλληλο για ανοξείδωτη ή inox επιφάνεια.
- Καθαρίζετε με ένα μαλακό πανί με σαπυνοδιάλυμα και υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει), κατάλληλο για επιφάνειες inox, προσέχοντας να σκουπίζετε μόνο σε μία κατεύθυνση.
- Αφαιρείτε αμέσως και χωρίς καθυστέρηση από τις γυάλινες και inox επιφάνειες κηλίδες από άλατα, λάδι, άμυλο και πρωτεΐνη. Οι κηλίδες μπορεί να προκαλέσουν σκουριά με την πάροδο του χρόνου.
- Τα καθαριστικά που ψεκάζονται/εφαρμόζονται στην επιφάνεια θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα. Αν παραμείνουν καθαριστικά που χαράζουν πάνω στην επιφάνεια, μπορεί να προκαλέσουν αλλαγή του χρώματος της επιφάνειας προς το λευκό.

Εμαγίε επιφάνειες

- Ο φούρνος πρέπει να κρυώσει πριν τον καθαρισμό στον χώρο μαγειρέματος. Ο καθαρισμός καυτών επιφανειών θα προκαλέσει και κίνδυνο φωτιάς και ζημιά στην εμαγίε επιφάνεια.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τις εμαγίε επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε τις με ένα στεγνό πανί.
- Αν η συσκευή σας διαθέτει λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για μη μόνιμες ακαθαρσίες. (Δείτε το τμήμα "Εύκολος καθαρισμός με ατμό [► 55]")

Καταλυτικές επιφάνειες

- Τα πλευρικά τοιχώματα στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να είναι καλυμμένα μόνο με εμαγίε ή με καταλυτικά τοιχώματα. Αυτό διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

- Τα καταλυτικά τοιχώματα έχουν ελαφρά ματ και πορώδη επιφάνεια. Τα καταλυτικά τοιχώματα του φούρνου δεν πρέπει να καθαρίζονται.
- Οι καταλυτικές επιφάνειες απορροφούν λάδι χάρη στην πορώδη τους δομή και αρχίζουν να γυαλίζουν όταν η επιφάνεια έχει κορεστεί με λάδι, οπότε συνιστάται να αντικαθιστάτε τα εξαρτήματα αυτά.

Γυάλινες επιφάνειες

- Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα πανί μικροϊνών κατάλληλο για γυάλινες επιφάνειες και στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί μικροϊνών.
- Αν υπάρχουν κατάλοιπα απορρυπαντικού μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τα με κρύο νερό και στεγνώστε με ένα μαλακό και στεγνό πανί. Τα κατάλοιπα απορρυπαντικού μπορεί να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια στην επόμενη χρήση του προϊόντος.
- Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ξύσετε τα κατάλοιπα που έχουν ξεραθεί πάνω στην γυάλινη επιφάνεια με οδοντωτά μαχαίρια, σύρμα τριψίματος ή παρόμοια μέσα που χαράζουν.
- Μπορείτε να αφαιρείτε τις κηλίδες ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) από τη γυάλινη επιφάνεια με εμπορικά διαθέσιμο υλικό αφαίρεσης αλάτων, ή με ένα υλικό αφαίρεσης αλάτων όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού.
- Αν η επιφάνεια έχει έντονη ρύπανση, απλώς καθαριστικό πάνω στην κηλίδα με ένα σφουγγάρι και περιμένετε πολλή ώρα για να δράσει. Κατόπιν καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα υγρό πανί.
- Αλλοιώσεις χρώματος και κηλίδες πάνω στη γυάλινη επιφάνεια είναι κανονικό φαινόμενο και όχι ελαττώματα.

Πλαστικά εξαρτήματα και βαμμένες επιφάνειες

- Καθαρίζετε τα πλαστικά εξαρτήματα και τις βαμμένες επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί.

- Βεβαιωθείτε ότι οι ενώσεις των μερών του προϊόντος δεν παραμένουν υγρές και με απορρυπαντικό. Αλλιώς μπορεί να προκύψει διάβρωση στις ενώσεις αυτές.

9.2 Καθαρισμός των αξεσουάρ

Αποφύγετε να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα του προϊόντος σε πλυντήριο πιάτων, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στο εγχειρίδιο χρήσης.

9.3 Καθαρισμός της πλάκας εστιών

Καθαρισμός των εστιών αερίου

1. Πριν καθαρίσετε την πλάκα εστιών, αφαιρέστε από αυτήν τα υποστηρίγματα σκευών, καθώς τα καπάκια και τις κεφαλές των εστιών αερίου.
2. Καθαρίστε την επιφάνεια της πλάκας εστιών σύμφωνα με τις υποδείξεις στις γενικές πληροφορίες καθαρισμού και πάντα σύμφωνα με τον τύπο της επιφάνειας (εμαγιέ, γυάλινη, ανοξείδωτη κλπ.).
3. Καθαρίστε τον θάλαμο της εστίας αερίου με ένα πανί που έχετε υγράνει με απορρυπαντικό ή με μια μαλακή βούρτσα που δεν χαράζει. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μείνει κατάλοιπα φαγητού.
4. Καθαρίστε τους σπινθηριστές και τα θερμικά στοιχεία (για μοντέλα με λειτουργία ανάφλεξης και θερμικά στοιχεία) με ένα πανί που το έχετε στύψει καλά. Κατόπιν σκουπίστε με ένα καθαρό πανί. Προσέχετε να στεγνώνετε τελείως τον σπινθηριστή και το θερμικό στοιχείο.
5. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε τα καπάκια και τις κεφαλές των εστιών αερίου με νερό και απορρυπαντικό και κατόπιν στεγνώστε τις.
6. Για επίμονες κηλίδες, αφήστε τα καπάκια και τις κεφαλές των εστιών αερίου σε νερό με απορρυπαντικό ή σε χλιαρό σαπουνόνερο για τουλάχιστον 15 λεπτά. Καθαρίστε με μια μη μεταλλική βούρτσα που δεν χαράζει.

7. Ειδικά για επίμονους λεκέδες πάνω σε εμαγιέ καπάκια εστιών αερίου, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα καθαριστικά Quick&Shine για εσωτερικό και σχάρες των φούρνων, που είναι εγκεκριμένα για εμαγιέ επιφάνειες και συνιστάται από το εξουσιοδοτημένο σέρβις.

8. Κατά τον καθαρισμό των εστιών αερίου μην αφήσετε να έρθουν σε επαφή μαζί τους δραστικά καθαριστικά όπως καθαριστικά εσωτερικού φούρνου και προϊόντα αφαίρεσης αλάτων, γιατί αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει αλλοίωση του χρωματισμού τους.

9. Μετά από κάθε τέτοια χρήση, καθαρίστε τα υποστηρίγματα σκευών με διάλυμα απορρυπαντικού σε νερό και μια μαλακή βούρτσα που δεν χαράζει.

10. Αν τα καπάκια των εστιών αερίου και τα υποστηρίγματα των σκευών χρησιμοποιηθούν ενώ είναι ακόμα υγρά, μπορεί να προκύψουν μόνιμες κηλίδες από άλατα ως αποτέλεσμα της θέρμανσής τους. Βεβαιωθείτε ότι έχουν στεγνώσει πριν τη χρήση.

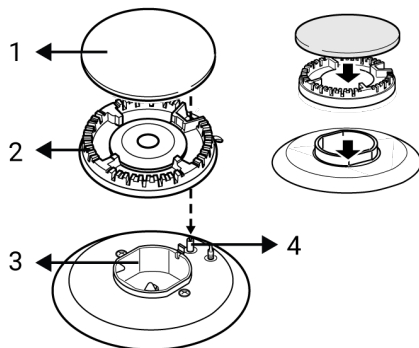
11. Τοποθετήστε τις κεφαλές, τα καπάκια και τα υποστηρίγματα σκευών σε κάθε εστία αερίου αντίστοιχα.

12. Όταν τοποθετείτε τα υποστηρίγματα σκευών, πρέπει να διασφαλίζετε ότι είναι κεντραρισμένα ως προς τις εστίες αερίου. Στα μοντέλα καρφιστών, τοποθετήστε τους πείρους στην πλάκα του καυστήρα στις υποδοχές καρφιστών στις υποδοχές του δοχείου.

Συναρμολόγηση των εξαρτημάτων της εστίας αερίου

1. Μετά τον καθαρισμό των εστιών αερίου τοποθετήστε πάλι τα εξαρτήματα όπως δείχνει η εικόνα.
2. Τοποθετήστε την κεφαλή της εστίας αερίου εξασφαλίζοντας ότι περνά από τον σπινθηριστή (4) της εστίας αερίου. Περιστρέψτε την κεφαλή της εστίας αερίου δεξιά και αριστερά για να βεβαιωθείτε ότι έχει εδράσει μέσα στον θάλαμο της εστίας αερίου.

3. Τοποθετήστε το καπάκι της εστίας αερίου πάνω στην κεφαλή της εστίας.



- 1 Καπάκι της εστίας αερίου
- 2 Κεφαλή της εστίας αερίου
- 3 Θάλαμος της εστίας αερίου
- 4 Σπινθηριστής (σε μοντέλα με ανάφλεξη)

9.4 Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

- Όταν καθαρίζετε τα πάνελ με χειριστήριο πόμολο, σκουπίστε το πάνελ και τα πόμολα με ένα υγρό μαλακό πανί και στεγνώστε με ένα στεγνό πανί. Αποφύγετε να αφαιρέσετε τα πόμολα και τις φλάντζες από κάτω για να καθαρίσετε το πάνελ. Ο πίνακας ελέγχου και τα κουμπιά ενδέχεται να καταστραφούν.
- Κατά τον καθαρισμό των πάνελ inox με έλεγχο πόμολο, μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά inox γύρω από το πόμολο. Οι ενδείξεις γύρω από το κουμπί μπορούν να διαγραφούν.
- Οι πίνακες ελέγχου αφής πρέπει να καθαρίζονται με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και να στεγνώνονται με ένα στεγνό πανί. Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, ενεργοποιήστε το κλειδωμα πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη αντίχνηυση στα πλήκτρα.

9.5 Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος)

Ακολουθήστε τα βήματα καθαρισμού που περιγράφονται στην ενότητα "Γενικές πληροφορίες καθαρισμού" σύμφωνα με τον τύπο των επιφανειών μέσα στον φούρνο σας.

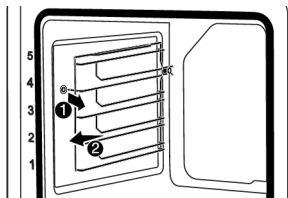
Καθαρισμός των πλευρικών τοιχωμάτων του φούρνου

Τα πλευρικά τοιχώματα στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να είναι καλυμμένα μόνο με εμαγιέ ή με καταλυτικά τοιχώματα. Αυτό διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο. Αν υπάρχει καταλυτικό τοίχωμα, ανατρέξτε για πληροφορίες στην ενότητα "Καταλυτικές επιφάνειες".

Αν το προϊόν σας έχει συρμάτινα ράφια, αφαιρέστε τα συρμάτινα ράφια πριν καθαρίσετε τα πλευρικά τοιχώματα. Κατόπιν ολοκληρώστε τον καθαρισμό όπως περιγράφεται στην ενότητα "Γενικές πληροφορίες καθαρισμού" σύμφωνα με τον τύπο της επιφάνειας των πλευρικών τοιχωμάτων.

Για να αφαιρέσετε τα πλευρικά συρμάτινα ράφια:

1. Αφαιρέστε το μπροστινό μέρος του συρματινού ραφιού τραβώντας μακριά από το πλευρικό τοίχωμα.
2. Τραβήξτε το συρμάτινο ράφι προς το μέρος σας για να το αφαιρέσετε τελείως.



3. Για να επανασυνδέσετε τα ράφια, οι διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αφαίρεση πρέπει να επαναληφθούν από το τέλος προς την αρχή, διαδοχικά.

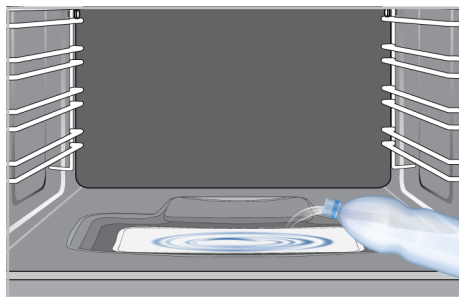
Καθαρίστε την κοιλότητα νερού στη βάση του φούρνου

Ανάλογα με τη συχνότητα των εργασιών μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού-εύκολου καθαρισμού με ατμό και τη σκληρότητα του χρησιμοποιούμενου νερού, μπορεί να

σχηματιστούν κηλίδες από άλατα ασβεστίου στην κοιλότητα νερού στη βάση του φούρνου.

Για να αφαιρέσετε τα άλατα που μπορεί να σχηματιστούν στην κοιλότητα νερού στη βάση του φούρνου, μετά από μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού-εύκολο καθαρισμό με ατμό, μετά από 2 έως 3 κύκλους λειτουργίας:

1. Προσθέστε 350 ml λευκού ξυδιού (η οξύτητα του ξυδιού δεν πρέπει να υπερβαίνει το 6%) στην κοιλότητα νερού στη βάση του φούρνου.



2. Περιμένετε τουλάχιστον 30 λεπτά για να μπορέσει το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
3. Καθαρίστε την κοιλότητα νερού με ένα μαλακό υγρό πανί και με ένα στεγνό πανί.

Για να αυξήσετε την απόδοση της αφαίρεσης αλάτων πιθανόν στην κοιλότητα νερού, μαζί με τα παραπάνω βήματα αφαίρεσης αλάτων, μετά από κάθε 10 χρήσεις:

Επιλέξτε έναν τρόπο λειτουργίας στον οποίο η κάτω αντίσταση είναι ενεργή και αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει στους 100 °C για 2-3 λεπτά. Κατόπιν, απενεργοποιήστε το φούρνο και ψεκάστε το καθαριστικό εσωτερικού του φούρνου και σχαρών, το οποίο συνιστάται στον ιστότοπο για τη μάρκα του προϊόντος σας, μέσα στην κοιλότητα νερού στη βάση του φούρνου και αφήστε το να δράσει για 5 λεπτά. Μετά από 5 λεπτά, σκουπίστε την κοιλότητα νερού στη βάση του φούρνου με ένα υγρό πανί μικροϊνών και στεγνώστε την.

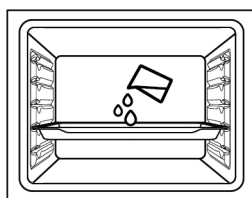
9.6 Εύκολος καθαρισμός με ατμό

Αυτός επιτρέπει τον εύκολο καθαρισμό των ακαθαρσιών (που δεν έχουν παραμείνει για μεγάλο χρονικό διάστημα) οι οποίες μαλακώνουν από τον ατμό μέσα στο φούρνο και από τα σταγονίδια συμπυκνώματος νερού στις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου.

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από μέσα από το φούρνο.
2. Προσθέστε 500 ml νερό στο ταψί φούρνου και τοποθετήστε το στο 2ο ράφι στο φούρνο.



Αποφύγετε το απεσταγμένο ή φιλτραρισμένο νερό. Χρησιμοποιήστε μόνο έτοιμα νερά.



3. Ρυθμίστε τον φούρνο στη λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό και αφήστε τον να λειτουργήσει στους 100 °C για 15 λεπτά.

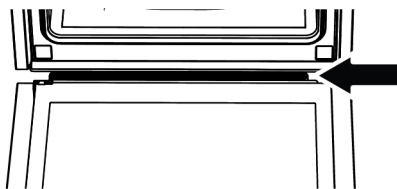
Ανοίξτε αμέσως την πόρτα του φούρνου και σκουπίστε το εσωτερικό του με ένα υγρό σφουγγάρι ή πανί. Όταν ανοίξετε την πόρτα θα ελευθερωθεί ατμός. Αυτός μπορεί να αποτελέσει κίνδυνο εγκαυμάτων. Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής.

Για επίμονες ακαθαρσίες, καθαρίζετε το προϊόν χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε το με ένα στεγνό πανί.



Στη λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό, αναμένεται πως το προστιθέμενο νερό εξατμίζεται και συμπυκνώνεται στο εσωτερικό του φούρνου και της πόρτας του φούρνου για να μαλακώσει τις ελαφρές ακαθαρσίες που έχουν σχηματιστεί στο φούρνο σας. Το νερό από συμπύκνωση που σχηματίζεται πάνω στην πόρτα του φούρνου μπορεί να στάξει κάτω όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Μόλις ανοίξετε την πόρτα του φούρνου σκουπίστε το νερό που σχηματίστηκε από συμπύκνωση.

(Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.) Μετά τη συμπύκνωση μέσα στο φούρνο, μπορεί να προκύψει συσσωρευση νερού ή υγρασίας στο κανάλι της κοιλότητας κάτω από τον φούρνο. Μετά τη χρήση, σκουπίστε αυτό το κανάλι της κοιλότητας με ένα ελαφρά υγρό πανί και στεγνώστε το.

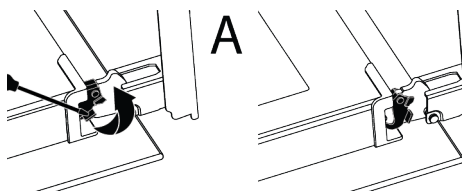


9.7 Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

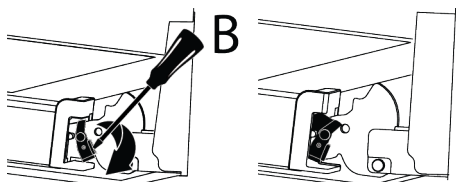
Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα τζάμια του φούρνου για να τα καθαρίσετε. Ο τρόπος αφαίρεσης της πόρτας και των τζαμιών εξηγείται στις ενότητες **"Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου"** και **"Αφαίρεση των εσωτερικών τζαμιών της πόρτας"**. Αφού αφαιρέσετε τα εσωτερικά τζάμια της πόρτας, καθαρίστε τα με απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί. Για τον καθαρισμό καταλοίπων αλάτων που μπορεί να σχηματιστούν πάνω στο τζάμι του φούρνου, σκουπίστε το τζάμι με ξύδι και ξεπλύνετε.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

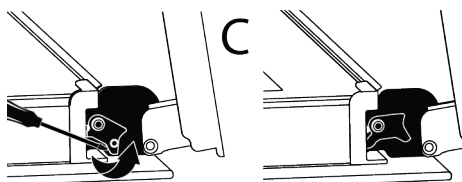
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε τα κλιπ στην υποδοχή μεντεσέ της μπροστινής πόρτας στα δεξιά και αριστερά ωθώντας τα προς τα κάτω όπως δείχνει η εικόνα.
3. Μπορεί οι μεντεσέδες να είναι του τύπου (Α), (Β) ή (C), ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Οι εικόνες που ακολουθούν δείχνουν πώς να ανοίγετε κάθε έναν από τους τύπους μεντεσέ.
4. Ο μεντεσές τύπου (Α) υπάρχει σε κανονικούς τύπους πόρτας.



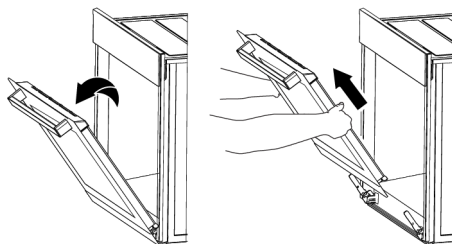
5. Ο μεντεσές τύπου (Β) υπάρχει σε τύπους πόρτας απαλού κλεισίματος.



6. Ο μεντεσές τύπου (C) υπάρχει σε τύπους πόρτας απαλού ανοίγματος/κλεισίματος.



7. Φέρτε την πόρτα του φούρνου στη μισάνοιχτη θέση.



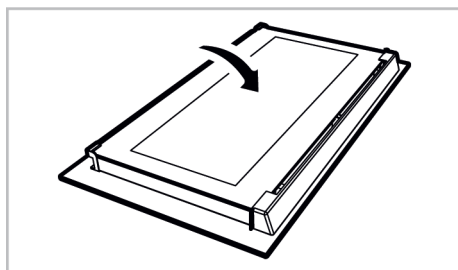
8. Τραβήξτε την πόρτα που αφαιρέθηκε προς τα πάνω για να την ελευθερώσετε από τους μεντεσέδες δεξιά και αριστερά και αφαιρέστε την.

i Για να επανασυνδέσετε την πόρτα, οι διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αφαίρεση πρέπει να επαναληφθούν από το τέλος προς την αρχή, διαδοχικά. Όταν εγκαθιστάτε την πόρτα, φροντίστε απαραίτητα να κλείνετε τα κλιπ στην υποδοχή των μεντεσέδων.

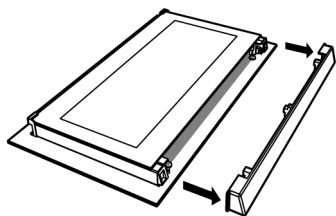
9.8 Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου

Το εσωτερικό τζάμι της μπροστινής πόρτας του προϊόντος μπορεί να αφαιρεθεί για καθαρισμό.

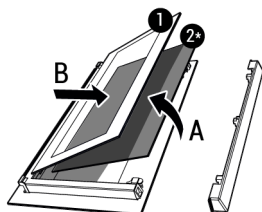
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



2. Αφαιρέστε το πλαστικό εξάρτημα που είναι συνδεδεμένο στο πάνω τμήμα της μπροστινής πόρτας τραβώντας το προς το μέρος σας.



3. Όπως δείχνει η εικόνα, ανυψώστε προσεκτικά το τελείως εσωτερικό τζάμι (1) προς το "Α" και κατόπιν αφαιρέστε το τραβώντας το προς το "Β".



- 1 Τελείως εσωτερικό τζάμι 2* Εσωτερικό τζάμι (Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν)

4. Αν το προϊόν σας έχει εσωτερικό γυαλί (2), επαναλάβετε την ίδια διαδικασία για να το αποσυνδέσετε (2).
5. Το πρώτο βήμα για την επανασυναρμολόγηση της πόρτας είναι να επανατοποθετήσετε το εσωτερικό τζάμι (2). Τοποθετήστε τη λοξομημένη πλευρά του τζαμιού ώστε να συναντήσει τη λοξομημένη πλευρά της πλαστικής υποδοχής. (Αν το προϊόν σας έχει εσωτερικό τζάμι). Το εσωτερικό τζάμι (2) πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στην πλαστική υποδοχή που είναι η πιο κοντινή στο τελείως εσωτερικό τζάμι (1).
6. Όταν επανατοποθετείτε το τελείως εσωτερικό τζάμι (1), βεβαιωθείτε ότι η τυπωμένη πλευρά του τζαμιού είναι στραμμένη προς το εσωτερικό τζάμι. Είναι κρίσιμο να τοποθετήσετε τις κάτω γωνίες του τελείως εσωτερικού τζαμιού (1) ώστε να εδράσουν σε επαφή με τις κάτω πλαστικές υποδοχές.
7. Ωθήστε το πλαστικό εξάρτημα προς το πλαίσιο έως ότου ακουστεί ήχος "κλικ".

9.9 Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου

Σε περίπτωση που λερωθεί η γυάλινη πόρτα της λάμπας του φούρνου μέσα στον χώρο μαγειρέματος, καθαρίστε την χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε τη με ένα στεγνό πανί. Σε περίπτωση βλάβης του λαμπτήρα του φούρνου, μπορείτε να αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα του φούρνου σύμφωνα με τις ενότητες που ακολουθούν.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου

Γενικές πληροφορίες

- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα του φούρνου αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα και περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Αυτός ο φούρνος φωτίζεται από έναν λαμπτήρα πυρακτώσεως ισχύος μικρότερης των 40 W, ύψους μικρότερου των 60 mm, διαμέτρου μικρότερης των 30 mm ή λαμπτήρα αλογόνου με υποδοχές G9 και ισχύ μικρότερη των 60 W. Οι λαμπτήρες είναι κατάλληλοι για λειτουργία σε θερμοκρασίες άνω των 300 °C. Οι λαμπτήρες φούρνου είναι διαθέσιμοι από τα Εξουσιοδοτημένα σέρβις ή αδειούχους τεχνικούς. Αυτό το προϊόν περιέχει έναν λαμπτήρα ενεργειακής κλάσης G.
- Η θέση του λαμπτήρα μπορεί να διαφέρει από αυτή που δείχνει η εικόνα.
- Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στο προϊόν αυτό δεν είναι κατάλληλος για χρήση φωτισμού των χώρων του σπιτιού. Ο σκοπός αυτού του λαμπτήρα είναι να διευκολύνει τον χρήστη να βλέπει το φαγητό.
- Οι λαμπτήρες που χρησιμοποιούνται στο προϊόν αυτό πρέπει να έχουν αντοχή σε ακραίες φυσικές συνθήκες όπως θερμοκρασίες πάνω από 50 °C.

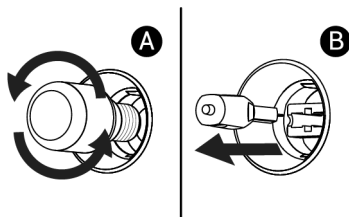
Αν ο φούρνος σας έχει στρογγυλή λάμπα,

1. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.

2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.



3. Αν ο λαμπτήρας του φούρνου είναι του τύπου (Α) που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, περιστρέψτε τον λαμπτήρα του φούρνου όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο. Αν το μοντέλο είναι τύπου (Β), τραβήξτε τον λαμπτήρα έξω όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο.



4. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

Αν ο φούρνος σας έχει τετράγωνη λάμπα,

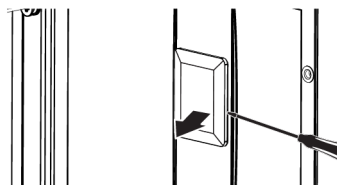
1. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.
2. Αφαιρέστε τα συρμάτινα ράφια σύμφωνα με την περιγραφή.

10 Επίλυση προβλημάτων

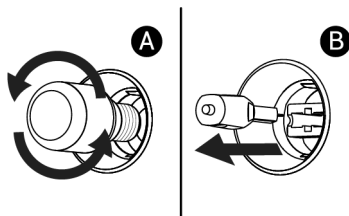
Αν το πρόβλημα επιμένει αφού ακολουθήσετε τις οδηγίες στην ενότητα αυτή, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας έμπορο ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Ποτέ μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

Εξέρχεται ατμός κατά τη λειτουργία του φούρνου.

- Είναι φυσιολογικό να φαίνεται ατμός κατά την διάρκεια της λειτουργίας. >>> Αυτό δεν είναι σφάλμα.



3. Αнуψώστε το προστατευτικό γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι. Αφαιρέστε πρώτα τη βίδα, εάν υπάρχει βίδα στην τετράγωνη λάμπα του προϊόντος σας.
4. Αν ο λαμπτήρας του φούρνου είναι του τύπου (Α) που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, περιστρέψτε τον λαμπτήρα του φούρνου όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο. Αν το μοντέλο είναι τύπου (Β), τραβήξτε τον λαμπτήρα έξω όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο.



5. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα και τα συρμάτινα ράφια.

Εμφανίζονται σταγονίδια νερού κατά το μαγείρεμα

- Ο ατμός που παράγεται κατά το μαγείρεμα συμπυκνώνεται όταν έρχεται σε επαφή με κρύες επιφάνειες εξωτερικά του προϊόντος και μπορεί να σχηματίζει σταγονίδια νερού. >>> Αυτό δεν είναι σφάλμα.

Ακούγονται μεταλλικοί ήχοι κατά τη θέρμανση και την ψύξη του προϊόντος.

- Μεταλλικά μέρη του προϊόντος μπορεί να διαστέλλονται και να παράγουν ήχους όταν θερμαίνονται. >>> Αυτό δεν είναι σφάλμα.

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια μπορεί να είναι ελαττωματική ή καμμένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.
- Ίσως η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε αν η συσκευή έχει συνδεθεί στην πρίζα.
- (Αν υπάρχει χρονοδιακόπτης στη συσκευή σας) Τα πλήκτρα στον πίνακα ελέγχου δεν λειτουργούν. >>> Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, μπορεί να είναι ενεργοποιημένη, απενεργοποιήστε το κλείδωμα πλήκτρων.

Ο φωτισμός του φούρνου δεν ανάβει.

- Ενδεχόμενη βλάβη του λαμπτήρα του φούρνου. >>> Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα του φούρνου.
- Δεν υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα. >>> Ελέγξτε ότι το δίκτυο ρεύματος είναι λειτουργικό και ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις ασφάλειες αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.

Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.

- Ο φούρνος ίσως δεν έχει ρυθμιστεί σε συγκεκριμένη λειτουργία μαγειρέματος και/ή θερμοκρασία. >>> Ρυθμίστε τον φούρνο σε συγκεκριμένη λειτουργία μαγειρέματος και/ή θερμοκρασία.
- Για μοντέλα με χρονοδιακόπτη, δεν έχει ρυθμιστεί η ώρα. >>> Ρυθμίστε την ώρα.
- Δεν υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα. >>> Ελέγξτε ότι το δίκτυο ρεύματος είναι λειτουργικό και ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις ασφάλειες αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.

Δεν υπάρχει σπινθήρας ανάφλεξης.

- Δεν υπάρχει ρεύμα. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών.
- Δεν έχει γίνει ρύθμιση ώρας. >>> Ρυθμίστε την ώρα.

Δεν υπάρχει αέριο.

- Η κύρια βαλβίδα αερίου είναι κλειστή. >>> Ανοίξτε τη βαλβίδα αερίου.
- Ο σωλήνας αερίου είναι λυγισμένος. >>> Εγκαταστήστε σωστά τον σωλήνα αερίου.

(Για μοντέλα με χρονοδιακόπτη) Η οθόνη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει ή το σύμβολο χρονοδιακόπτη έχει παραμείνει αναμμένο.

- Ίσως υπήρξε προηγουμένως διακοπή ρεύματος. >>> Ρυθμίστε την ώρα / Απενεργοποιήστε τα κουμπιά λειτουργιών του προϊόντος και ενεργοποιήστε τα πάλι στην επιθυμητή θέση.

Tere tulemast!

Hea klient,

Aitäh, et valisite Whirlpool toote. Tahame, et teie toode, mis on valmistatud kõrge kvaliteedi ja tehnoloogiaga, pakuks teile parimat efektiivsust. Seetõttu lugege see juhend ja kõik teised kaasasolevad dokumendid enne toote kasutamist hoolikalt läbi.

Järgige kogu kasutusjuhendis välja toodud teavet ja hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest.

Hoidke kasutajajuhend alles. Kui te annate selle toote kellelegi teisele, siis andke sellega ka juhend kaasa. Teie toote garantiitingimused ning kasutus-ja tõrkeotsingu meetodid on selles juhendis välja toodud.

Enne seadme kasutamist lugege läbi need ohutusjuhised. Hoidke neid edaspidiseks kasutamiseks lähedal.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Sisukord

1 OHUTUSJUHISED.....	62
1.1 LUBATUD KASUTAMINE.....	64
1.2 PAIGALDAMINE.....	65
1.3 GAASIÜHENDUS.....	67
1.4 ELEKTRIHOIATUSED	68
1.5 PUHASTAMINE JA HOOLDUS	69
2 Keskkonnaalased juhised.....	70
3 Teie toode.....	70
3.1 Toote tutvustus	71
3.1.1 Toiduvalmistamise seade	71
3.1.2 Hobuse osa	71
3.2 Ahju juhtpaneeli tutvustamine.....	72
3.3 Ahju tööfunktsioonid.....	73
3.4 Toote tarvikud.....	74
3.5 Toote lisaseadmete kasutamine..	74
3.6 Tehniline kirjeldus	77
4 Paigaldamine.....	80
4.1 Õige paigalduskoht	80
4.2 Elektriline ühendus	82
4.3 Gaasiühendus	83
4.4 Toote paigutamine	86
4.5 Gaasi muundamine	86
5 Esmakasutus	88
5.1 Esmaseadistus	88
5.2 Seadme esmane puhastamine.....	89
6 Pliidiplaadi kasutamine	89
6.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta	89
6.2 Pliidiplaatide töö.....	90
7 Ahju kasutamine	91
7.1 Üldteave ahju kasutamise kohta ..	91
7.2 Ahju juhtseadme töö	91
7.3 Auruga toiduvalmistamine.....	93
7.4 Sätted	94
8 Üldteave küpsetamise kohta	96
8.1 Üldteave ahjus küpsetamise kohta	96
8.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud.....	97
8.1.2 Liha, kala ja linnuliha.....	100
8.1.3 Grill.....	101
8.1.4 Aurutamine.....	101
8.1.5 Katsetatud road	102

9 Hooldus ja puhastus 103

9.1 Üldteave puhastamise kohta	103
9.2 Tarvikute puhastamine	105
9.3 Pliidiplaadi puhastamine.....	105
9.4 Juhtpaneeli puhastamine	106
9.5 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine.....	106
9.6 Hõlbus aurupuhastus.....	107
9.7 Ahjuukse puhastamine	108
9.8 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine	108
9.9 Ahjuvalgusti puhastamine	109

10 Veotsing 110

ET



1 OHUTUSJUHISED

OLULINE LUGEDA JA JÄLGIDA

! Need juhised kehtivad, kui seadmel on riigi sümbol. Kui sümbol ei ilmu seadmele, on vaja tutvuda paigaldusjuhendiga, mis peaks sisaldama vajalikke juhiseid seadme muutmiseks riigi kasutustingimustele vastavaks.

! ETTEVAATUST!

Gaasiküpssetamiseseadme kasutamine põhjustab soojust, niiskust ja põlemissaaduste tekkimist ruumis, kuhu see paigaldatakse. Veenduge, et köök on hästi ventileeritud, eriti kui seade on kasutusel: hoidke loomulikud ventilatsioonivad lahti või paigaldage mehaaniline ventilatsiooniseade (mehaaniline väljatõmbekapp). Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat ventilatsiooni, näiteks akna avamist, või tõhusamat ventilatsiooni, näiteks mehaanilise ventilatsiooni suurendamist (võimaluse korral), et eemaldada põlemissaadused ohutult välisõhku, pakkudes samal ajal ruumiõhu vahetamist täiendava ventilatsiooniga. Enne täiendava ventilatsiooni paigaldamist konsulteerige professionaaliga.

! Käesolevas juhendis esitatud teabe täpne eiramine võib põhjustada tulekahju või plahvatuse, mis võib põhjustada varalist kahju või kehavigastusi.

! Enne seadme kasutamist lugege neid ohutusjuhiseid. Hoidke neid edaspidiseks kasutamiseks läheduses.

! Seade tuleb paigaldada vastavalt kehtivatele eeskirjadele ja seda tohib kasutada ainult hästi ventileeritavas ruumis. Enne seadme paigaldamist või kasutamist lugege juhiseid.

! Kui põleti leegid on kogemata läbi põlenud, keerake põleti juhtnupp väljalülitatud asendisse ja ärge proovige seda uuesti süüdata vähemalt 1 minuti jooksul.

Need juhised ja seade ise annavad olulisi ohutushoiatusi, mida tuleb alati järgida. Tootja ei vastuta käesolevate ohutusjuhiste eiramise, seadme ebaõige kasutamise või juhtseadiste vale seadistamise eest.

! HOIATUS: kui pliidi pind on pragunenud, ärge kasutage seadet – elektrilöögi oht.

⚠ HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke esemeid toiduvalmistamise pinnal.

⚠ ETTEVAATUST: küpsetusprotsessi tuleb jälgida. Lühikest küpsetusprotsessi tuleb pidevalt jälgida.

⚠ HOIATUS: Pliidiplaadi järelevalveta jätmine rasva või õliga küpsetamisel võib olla ohtlik – tuleoht. ÄRGE KUNAGI püüdke kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leegid, nt kaane või tuletõrjetekiga.

⚠ Ärge kasutage pliidi tööpinnana ega toena. Hoidke riideid või muid tuleohtlikke materjale seadmest eemal, kuni kõik komponendid on täielikult maha jahtunud – tuleoht.

⚠ Väga väikesi lapsi (0-3-aastased) tuleb seadmest eemal hoida. Väikesed lapsed (3-8-aastased) tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all. Vähemalt 8-aastased lapsed ja vähenenud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või kogemuste ja teadmisteta isikud tohivad seadet kasutada ainult siis, kui neid jälgitakse või kui neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad

sellega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi ilma järelevalveta puhastada ega hooldada seadet.

⚠ ETTEVAATUST: Kuumutusplaadi klaasi purunemise korral: lülitage kohe välja kõik põletid ja kõik elektrilised kütteelemendid ning isoleerige seade toiteallikast; ärge puudutage seadme pinda; ärge kasutage seadet.

⊘ Klaaskate võib soojenedes sisse tungida. Enne kaane sulgemist lülitage kõik põletid ja elektrilised plaadid välja. Ärge sulgege kaant, kui põleti põleb.

⚠ HOIATUS: Seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida küttekehade puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.

⚠ Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta. Kui seade sobib sondi kasutamiseks, kasutage ainult sellele ahjule soovitatud temperatuuriandurit - tuleoht.

⚠ Hoidke riideid või muid tuleohtlikke materjale seadmest eemal, kuni kõik komponendid on täielikult maha jahtunud - tuleoht. Olge alati tähelepanelik,

kui valmistate rasva- või õlisisaldusega toite või lisate alkohoolseid jooke - tuleoht. Pannide ja tarvikute eemaldamiseks kasutage ahjukindaid. Keetmise lõpus avage uks ettevaatlikult, lastes kuumal õhul või aurul enne õõnsusesse sisenemist järkjärgult välja voolata - see võib põhjustada põletusi. Ärge katke ahju esiküljel olevaid kuuma õhuavasid - tuleoht.

 Olge ettevaatlik, kui ahjuuks on avatud või all, et vältida ukse löömist. Toitu ei tohi jätta toote sisse ega peale rohkem kui üheks tunniks enne või pärast küpsetamist.

 HOIATUS: väljuv gaas võib süttida. Seadet ei tohi kasutada kauem kui 15 sekundit. Kui 15 sekundi pärast põleti ei sütti, lõpetage seadme kasutamine ja avage sahtli uks ja/või oodake vähemalt 1 minut, enne kui proovite põleti uuesti süüdata.

1.1 LUBATUD KASUTAMINE

 ETTEVAATUST! Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise lülitusseadme, näiteks taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

 See seade on mõeldud kasutamiseks majapidamises ja sarnastes rakendustes, näiteks: personali köögi ruumid kauplustes, kontorites ja muudes töokeskkondades; talumajad; klientide poolt hotellides, motellides, kodumajutustes ja muudes elukeskkondades.

 ETTEVAATUST! See seade on mõeldud ainult toiduvalmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumide kütmiseks.

 See seade ei ole mõeldud professionaalseks kasutamiseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.

 Ärge hoidke seadmes või selle läheduses plahvatusohtlikke või tuleohtlikke aineid (nt bensiini või aerosoolpurke) - tuleoht.

 Kasutage potte ja panne, mille põhjad on põletiga sama laiad või veidi suuremad (vt konkreetset tabelit). Veenduge, et restidel olevad potid ei ulatuks üle pliidi serva.

 Võrede ebaõige kasutamine võib pliiti kahjustada: ärge asetage võresid tagurpidi ega libistage neid üle pliidi.

⚠ Ärge laske põleti leegil ulatuda üle panni serva.

⚠ Mitte kasutada: malmist võred, ollarikivid, terrakotapotid ja pannid. Soojushajutid, näiteks metallvõrk või mis tahes muud tüüpi. Kaks põleti samaaegselt ühe anuma jaoks (nt veekeetja).

⚠ Kui tarnitava gaasi kohalikud tingimused muudavad põleti süütamise raskeks, on soovitatav toimingut korrata, keerates nupu väikese leegi asendisse.

⚠ Kapoti paigaldamisel pliidiplaadi kohale vaadake õige vahemaa saamiseks kapoti juhiseid.

⚠ Võrede kaitsvad kummist jalad kujutavad endast väikelaste jaoks tõkestusohu. Pärast võre eemaldamist veenduge, et kõik jalad on õigesti paigaldatud.

⚠ 1.2 PAIGALDAMINE

⚠ Seadet peab käsitsema ja paigaldama kaks või enam inimest - vigastuste oht. Kasutage lahtipakkimiseks ja paigaldamiseks kaitsekindaid - sisselõigete oht.

⚠ Elektri- ja gaasiühendused peavad vastama kohalikele eeskirjadele.

⚠ Paigaldamist, sealhulgas veevarustust (kui see on olemas), elektriühendusi ja remonti peab teostama kvalifitseeritud tehnik. Ärge parandage ega asendage ühtki seadme osa, välja arvatud juhul, kui see on kasutusjuhendis eraldi välja toodud. Hoidke lapsed paigalduskohast eemal. Pärast seadme lahtipakkimist veenduge, et see ei ole transportimise ajal kahjustatud. Probleemide korral võtke ühendust edasimüüja või lähima müügijärgse teenindusega. Pärast paigaldamist tuleb pakendijäätmeid (plast, vahtplastist osad jne) hoida lastele kättesaamatus kohas - lämbumisoht. Seade tuleb enne paigaldamist vooluvõrgust lahti ühendada - elektrilöögi oht. Paigaldamise ajal veenduge, et seade ei kahjustaks toitekaablit - tulekahju või elektrilöögi oht. Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud. Tüüpilisteks majapidamisfunktsioonideks tuleb seade paigaldada eluruumidesse. HOIATUS: seadme ja selle paigaldusmeetodi muutmine on oluline seadme ohutuks ja korrektseks kasutamiseks kõigis lisariikides.

Kasutage juhistes näidatud gaasirõhule vastavaid rõhuregulaatoreid.

Ruum peab olema varustatud õhu väljatõmbesüsteemiga, mis eemaldab kõik põlemisgaasid.

Ruum peab võimaldama ka nõuetekohast õhuringlust, kuna põlemiseks on vaja õhku.

Õhuvool ei tohi olla väiksem kui 2 m³/h paigaldatud võimsuse kW kohta.

Õhuringlussüsteem võib võtta õhku otse väljastpoolt toru kaudu, mille sisemine ristlõige on vähemalt 100 cm²; ava ei tohi olla ummistuskindel.

Süsteem võib pakkuda põlemiseks vajalikku õhku ka kaudselt, st külgnevatest ruumidest, mis on varustatud ülalkirjeldatud

õhuringlustorudega. Need ruumid ei tohi siiski olla ühisruumid, magamistoad ega toad, mis võivad kujutada endast tuleohtu.

Vedel naftagaas vajub põrandale, kuna see on õhust raskem. Seetõttu peavad veeldatud naftagaasiballoone sisaldavad ruumid olema varustatud ka õhuavadega, mis võimaldavad lekke korral gaasi väljuda. See tähendab, et LPG balloone, kas osaliselt või täielikult täis, ei tohi paigaldada

ega ladustada ruumides või ladustamisaladel, mis on maapinnast allpool (keldrid jne). Soovitav on hoida ruumis ainult kasutatavat silindrit, mis on paigutatud nii, et see ei puutuks kokku välistest allikatest (ahjud, kaminad, ahjud jne) pärineva soojusega, mis võib tõsta silindri temperatuuri üle 50 °C.

Kui teil on raske põleti nuppe keerata, võtke ühendust müügijärgse teenindusega, kes võib vigase põleti kraani välja vahetada.

Ventilatsiooniks ja soojuse hajutamiseks kasutatavad avad ei tohi kunagi olla kaetud.

 Ärge eemaldage seadet vahtpolüstüreenist alusest enne paigaldamist.

 Ärge paigaldage seadet dekoratiivukse taha - tuleoht.

 kui vahemik asetatakse alusele, tuleb see tasandada ja kinnitada seinale kaasasoleva kinnitusketi abil, et vältida seadme libisemist alusest.

 HOIATUS: seadme kallutamise vältimiseks tuleb paigaldada kaasasolev kinnituskett. Vaadake paigaldusjuhendit.

1.3 GAASIÜHENDUS

 **HOIATUS:** Enne paigaldamist veenduge, et kohalikud jaotustingimused (gaasi tüüp ja rõhk) ning seadme konfiguratsioon on ühilduvad.

 **HOIATUS:** Selle seadme reguleerimistingimused on märgitud toote andmeplaadile.

 **Kontrollige,** kas gaasivarustuse rõhk vastab tabelis „Põleti ja otsaku tehnilised andmed“ toodud väärtustele.

 **HOIATUS:** seade ei ole ühendatud põlemissaaduste evakuaatsiooniseadmega. See tuleb paigaldada ja ühendada vastavalt kehtivatele paigalduseeskirjadele. Erilist tähelepanu tuleb pöörata asjakohastele ventilatsiooninõuetele.

 **Kui** seade on ühendatud vedelgaasiga, tuleb reguleerimiskruvi võimalikult tihedalt kinnitada.

 **OLULINE:** Kui gaasiballoon või gaasimahuti on paigaldatud, peab see olema õigesti paigutatud (vertikaalsuunas).

 **HOIATUS:** Selle toimingu peab läbi viima kvalifitseeritud tehnik.

 **Kasutage** gaasiühenduseks ainult painduvat või jäika metallvoolikut.

 **Ühendamine** jäiga toruga (vask või teras): Ühendamine gaasisüsteemiga peab toimuma viisil, mis ei tekita seadmele mingeid pingeid. Seadme toiteraamil on reguleeritav L-kujuline toruliitmik ja see on varustatud tihendiga, et vältida lekkeid. Tihend tuleb alati välja vahetada pärast toruliitmiku pööramist (tihend tarnitakse koos seadmega).

Gaasivarustuse toruliitmik on keermestatud 1/2 gaasisilindriline isane kinnitusdetail.

 **Paindliku** liigenditeta roostevabast terasest toru ühendamine keermestatud kinnitusega:

Gaasivarustuse toruliitmik on keermestatud 1/2 gaasisilindriline isane kinnitusdetail. Need torud tuleb paigaldada nii, et need ei oleks kunagi pikemad kui 2000 mm, kui need on täielikult välja sirutatud. Pärast ühendamist veenduge, et painduv metalltoru ei puutuks kokku ühegi liikuva osaga ega oleks kokku surutud.

Kasutage ainult torusid ja tihendeid, mis vastavad kehtivatele riiklikele eeskirjadele.

⚠ OLULINE: Kui kasutatakse roostevabast terasest voolikut, tuleb see paigaldada nii, et see ei puudutaks mööbli liikuvaid osi (nt sahtlit). See peab läbima ala, kus ei ole takistusi ja kus seda on võimalik kogu pikkuses kontrollida.

⚠ Seade tuleb ühendada peamise gaasivarustuse või gaasiballooniga vastavalt kehtivatele riiklikele eeskirjadele. Enne ühendamist veenduge, et seade ühildub gaasivarustusega, mida soovite kasutada.

⚠ Kui see nii ei ole, järgige jaotises "Kohanemine eri tüüpi gaasidega" toodud juhiseid.

⚠ Pärast gaasivarustusega ühendamist kontrollige lekkeid seebiveega. Leegi stabiilsuse kontrollimiseks lülitage põletid sisse ja keerake nupud max asendist 1* miinimumasendisse 2*.

⚠ Gaasivõrgu või gaasiballooniga ühendamiseks võib kasutada painduvat kummist või terasest voolikut vastavalt kehtivatele siseriiklikele õigusaktidele.

KOHANEMINE ERINEVAT TÜÜPI GAASIDEGA

(Selle toimingu peab läbi viima kvalifitseeritud tehnik.)

⚠ Seadme kohandamiseks muule gaasitüübile kui see, mille jaoks see on valmistatud (tähistatud termomärgistusega), järgige spetsiaalseid samme, mis on esitatud pärast paigaldamisjooniseid.

⚠ 1.4 ELEKTRIOHIOIATUSED

⚠ OLULINE: Andmesildil on teave voolu- ja pingekulu kohta.

⚠ Andmesilt on ahju esiservas (nähtav, kui uks on avatud).

⚠ Seadet peab olema võimalik vooluvõrgust lahti ühendada, kui pistik on ligipääsetav, või mitmepooluselise lüliti abil, mis on paigaldatud pistikupesast ülesvoolu vastavalt juhtmestiku reeglitele ja seade peab olema maandatud vastavalt riiklikele elektriohutusstandarditele.

⚠ Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et ühendada seade, kui see on oma korpusesse paigaldatud, peamise toiteallikaga. Ärge tõmmake toitekaablit.

⚠ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitut pistikupesa ega adapterit. Elektrikomponendid ei tohi pärast paigaldamist olla

kasutajale kättesaadavad. Ärge kasutage seadet, kui olete märg või paljajalu. Ärge kasutage seadet, kui sellel on kahjustatud toitekaabel või pistik, kui see ei tööta korralikult või kui see on kahjustatud või maha kukkunud.

 Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada identsega tootja, tema teenindaja või sarnase kvalifikatsiooniga isikute poolt, et vältida elektrilöögi ohtu.

 Kui toitekaabel tuleb välja vahetada, võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

 HOIATUS: Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud, et vältida elektrilöögi võimalust.

 Paigaldamine toitekaabli pistiku abil ei ole lubatud, välja arvatud juhul, kui toode on juba varustatud tootja poolt pakutavaga.

1.5 PUHASTAMINE JA HOOLDUS

 HOIATUS: Enne hooldustööde tegemist veenduge, et seade on välja lülitatud ja vooluvõrgust lahti ühendatud. Kehavigastuste ohu vältimiseks kasutage kaitsekindaid (vigastuste oht) ja turvajalatseid (põrutusoht);

käsitsege kindlasti kahte inimest (vähendage koormust); ärge kunagi kasutage aurupuhastusseadmeid (elektrilöögi oht). Tootja poolt volitamata

mitteprofessionaalsed remonditööd võivad ohustada tervist ja ohutust, mille eest ei saa tootjat vastutusele võtta. Mitteprofessionaalsest remondist või hooldusest tingitud defektid või kahjustused ei kuulu garantii alla, mille tingimused on toodud seadmega kaasasolevas dokumendis.

 Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallkaabitsat, kuna need võivad pinda kriimustada, mis võib põhjustada klaasi purunemist.

 Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid tooteid, klooripõhiseid puhastusvahendeid ega pannipuhastusvahendeid.

 Veenduge, et seade on enne puhastamist või hooldustööd maha jahtunud. - põletusoht.

 HOIATUS: Lülitage seade enne lambi vahetamist välja - elektrilöögi oht.

! Elektrilise süüteseadme kahjustamise vältimiseks ärge kasutage seda, kui põletid ei ole oma korpuses.

2 Keskkonnaalased juhised

PAKKEMATERJALIDE UTILISEERIMINE

Pakendimaterjal on 100% taaskasutatav ja tähistatud ringlussevõtu sümboliga . Seetõttu tuleb pakendi erinevad osad kõrvaldada vastutustundlikult ja täielikus kooskõlas kohalike omavalitsuste jäätmekäitluseeskirjadega.

KODUMASINATE UTILISEERIMINE

Seade on valmistatud taaskasutatavatest või korduvkasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage see vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Lisateabe saamiseks kodumajapidamises kasutatavate elektriseadmete töötlemise, taaskasutamise ja ringlussevõtu kohta võtke ühendust kohaliku omavalitsusega, olmejäätmete kogumise teenusega või kauplusega, kust te seadme ostsite. See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL, elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) ja 2013. aasta elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete määrustele (muudetud kujul). Veendudes, et toode kõrvaldatakse nõuetekohaselt, aitate vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.  sümbol tootel või kaasasolevatel dokumentidel näitab, et seda ei tohi käidelda olmejäätmetena, vaid

see tuleb viia elektri- ja elektroonikaseadmete ringlussevõtuks sobivasse kogumiskeskusesse.

ENERGIASÄÄSTU NÕUANDED

Kuumutage ahju ainult siis, kui see on ette nähtud toiduvalmistamislauas või retseptis. Kasutage tumedaid lakitud või emailitud küpsetusplaate, kuna need neelavad soojust paremini. Kasutage survekeetjat, et säästa veelgi rohkem energiat ja aega.

VASTAVUSDEKLARATSIOONID

Käesolev seade vastab: Euroopa määruse 66/2014 ökodisaini nõuetele; energiamärgistuse määrusele 65/2014; 2019. aasta energiamõjuga toodete ja energiateabe ökodisaini (muudatus) (EList väljumise) eeskirjadele kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-1.

Käesolev seade vastab Euroopa määruses 66/2014 ja 2019. aasta energiamõjuga toodete ökodisaini ja energiateabe (muudatus) (EList väljumise) eeskirjades sätestatud ökodisaini nõuetele kooskõlas Euroopa standardiga EN 30-2-1.

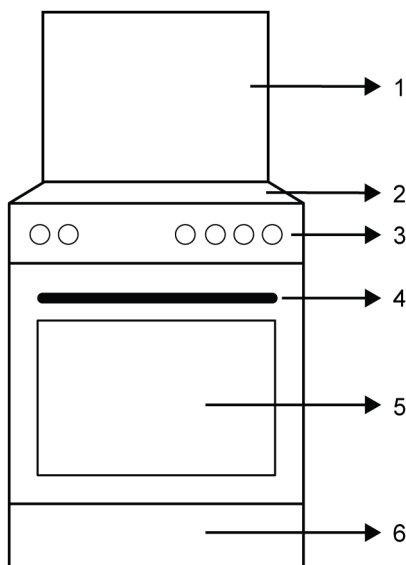
See toode võib sisaldada halogeenvalgustust (energiatõhususe klass G) või LED-valgusallikat (energiatõhususe klass F).



3 Teie toode

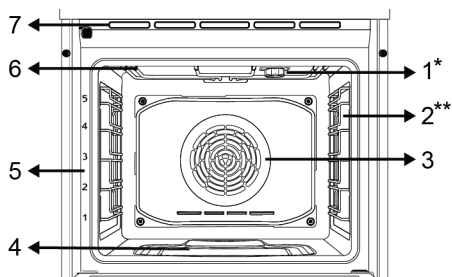
Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja põhilised kasutusvõimalused. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

3.1 Toote tutvustus



- 1 Ülemine kaas
- 2 Hobuse osa
- 3 Kontrollpaneel
- 4 Käepide
- 5 Uks
- 6 Alumine osa

3.1.1 Toiduvalmistamise seade

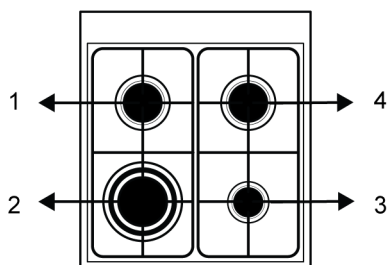


- 1 Lamp
- 2 Traadist riulid
- 3 Ventilaaatori mootor (terasplaadi taga)
- 4 Veebassein auruga toiduvalmistamiseks
- 5 Riulite positsioonid
- 6 Ülemine kütteseade
- 7 Ventilatsiooniavad

* Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud lambiga või lambi tüüp ja asukoht võivad erineda joonisel kujutatust.

** Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud traatrestiga. Pildil on näitena toodud traatrestiga toode.

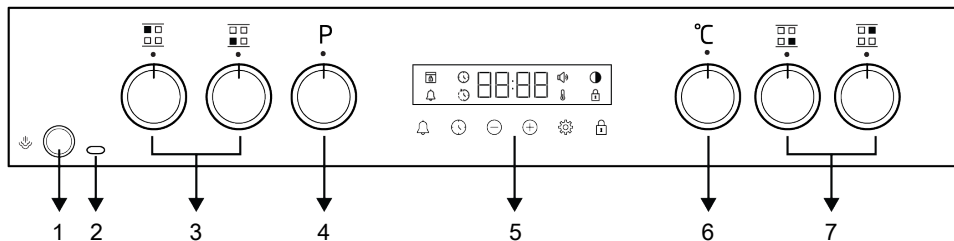
3.1.2 Hobuse osa



- 1 Tagumine vasakpoolne - Tavaline põleti
- 2 Eesmine vasakpoolne - Vokipõleti
- 3 Eesmine parempoolne - Lisapõleti
- 4 Tagumine parempoolne - Tavaline põleti

3.2 Ahju juhtpaneeli tutvustamine

ET



- 1 Aururežiimiga küpsetamise/
puhastamise nupp
- 3 Pliidiplaadi juhtnupud
- 5 Taimer
- 7 Pliidiplaadi juhtnupud

- 2 Aururežiimiga küpsetamise/
puhastamise lamp
- 4 Funktsiooni valimise nupp
- 6 Temperatuuri valiku nupp

Kui teie toodet reguleerivad nupud on olemas, siis mõnel mudelil võivad need olla nii, et need tulevad välja, kui neid vajutada (maetud nupud). Nende nuppude abil tehtavate seadete tegemiseks lükake kõigepealt vastav nupp sisse ja tõmmake nupp välja. Pärast reguleerimist lükake see uuesti sisse ja asetage nupp tagasi.

Funktsiooni valimise nupp

Funktsioonivaliku nupuga saate valida ahju tööfunktsioone. Valimiseks keerake suletud (ülemisest) asendist vasakule/paremale.

Temperatuuri valiku nupp

Temperatuurinupu abil saate valida temperatuuri, mida soovite küpsetada. Valimiseks keerake päripäeva suletud (ülemisest) asendist.

Ahju sisetemperatuuri indikaator

Ahju sisetemperatuuri saate aru taimeri ekraanil oleva temperatuuri sümboli järgi. Temperatuuri sümbol ilmub ekraanile, kui küpsetamine algab, ja temperatuuri sümbol kaob, kui seade saavutab seatud temperatuuri. Kui temperatuur ahjus langeb alla seatud temperatuuri, ilmub uuesti temperatuuri sümbol.

Pliidiplaadi juhtnupud

Pliidiplaati saab juhtida pliidi juhtnuppude abil. Iga nupp käitab vastavat põletit. Juhtpaneelil olevatest sümbolitest võite järeldada, millist põletit see juhib.

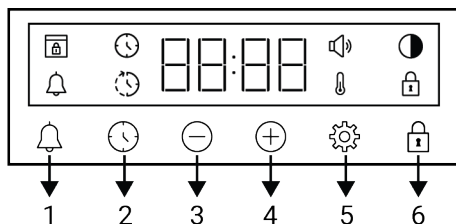
Aururežiimiga küpsetamise/puhastamise nupp

Kasutatakse auruga toiduvalmistamiseks ja puhastamiseks. Ei tööta elektrikatkestuse korral.

Aururežiimiga küpsetamise/puhastamise lamp

Näitab, et funktsioon aktiveeritakse, kui vajutada nuppu auruga küpsetamiseks või puhastamiseks. Ei tööta elektrikatkestuse korral.

Taimer



- 1 Äratusklahv
- 2 Aja seadmise klahv
- 3 Vähenda klahv
- 4 Suurendamisklahv
- 5 Seadete klahv

Kuva sümbolid
 : Küpsetusaja sümbol

 : Küpsetamise lõpuaja sümbol *

 : Häire sümbol

 : Heleduse sümbol

 : Klahviluku sümbol

 : Temperatuuri sümbol

 : Helitugevuse taseme sümbol

 : Ukseluku sümbol *

*See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

3.3 Ahju tööfunktsioonid

Funktsioonitabelil kuvatakse tööfunktsioonid, mida saate oma ahjus kasutada, ning kõrgeimad ja madalaimad temperatuurid, mida nende funktsioonide jaoks saab seadistada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote paigutusest.

Soovitavad tööfunktsioonid auruga toiduvalmistamiseks:

Soovitame teil auruga toiduvalmistamiseks kasutada oma toote tööfunktsioone "3D-funktsioon", "Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel" ja "Kuumutus ventilaatoriga" (kõik need funktsioonid ei pruugi teie tootel saadaval olla). Kuigi auruga toiduvalmistamise/puhastuse nupp on aktiivne ka teistes tööfunktsioonides, on nendes funktsioonides toiduvalmistamine läbiviidud katsete kohaselt kõige tõhusam. Saate teha auruga toiduvalmistamist, ilma et peaksite vajutama spetsiaalselt funktsiooni "3D-funktsioon" jaoks mõeldud auruga toiduvalmistamise/puhastuse nuppu.



Ärge vajutage auruga toiduvalmistamise/puhastamise nuppu "Töö ventilaatoriga" funktsiooni kasutamise ajal. Vastasel juhul tõuseb ahju sisetemperatuur ja see võib toidule negatiivselt mõjuda.

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuurivahemik (°C)	Kirjeldus ja kasutamine
	Ahjuvalgusti	-	Ahjus ei tööta ükski küttekeha. Põleb ainult ahju tuli.
	Töö ventilaatoriga	-	Ahju ei kõeta. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Graanulitega külmutatud toit sulatatakse aeglaselt toatemperatuuril, küpsetatud toit jahutatakse. Terve lihatüki sulatamiseks kuluv aeg on pikem kui teraviljaga toitude puhul.
	Ülemine ja alumine kuumutus	*	Toitu soojendatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookidele, küpsetistele või kookidele ja hautistele küpsetusvormides. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Alumine kuumutus ventilaatori toel	*	Alumise küttekeha poolt soojendatav kuum õhk jaotub ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. Küpsetamine toimub ühe kandikuga. Seda funktsiooni tuleks kasutada ka lihtsaks aurupuhastamiseks.
	Kuumutus ventilaatoriga	*	Ventilaatori kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdsest ja kiiresti üle kogu ahju. See sobib toiduvalmistamiseks mitmel ahjuplaadil erinevatel riidelitel.
	Säästlik kuumutus ventilaatoriga	*	Energia säästmiseks saate seda funktsiooni kasutada selle asemel, et kasutada funktsiooni Kuumutus ventilaatoriga. Aga; küpsetusaeg pikeneb veidi.

	Pitsafunktsioon	*	Alumine küttekeha ja ventilaatorküte töötavad. Sobib pitsa küpsetamiseks.
	3D-funktsioon	*	Töötavad ülemise kütte, alumise kütte ja ventilaatorkütte funktsioonid. Küpsetatava toote iga pool valmib võrdselt ja kiiresti. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Grillimine täisvõimsusel	*	Ahju laes olev suur grill töötab. Sobib suures koguses grillimiseks.

* Teie toode töötab temperatuurinupul määratud temperatuurivahemikus.

3.4 Toote tarvikud

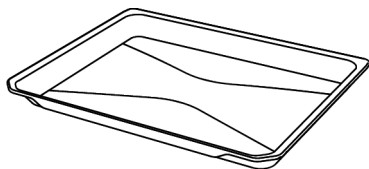
Teie tootes on mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute kirjeldus ja õige kasutamise kirjeldused. Sõltuvalt toote mudelist on kaasas olev tarvik erinev. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi teie tootes saadaval olla.



Teie seadme sees olevad kandikud võivad kuumuse mõjul deformeeruda. See ei mõjuta funktsionaalsust. Deformatsioon kaob, kui plaat jahutatakse.

Standardne salv

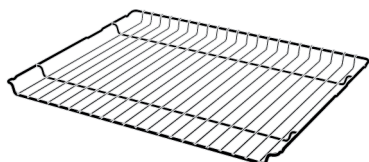
Seda kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ja suurte tükkide praadimiseks.



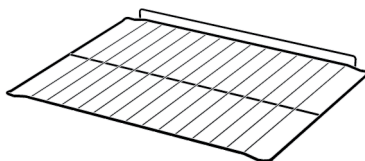
Traatgrill

Seda kasutatakse praadimiseks või küpsetatava, praaditava ja hautava toidu soovitud riulile asetamiseks.

Traatriiuliga mudelitel :



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

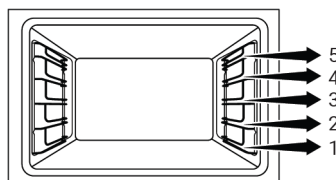


3.5 Toote lisaseadmete kasutamine

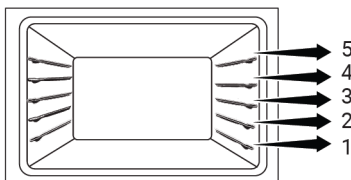
Toiduvalmistamise riulid

Küpsetusalal on 5 riuliasendit. Ahju esipaneelil olevatelt numbritelt näete ka riulite järjekorda.

Traatriiuliga mudelitel :



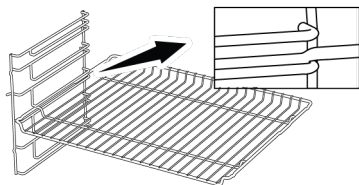
Ilma traatriiuliteta mudelitel :



Traatresti asetamine küpsetusriiulitele

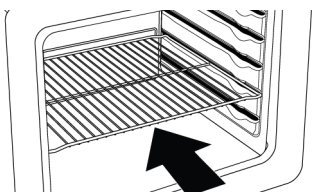
Traatriiuliga mudelitel :

Väga oluline on asetada traatvõre õigesti traadipoolsetele riulitele. Traatrest soovitud riulile asetades peab avatud osa olema esiküljel. Parema küpsetamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada traatriiuli peatuskohta. See ei tohi minna üle peatuspunkti, et kokku puutuda ahju tagaseinaga.



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

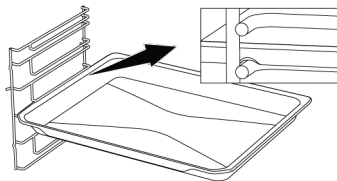
Väga oluline on asetada traatrest korralikult külgriiulitele. Traatrestil on riiulile asetamisel üks suund. Traatresti soovitud riiulile asetades peab avatud osa olema esiküljel.



Kandiku asetamine küpsetusriiulitele

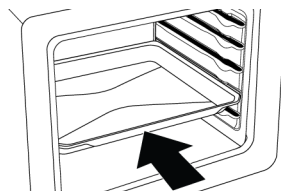
Traatriiuliga mudelitel :

Samuti on oluline asetada kandikud õigesti traadipoolsetele riiulitele. Kandiku soovitud riiulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel. Paremaks küpsetamiseks tuleb alus kinnitada traatriiulil olevale peatuspesale. See ei tohi minna üle peatamispea, et puutuda kokku ahju tagaseinaga.



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

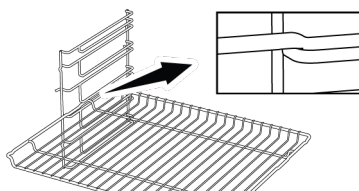
Samuti on oluline asetada kandikud korralikult külgriiulitele. Salvel on riiulile asetamisel üks suund. Kandiku soovitud riiulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel.



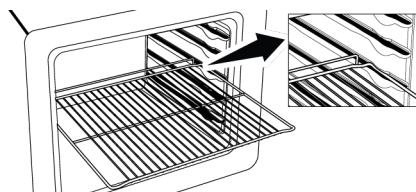
Traatresti peatamisfunktsioon

Seal on peatamisfunktsioon, mis takistab traatvõre traatriiulist välja kukkumist. Selle funktsiooniga saate oma toidu lihtsalt ja turvaliselt välja võtta. Traatvõre eemaldamise ajal saate seda edasi tõmmata, kuni see jõuab peatumispunkti. Selle täielikuks eemaldamiseks peate selle punkti ületama.

Traatriiuliga mudelitel :

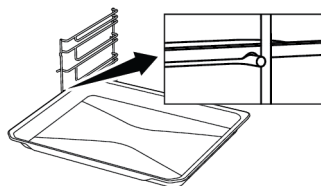


Ilma traatriiuliteta mudelitel :



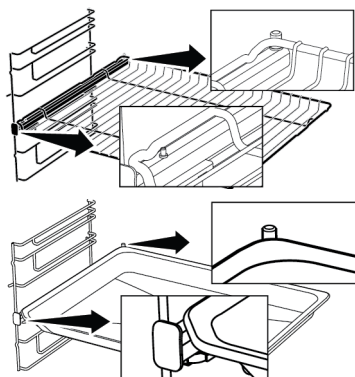
Salve peatamise funktsioon - Traatriiuliga mudelitel

Samuti on olemas peatamisfunktsioon, mis takistab kandiku traatriiulist välja kukkumist. Salve eemaldamise ajal vabastage see tagumisest peatuspesast ja tõmmake seda enda poole, kuni see jõuab esiküljeni. Peate sellest seiskamispeasast üle minema, et see täielikult eemaldada.



Traatvõre ja aluse õige paigutamine teleskoopsiinidele - Traatriiulitega mudelitel ja teleskoopmudelitel

Tänu teleskoopsiinidele saab kandikuid või traatriiuleid lihtsalt paigaldada ja eemaldada. Hoolikalt tuleb asetada kandikud ja traatriiulid teleskoopsiinidele, nagu on näidatud alloleval joonisel.



3.6 Tehniline kirjeldus

ET

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	850 /600 /600
Pinge/Sagedus	220-240 V ~ 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Energiatarve (kW)	3,3
Gaasi kogutarbimine (kW)	8,3 kW (603 g/h - G30)
Ahju tüüp	Multifunktsionaalne ahi

Toiduvalmistamise tsoonid	
Eesmine vasakpoolne	Vokipõleti
Võimsus	3,3 kW (240 g/h - G30)
Eesmine parempoolne	Lisapõleti
Võimsus	1,0 kW (73 g/h - G30)
Tagumine vasakpoolne	Tavaline põleti
Võimsus	2,0 kW (145 g/h - G30)
Tagumine parempoolne	Tavaline põleti
Võimsus	2,0 kW (145 g/h - G30)

Gaasi tüüp/rõhk, millega toode on seadistatud:	
G20 20 mbar	

Gaasitoote kategooria	
Kat. II 2H3B/P	
Kat. II 2H3+	
Cat II 2ELs3B/P	
Kat. I 2H	

Gaasitüübid/rõhud, milleks toodet saab muundada:	
G2 350 13 mbar	
G30 30 mbar	
G30 37 mbar	
G30/G31 28-30/37 mbar	

Põhiteave: Teave elektriühjude energiamärgistuse kohta on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on määratud standardkoormuse korral, kui on olemas alumise kütte või ventilaatoriga küttefunktsioon (kui see on olemas). Energiatõhususe klass on määratud kindlaks vastavalt järgmisele tähtsusastmele sõltuvalt sellest, kas tootel on vastavad funktsioonid olemas või. 1-Säästlik kuumutus ventilaatoriga , 2-Kuumutus ventilaatoriga , 3-Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel , 4-Ülemine ja alumine kuumutus.	
---	--

	Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.
--	---



Selles juhendis olevad joonised on skemaatilised ja ei pruugi täpselt teie tootega ühtida.



Toote etiketil või sellega kaasasolevas dokumentatsioonis märgitud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Need väärtused võivad erineda sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest.

Riigi gaasikategooriad/tüübid/rõhk

Allpool esitatud tabelist leiate gaasi tüübi, rõhu ja gaasikategooria, mida saab kasutada riigis, kus toode paigaldatakse.

RIIKLIKUD KOODID	KATEGORIA		GAASI TÜÜP JA RÕHK			
FR	Kat. II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Kat. II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Kat. II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Kat. II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Kat. II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Kat. II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EI	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

RIIKLIKUD KOODID	KATEGOORIA		GAASI TÜÜP JA RÕHK			
MK	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Kat. I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Kat. I	2H	G20,20 mbar			
LV	Kat. I	2H	G20,20 mbar			
LU	Kat. I	2E	G20,20 mbar			
BG	Kat. I	2H	G20,20 mbar			
	Kat. I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Kat. I	2H	G20,25 mbar			
	Kat. I	3B/P	G30,30 mbar			

Injektori tabel

Allolevas tabelis on toodud pihustite väärtused kõikide gaasitüüpide põlevmaterjalide jaoks gaasi muundamiseks. Pihusti väärtuste saamiseks vaadake tehnilist tabelit gaasitüüpide kohta, mida saate vastavalt oma põlevmaterjalidele ja riigile teisendada. Injektorid ei pruugi teie tootega kaasas olla. Saate selle hankida volitatud teenindusest või kohast, kust toote ostsite.

Toiduvalmistamise tsoonid									
Võimsus	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
3,3 kW	140	94	165	155	118	145	200	88	75

4 Paigaldamine

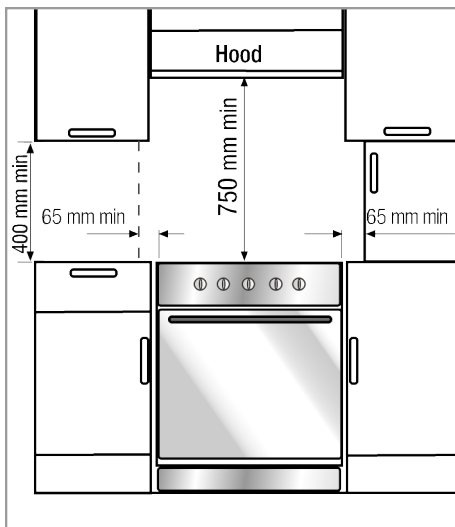
! Üldine teave

- Pöörduge toote paigaldamiseks lähima volitatud teenindusagentuuri poole. Veenduge, et elektri- ja gaasiinstallatsioonid on paigas, enne kui helistate volitatud teenindajale, et toode oleks kasutusvalmis. Kui see ei ole sobiv, kutsuge kvalifitseeritud elektrik ja paigaldaja vajalike tööde läbiviimiseks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad mittevõitatud isikute teostatud toimingutest, mis võivad samuti garantii kehtivust tühistada.
- Klient vastutab toote paigalduskoha ettevalmistamise eest ning elektri- ja/või gaasivarustuse ettevalmistamise eest.
- Toote paigaldamisel tuleb järgida kohalikes elektri- ja/või gaasiinstallatsiooni käsitlevates standardites sätestatud eeskirju (seaduslikud paigaldusreeglid)./Punkt
- Kontrollige enne paigaldamist, kas seade on kahjustatud.

4.1 Õige paigalduskoht

- Asetage toode kõvale pinnale, sest toote all on õhukanalid. Seda ei tohi asetada alusele või pjedestaalile. Toote jalad ei tohi vajuda pehmetele pindadele, nt vaipadele jne.
- Köögipõrand peab olema võimeline kandma seadme raskust ja lisaks veel köögitarvete, küpsetusvahendite ja toidu kaalu.
- See toode kuulub klassi 1 vastavalt standardile EN 30-1-1. Seda saab paigutada köögi seinte, köögimööbli või mis tahes muu toote külge mis tahes mõõtnes tagant ja ühest servast. Teisel pool asuv köögimööbel või -seadmed võivad olla ainult sama suured või väiksemad.
- Seda võib kasutada mõlemal küljel asuvate kappidega, kuid selleks, et pliidiplaadi tasapinnast oleks vähemalt

400 mm kaugus, peab seadme ja mis tahes seina, vaheseina või kõrge kapi vahel olema 65 mm vahemaa.

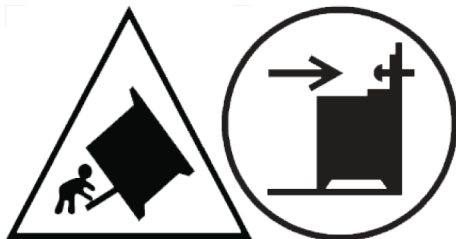


- Seda saab kasutada ka vabalt seisvas asendis. Lubage minimaalne kaugus 750 mm pliidi pinnast kõrgemal.
- Kui pliidi kohale tuleb paigaldada pliidi puhasti, vaadake pliidi puhasti tootja juhiseid paigalduskõrguse kohta (min. 650 mm).
- Seadme kõrval olev köögimööbel peab olema kuumakindel (vähemalt 100 °C).

Turvakett

Seade tuleb kindlustada ülekaalu vastu, kasutades ahju kaasasolevat turvaketti.

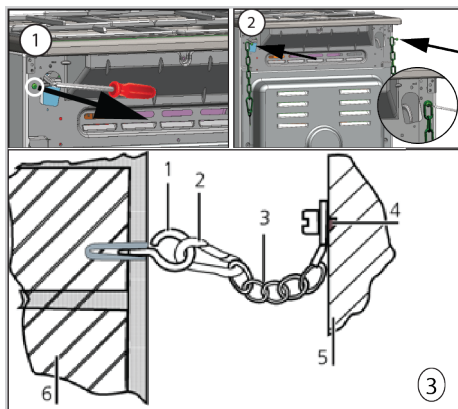
Hoiatus - kallutusoh!



Hoiatus: Seadme ümbermineku vältimiseks tuleb paigaldada see stabiliseerimisvahend. Vaadake paigaldusjuhendit.

Kui teie tootel on 2 turvaketti;

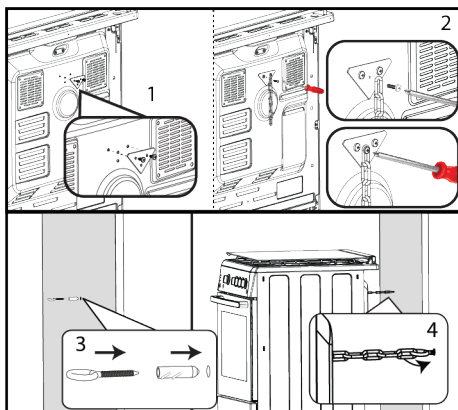
Kinnitage konks (1) sobiva tapiga köögi seinale külge (6) ja ühendage lukustusmehhanismi (2) abil konksu külge turvakett (3).



- 1 Konks
- 2 Lukustusmehhanism
- 3 Ohutusahel
- 4 Kinnitage kett kindlalt toote tagaosa külge
- 5 Toote tagaosa
- 6 Köögi sein

Kui teie tootel on 1 turvaketti;

Seade tuleb kindlustada ülekaalu vastu, kasutades ahju kaasasolevat turvaketti. Järgige pildil olevaid samme, et kinnitada turvakett toote külge.



Stabiilsuskett peab olema võimalikult lühike, et vältida ahju kallutamist ettepoole ja diagonaali, et vältida ahju külgmist kallutamist. Stabiilsuskett on mõeldud pliidi, millel puudub klambrite kinnitamisava.

Ruumi ventilatsioon

Kõik ruumid vajavad avatavat akent või samaväärset ning mõned ruumid vajavad ka püsivat ventilatsiooni. Põlemisõhk võetakse ruumiõhust ja heitgaasid paisatakse otse ruumi. Hea ventilatsioon on seadme ohutuks tööks hädavajalik.

Ruumid, mille uksed ja/või aknad avanevad otse väliskeskkonda

Otse väliskeskkonda avanevate uste ja/või akende ventilatsiooniava peab olema mõõtmetega, mis on esitatud alljärgnevas tabelis, mis põhineb seadme kogu gaasivõimsusel (seadme kogu gaasivõimsus on esitatud käesoleva kasutusjuhendi tehniliste andmete tabelis). Kui uksed ja/või aknad ei ole varustatud seadme kogu gaasitarbimisele vastava ventilatsiooniavaga vastavalt allpool esitatud tabelile, siis peab ruumis kindlasti olema täiendav fikseeritud ventilatsiooniava, et tagada seadme kogu gaasitarbimisele vastava minimaalse ventilatsiooniinõude täitmine. Fikseeritud ventilatsiooniava võib sisaldada olemasolevate õhupirete avasid, väljatõmbekapuute kanalite avade mõõtu jne.

Gaasi kogutarbimine (kW)	Min. ventilatsiooniava (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900

Ruumid, millel ei ole avatavaid uksi ja/või aknaid, mis avanevad otse väliskeskkonda

Kui ruumis, kuhu seade on paigaldatud, ei ole otse väliskeskkonda avanevat ust ja/või akent, tuleb otsida muid tooteid, mis kindlasti tagavad fikseeritud, reguleerimata ja sulgemata ventilatsiooniava, mis vastab seadme kogu gaasitarbimisele vastavale minimaalsele ventilatsiooniavale, nagu on näidatud eespool esitatud tabelis. Samuti tuleks järgida asjakohaseid ehitusnõudeid. Kui ruumis või siseruumis on rohkem kui üks gaasiseade, tuleb lisaks ülaltoodud tabelis esitatud nõuetele ette näha täiendav ventilatsioonipind. Täiendava ventilatsiooniuala suurus peab vastama teiste gaasiseadmete eeskirjadele. Samuti peab seadme paigaldusruumi sisekeskkonda avaneva ukse alumises servas olema vähemalt 10 mm suurune vahemaa. Te peate tagama, et sellised esemed nagu vaibad ja muud põrandakatted jms ei mõjutaks ukse sulgemisel ruumi.

Pliit võib asuda köögis, köök-söögisaaalis või magamistoas, kuid mitte ruumis, kus on vann või dušš. Pliiti ei tohi paigaldada vähem kui 20 m³ suurusesse voodikohta. Ärge paigaldage seda seadet maapinnast madalamal asuvasse ruumi, kui see ei ole vähemalt ühelt küljelt maapinnale avatud.

4.2 Elektriline ühendus

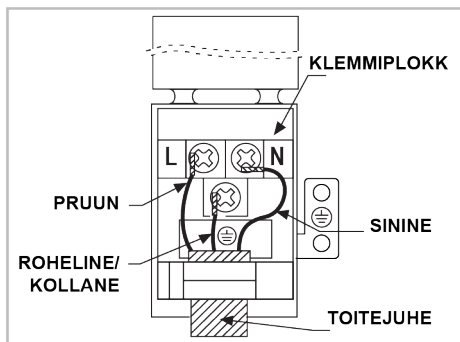
- Enne elektriühendusega seotud tööde alustamist lahutage seade elektrivõrgust. Võib tekkida elektrilöögi oht.
- Ühendage toode maandatud pistikupessa/liiniga, mis on kaitstud sobiva võimsusega minikaitselülitiga, nagu on märgitud tabelis "Tehnilised andmed". Olenemata sellest, kas seade on ühendatud trafoga või ilma, laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul. Meie ettevõtte ei vastuta

kahjude eest, mis tekivad toote kasutamisel ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduspaigalduseta.

- Toote võib elektrivõrku ühendada ainult volitatud ja kvalifitseeritud isik ning toote garantii algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis võivad ilmnedu volitamata isikute teostatud toimingute tagajärjel.
- Elektriikaablit ei tohi purustada, voltida, kinni suruda ega puudutada toote kuuma osa. Kui toitejuhe on kahjustada saanud, peab selle asendama selle tootja või tema teeninduspartner Vastasel juhul võib tulemuseks olla elektrilöök, lühis või tulekahju!
- Toiteallika andmed peavad vastama toote tüübisildil täpsustatud andmetele. Märgistusplaat on nähtav kas siis, kui seadme uks või alumine kate on avatud, või asub see sõltuvalt seadme tüübist seadme tagaseinas.
- ja peab kasutama ahju jaoks sobivat pistikupesa/liini ja pistikut. Kui toote voolupiirangud on pistiku ja pistikupesa voolu kandevõimest väljas, tuleb toode ühendada otse fikseeritud elektripaigaldise kaudu, ilma et kasutataks pistikut ja pistikupesa.
- **Kui toode ühendatakse otse toiteallikaga:** Kui kõiki toitevõrgu poolusi ei ole võimalik lahti ühendada, tuleb ühendada lahtiühendusüksus, mille kontaktide vahemaa on vähemalt 3 mm (kaitsmed, liinikaitselülitid, kontaktorid) ja selle lahtiühendusüksuse kõik poolused peavad olema IEE direktiivide kohaselt toote kõrval (mitte selle kohal). Selle juhise eiramine võib põhjustada probleeme käsitlemisel ja tühistada toote garantii.
- Soovitav on kasutada rikkevoolukaitseülilitit täiendavana kaitsena.

Kui toode on valmistatud kaabliga ja ilma pistikuta:

Ühendage toote juhe toiteallikaga, nagu allpool näidatud:



Kui teie toitejuhtme tüüp on 3-juhtmeline, siis 1-faasilise ühenduse jaoks:

- Pruun = L (Faas)
- Sinine = N (Neutraalne)
- Roheline/kollane juhe = (E)  (Maandus)

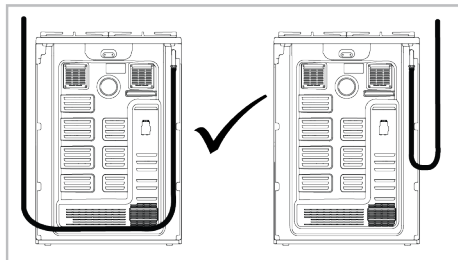
4.3 Gaasiühendus

- Kui seadme paigaldust, remonti või ühendust teostab volitamata/loata/ebapädev isik või tehnik, võib tekkida plahvatus-, tule- ja mürgistusoht.
- Enne toote paigaldamist veenduge, et kohalikud jaotustingimused (gaasitüüp ja -rõhk) ja toote gaasi seadistus vastab nendele tingimustele. Gaasi reguleerimise tingimused ja toote väärtused asuvad etikettidel (või tüübisildil).
- Kui Teie riigi kood ei ole sildil, järgige oma riigi kohalikke tehnilisi juhiseid gaasiühenduse ja ümbermineku kohta.
- Toote tohib gaasivõrku ühendada ainult volitatud/litsentseeritud/pädev isik või tehnik.
- Tootja ei vastuta volitamata/litsentsita/ebapädeva isiku või tehniku teostatud toimingutest tuleneva kahju eest.
- Enne mis tahes gaasiseadme paigaldustöödega alustamist ühendage toode gaasivõrgust lahti. Võib tekkida plahvatusoht!
- Kui Teil on vaja oma toodet hiljem kasutada teistsuguse gaasiga, peate konsulteerima volitatud/litsentseeritud/pädeva isiku või tehnikuga, kes valmistas vastava ümberehituse protseduuri.

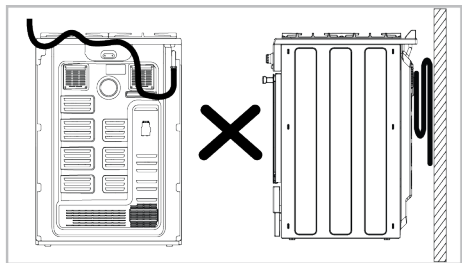
- Veenduge, et gaasiühenduse tihedust kontrollitakse pärast iga kasutuskorda. Tootja ei vastuta volitamata/ebapädeva isiku poolt teostatud gaasiühenduse või ümberehituse tagajärjel tekkida võiva gaasilekke tõttu tekkida võivate kahjude eest.
- Kui Te ei teosta ühendust vastavalt allpool toodud juhistele, tekib gaasilekke ja tuleoht. Meie ettevõtte ei vastuta sellest tulenevate kahjude eest.
- Gaasiühenduse peab teostama ainult volitatud/litsentsiga/pädev isik või tehnik.
- Veenduge, et gaasiühenduses kasutatav gaasivoolik vastab kohalikele gaasistandarditele.
- Paindlik gaasivoolik tuleb ühendada nii, et see ei puutuks kokku ümbritsevate liikuvate osade ja kuumade pindadega (näidatud joonistel allpool) ning ei jääks liikuvate osade liikumise ajal kinni. (nt sahtlid) Pealegi ei tohiks seda paigutada kohtadesse, kus seda võidakse kokku suruda.
- Ärge liigutage toodet pärast gaasiühenduse lõpuleviimist. Selle teisaldamisel võib tekkida gaasilekke oht.
- Gaasiühenduse teostamisel ja ümberehitamisel tuleb kasutada mutrivõtit.

Gaasiühenduse külje valimine

- Gaasivoolik tuleb ühendada järgmiselt: ühendamisel tuleb teha pöördeid laia nurga all, vältimaks võimalikku purunemist ja murdumist.
- Enne gaasitoitega ühendamist veenduge, et gaasitoide ja gaasivooliku väljalaskeava asuvad samal küljel.



- Gaasivoolikut ei tohi purustada, kokku voltida, pigistada, puudutada teravate nurkadega ega see tohi puutuda kokku toote kuumade osade ja kööginõudega tootel.

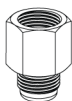


Gaasiühenduse osad

Osad ja tööriistad, mis võivad olla vajalikud gaasiühenduseks, on esitatud allpool. Sõltuvalt mudelist ei pruugi need osad olla tootega kaasas. Kasutatavad gaasiühenduste osad võivad erineda vastavalt gaasi tüübile ja riigi eeskirjadele. Lekkevastane tihend:



Ühendustükk EN 10226 R1/2":



Liitmik vedelgaasi jaoks (G30,G31):



Gaasi väljalaske liitmik:

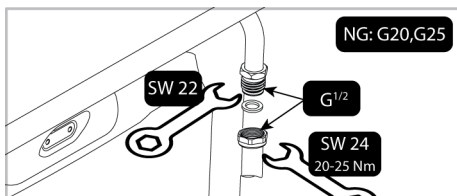


Gaasiühenduse teostamine - maagaas

- Maagaasi paigaldis tuleb enne toote paigaldust sobivalt ette valmistada. Tootega ühendatava gaasisüsteemi väljalaskeava juures peab olema maagaasiventiil.
- Veenduge, et maagaasiventiil on kergesti ligipääsetav.
- Ühendage toode oma kodu maagaasisüsteemiga paindliku ja kohalikele standarditele vastava gaasivooliku abil.
- Gaasiühenduse loomisel tuleb kasutada uut tihendit.
- Gaasitoide peab olema ühendatud gaasitoru või turvavooliku kaudu, mille mõlemas otsas on keermestatud liitmikud.

EN ISO 228 G1/2" tüüpi ühendus

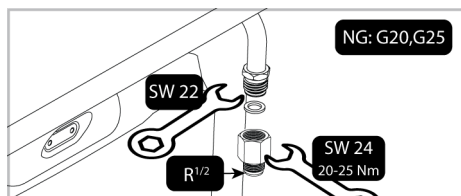
1. Asetage uus tihendustihend turvagaasivooliku/toru sisse. Veenduge, et tihend on õigesti paigaldatud.
2. Kinnitage gaasiliitmik seadme külge 22 mm mutrivõtmega ja asetage liitmik 24 mm mutrivõtmega liitmikku.



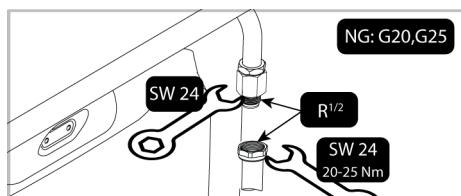
3. Pärast ühendamist tuleb liitmikku kontrollida lekete suhtes.

ISO 10226 G1/2" tüüpi ühendus

1. Paigaldage uus tihend liitmikku ja veenduge, et see on õigesti paigas.
2. Hoides toote gaasiühenduse väljalaskeava kinni 22 mutrivõtmega, ühendage liitmik 24 mutrivõtmega toote gaasi väljalaskeava külge ja pingutage korralikult kinni.



3. Asetage uus tihendustihend turvagaasivooliku/toru sisse. Veenduge, et tihend on õigesti paigaldatud.
4. Ühendage turvavooliku/-toru keermestatud osa 24 mm mutrivõtmega liitmiku külge ja pingutage korralikult kinni, hoides liitmikku paigal 24 mm mutrivõtmega.



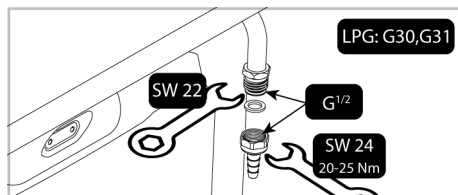
5. Pärast ühendamist tuleb liitmikku kontrollida lekete suhtes.

Gaasiühenduse teostamine - vedelgaas

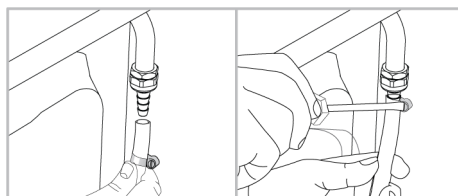
- Teie toote tuleks ühendada nii, et see oleks gaasilekke vältimiseks gaasiühenduse lähedal.
- Enne gaasiühenduse loomist hankige plastmassist gaasivoolik ja sobiv paigaldusklamber. Plastmassist gaasivooliku siseläbimõõt peab olema 10 mm ja pikkus ei tohi olla üle 150 cm. Plastmassist voolik peab olema lekkekindel ja kontrollitav.
- Gaasiseadmete ja -süsteemide nõuetekohast toimimist tuleb korrapäraselt kontrollida. Regulaatorit, voolikut ja selle klambrit tuleb korrapäraselt kontrollida ja tootja soovitatud ajavahemike järel või vajaduse korral välja vahetada.
- Gaasiühenduse loomisel tuleb kasutada uut tihendit.
- Gaasiühendus peab toimuma gaasivooliku või püsiühenduse kaudu.

Ühendus klambriga (keermeta) gaasivoolikuga

1. Paigaldage uus tihend vedelgaasi liitmikku ja veenduge, et see on õigesti paigas.
2. Kinnitage toote gaasiühenduse väljalaskeava 22 mm mutrivõtmega, ühendage liitmik toote gaasi väljalaskeava 24 mm mutrivõtmega ja pingutage korralikult kinni.



3. Paigaldage kinnitusklamber gaasivooliku ühele otsale. Pehmendage gaasivooliku ots, mille külge olete kinnitanud klambri. Selleks pange see üheks minutiks keevasse vette.
4. Sisestage pehmendatud gaasivoolik lõpuni liitmiku sisse. Pingutage klamber kindlalt kruvikeerajaga.



5. Pärast ühendamist tuleb liitmikku kontrollida lekete suhtes.

Ühenduskoha lekkekontroll

- Veenduge, et kõik toote nupud on asendis „Väljas“. Veenduge, et gaasivool on vaba. Valmistage seebivaht ja kandke seda gaasilekke kontrollimiseks vooliku ühenduskohale.
- Gaasilekke korral seebistatud osa hakkab vahutama. Sellisel juhul kontrollige veel kord gaasiühendust.
- Seebi asemel saab gaasilekke kontrollimiseks kasutada kaubanduslikult saadaolevaid pihuseid.

- Gaasilekke korral sulgege gaasivarustus ja ventileerige ruum.
- Ärge kunagi kasutage gaasi lekke kontrollimiseks tikku või tulemasinat.

4.4 Toote paigutamine

1. Lükake toode kõogi seina poole.
2. Kinnitage toote külge ühendatud turvakett seina külge.
3. Reguleerige ahju jalad

Ahju jalgade reguleerimine

Kasutamise ajal tekkivad vibratsioonid võivad põhjustada toiduvalmistamisanumate liikumist. Seda ohtlikku olukorda saab vältida, kui toode on tasane ja tasakaalustatud.

Teie enda ohutuse tagamiseks veenduge, et toode on tasane, reguleerides neli jalga allosas vasakule või paremale keerates ja joondades need tööpinna tasandile.

Lõppkontroll

1. Ühendage toode uuesti vooluvõrku.
2. Kontrollige elektrilisi funktsioone.
3. Avatud gaasivarustus.
4. Kontrollige, kas gaasiühendused on kindlalt kinnitatud ja kas on lekkeid.
5. Süüdake põletid ja kontrollige leegi väljanägemist.



Leek peab olema sinine ja korrapärase kujuga. Kui leek on kollakas, kontrollige, kas põleti kork istub kindlalt või puhastage põleti.

4.5 Gaasi muundamine



Üldine teave

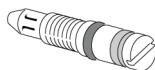
- Enne mis tahes gaasiseadme paigaldustöödega alustamist ühendage toode gaasivõrgust lahti. Võib tekkida plahvatusoht!
- Kõik gaasiinjektorid tuleb välja vahetada ja gaasikraanide põlemise reguleerimine tuleb teha vähendatud vooluhulga asendis, et toode oleks sobilik teise gaasiga kasutamiseks.

- Pärast gaasitüübi muutmist tuleb varukoti uus gaasitüübi etikett kleepida juba toote tagaküljel oleva senise etiketi peale.
- Teie tootele sobivad muud gaasitüübid ja gaasikategooriad riigiti on esitatud jaotises "Riikide gaasikategooriad/tüübid/rõhk". Vaadake sellest tabelist, millistele gaasitüüpidele saate oma piirkonnas üle minna. Te ei saa üle minna käesolevas tabelis loetlemata gaasitüüpidele.
- Toode ei pruugi sisaldada varupihustit, mis sobib gaasi tüübile, millele soovite üle minna. Pihusteid saab volitatud teenindusest või sealt, kust te toote ostsite.
- Pihusti väärtused ja gaasitüübid, mida tuleks põletite puhul kasutada, on esitatud jaotise lõpus. Tehke ümberkujundatava gaasitüübi ühendus, nagu on kirjeldatud gaasiühenduse osas.

Osad muu gaasitüübile üleminekuks

Allpool on esitatud osad ja tööriistad, mida üleminekul võib vaja minna. Sõltuvalt mudelist ei pruugi need osad olla tootega kaasas.

Möödavoolukruvi otsik:

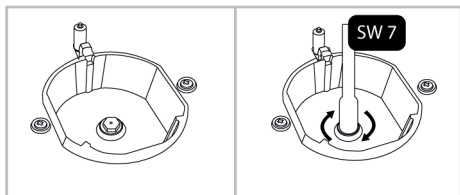


Põleti pihusti:

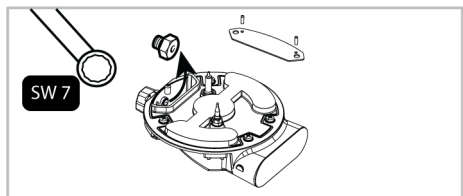


Põleti pihusti väljavahetus

1. Keerake kõik juhtnupud juhtpaneelil väljalülitatud asendisse.
2. Katke gaasivarustus.
3. Eemaldage panni toed, pliidi põletite kork ja pea.
4. Eemaldage põletite pihustid, keerates neid vastupäeva. (mutrivõti 7)



5. Kui Teie tootes on külgmise sisselaskepihustiga wok-põleti, eemaldage pihusti mutrivõtme nr.7.



i Mõnede pliidi põletite puhul on pihusti kaetud metallosaga. See metallkaitse tuleb pihusti väljavahetamiseks eemaldada.

6. Paigaldage uued gaasipihustid.
(pingutusmoment 4 Nm)
7. Kontrollige kõiki ühendusi, veendumaks, et need on turvaliselt ja korralikult paigas.

i Uute pihustite asukoht on märgitud nende pakendil või pihustite tabelis, kust saab vastavat teavet.

8. Pärast ühendamist tuleb süstikuid kontrollida lekete suhtes.

i Kui ei ole tegemist ebanormaalse olukorraga, ärge püüdke gaasipõleti kraane eemaldada. Kui kraanide vahetamine on vajalik, peate kutsuma volitatud teenindaja või litsentseeritud tehniku.

Vähendatud gaasivooluhulga seadistus pliidikraanide jaoks

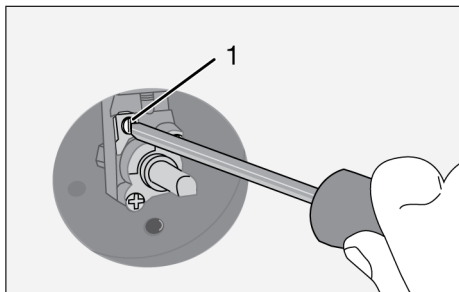
1. Süüdake reguleeritav põleti ja keerake nupp vähendatud asendisse.
2. Eemaldage gaasikraanilt nupp.

3. Kasutage vooluhulga reguleerimiskruvi reguleerimiseks sobiva suurusega kruvikeerajat.

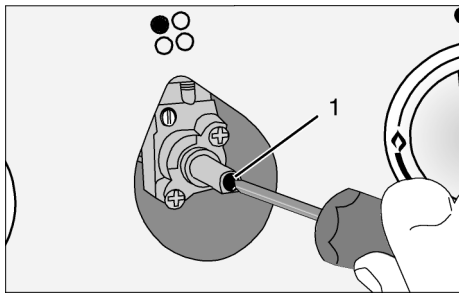
4. Veeldatud naftagaasi (butaan - propaan) puhul keerake kruvi päripäeva. Maagaasi puhul tuleb kruvi keerata üks kord vastupäeva.

⇒ Tavaline sirge leegi pikkus vähendatud asendis peaks olema 6-7 mm.

5. Kui leek on soovitud asendist kõrgemal, keerake kruvi päripäeva. Kui see on väiksem, keerake vastupäeva.
6. Viimase kontrollimiseks viige põleti nii suure leegi kui ka vähendatud asendisse ja kontrollige, kas leek on sisse või välja lülitatud.
7. Sõltuvalt teie seadmes kasutatavast gaasikraani tüübist võib reguleerimiskruvi asend erineda.



1 Vooluhulga reguleerimise kruvi

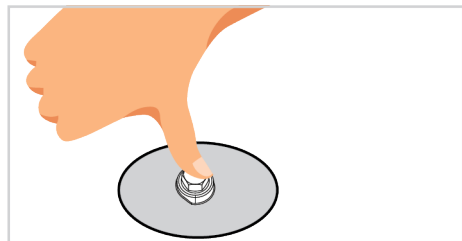


1 Vooluhulga reguleerimise kruvi

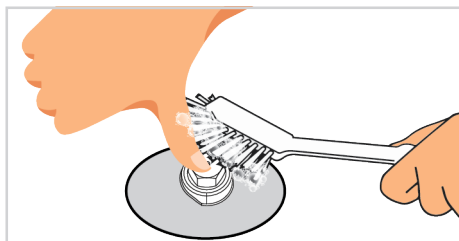
Lekkek kontroll injektorites

Enne toote vahetamist kontrollige, et kõik juhtimisnupud oleksid väljalülitatud asendis. Pärast injektorite korrektset vahetamist tuleb kontrollida iga injektori gaasi leket.

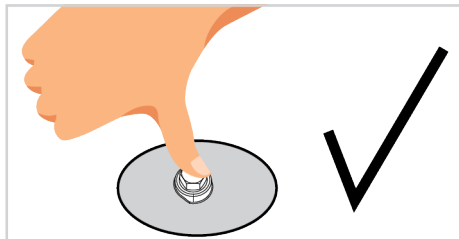
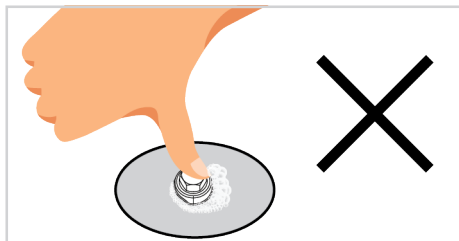
1. Veenduge, et toote gaasivarustus on sisse lülitatud, samal ajal kui kõik juhtimisnupud on endiselt väljalülitatud asendis.
2. Iga injektori ava blokeeritakse sõrmega, kasutades mõistlikku jõudu, et peatada gaasi leke, samal ajal kui vastav juhtimisnupp on sisselülitatud asendis ja seda vajutatakse, et gaas jõuaks injektorisse.



3. Kandke ettevalmistatud seebivett injektori ühendusse väikese harjaga. Kui injektori ühenduses on gaasi leke olemas, hakkab seebivesi vahutama. Pingutage sel juhul injektorit, kasutades mõistlikku jõudu, ja korrake 3. samm veel kord.



4. Kui vaht püsib endiselt, peate toote gaasivarustuse viivitamatult välja lülitama ja kutsuma volitatud teeninduse esindajat või tehnikut. Ärge kasutage toodet enne, kui volitatud teenindus on toote kontrollinud.



5 Esmakasutus

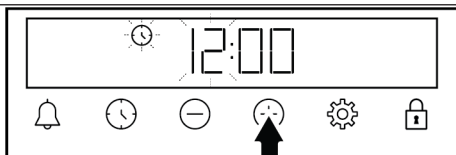
Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

5.1 Esmaseadistus

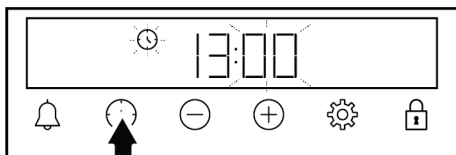


Enne ahju kasutuselevõttu seadistage alati kellaaeg. Kui Te seda ei seadista, ei õnnestu mõne ahjumudeli puhul toitu valmistada.

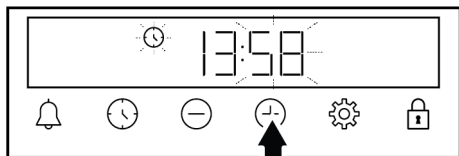
1. Pärast ahju esmakordset sisselülitamist hakkavad ekraanil vilkuma tekst "12:00" ja sümbol ⌚.
2. Määrake kellaaeg klahvide $\oplus/\ominus$ abil.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage ⌚ või klahvi ⚙️.



4. Minutite määramiseks vajutage klahve $\oplus/\ominus$.



5. Kinnitage säte klahvi või vajutusega.

⇒ Kellaaeg on määratud ja sümbol kaob ekraanilt.



Kui esimest taimerit ei seata, siis hakkavad vilkuma kellaaeg "12:00" ja sümbol ning ahi ei käivitu. Ahju töötamiseks peate kinnitama kellaaja. Seleks kehtestage see või vajutage klahvi , kui kellaaeg ongi "12:00". Kellaaja sätet saate hiljem muuta nagu on jaotises „Sätted” kirjeldatud.



Elektrikatkestuse korral kellaaja sätet tühistatakse. See tuleb uuesti seadistada.

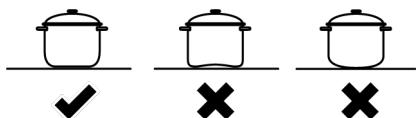
5.2 Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.

6 Pliidiplaadi kasutamine

6.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta

- Asetage keedupotte ja panne nii, et käepidemed ei oleks põletite kohal, vältimaks nende ülekuumenemist.
- Ärge kasutage pliidiplaadil tasakaalustamata ja kergesti kalduvaid potte/panne.



- Vältige pottide/pannade ja tühjade pottide kuumutamist. Potid ja seade võivad kahjustuda.
- Ärge süüdake põletiteid ilma keedupoti/pannita vastaval põletil.

2. Eemaldage ahjust kõik kaasas olevad tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.
4. Toote kasutamisel valige kõrgeim temperatuur ja tööfunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselemendid töötada saavad. Vt "Ahju tööfunktsioonid. Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsna ja kuivatage lapiga.

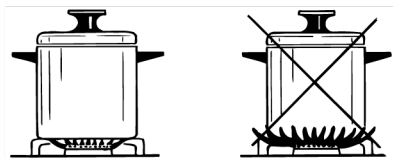
Enne tarvikute kasutamist:

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsna.

MÄRKUS: Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

- Pärast igit kasutuskorda lülitage pliidi põletid alati välja.
- Pliidiplaati ilma keedupottide/pannideta kasutamisel kahjustate seadet. Lülitage keeduplaadid alati välja pärast igit kasutuskorda.
- Pange keedupottidesse ja pannidesse õiget kogust toitu. Seega saate vältida toiduainete keedupottidest väljavoolamist ja siis pole vaja asjatult puhastada.
- Ärge asetage pottide ja pannide katet põletitele/tsoonidele.
- Asetage keedupotte põletite peale täpselt keskele. Kui soovite keedupotti asetada teisele põletile/alale, ärge libistage seda soovitud põleti suunas; pigem tõstke see kõigepealt üles ja pange siis teise põleti peale.

- Keedupottide/pannade suurus peab vastama leegi suurusle. Seadke gaasileegid nii, et need ei ulatuks keedupottide/pannade põhjast välja, ja asetage keedupotid/pannid selle hoidiku keskele. Ärge kasutage suuri panne/potte rohkem kui ühe põleti katmiseks.



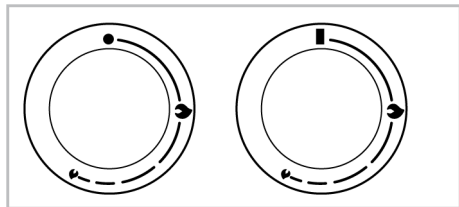
Soovitavad keedupottide/pannade suurused

Põleti tüüp	Poti läbimõõt - cm
Lisapõleti	12 – 18
Tavaline põleti	18 – 20
Kiripõleti - Vokipõleti	22 – 24

Ärge kasutage keedupotte, mis ületavad eespool nimetatud mõõtmeid. Määratud suuremate pannide/keedupottide kasutamine võib põhjustada vingugaasimürgituse ning läheduses asuvate pindade ja nuppude ülekuumenemise. Lisaks, kui teie toote küpsetuspind on klaas, tekib sellel pinnal ülekuumenemine ja toode saab kahjustada. Väiksemate pannide/keedupottide kasutamine võib leegi tõttu tekitada põletusi.

6.2 Pliidiplaatide töö

Pliidi juhtnupp



- Väljas asend
- 🔥 Väike leek: madalaim gaasivõimsus
- 🔥 Suur leek: kõrgeim gaasivõimsus

Pliidiplaati saab juhtida pliidi juhtnuppudega. Iga nupp töötab vastava põletiga. Saate juhtpaneelil olevate sümbolite põhjal tuletada, millist põleti see juhib.

Kui põleti on välja lülitatud (ülemises asendis), ei täideta seda gaasiga. Pärast põleti süütamist saate küpsetada,

seadistades gaasitasemed nupule. Seadistage soovitud küpsetusvõimsus, joondades nupu vastava sümboliga.

Gaasipõletite süütamine

- ✓ Gaasipõletid süüdatakse juhtnuppude abil.

1. Vajutage põleti nupule.
2. Vajutades nuppu, keerake seda vastupäeva suure leegisümbolile.
3. Tekkiv säde süütab gaasi.
4. Pärast esmast süütamist vajutage nuppu 3-5 sekundit.
5. Kui gaas ei süttinud pärast nupu vajutamist ja vabastamist, korra sama protsessi, vajutades nupule 15 sekundit.



Vabastage nupp, kui põleti ei ole 15 sekundi jooksul süüdatud. Oodake vähemalt 1 minut, enne kui proovite uuesti. On olemas gaasi kogunemise ja plahvatuse oht!

6. Reguleerige soovitud võimsuse tase.

Gaasipõletite väljalülitamine

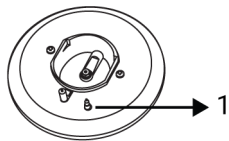
Viige põleti nupp väljalülitatud asendisse (üleval).



Kui põleti leek kustub kogemata, lülitage põleti juhtnupp välja. Ärge püüdke põletit uuesti süüdata vähemalt 1 minuti jooksul.

Gaasi väljalülitamise ohutusmehhanism

Ülemiste põletite ülevoolust tingitud läbipuhumise vältimiseks käivitub turvamehhanism, mis sulgeb gaasi kohe.



1 Gaasi väljalülitamise ohutus

Gaasi väljalülitamise turvamehhanismi aktiveerimiseks hoidke juhtnuppu pärast pliidi süütamist veel 3-5 sekundit all.



Kui klaasist ülemine kaas suletakse või eemaldatakse tootelt, lülitatakse pliidi põletitele tulev gaas välja. Seetõttu ei saa pliidipõletit kasutada, kui klaasist ülemine kaas on suletud või eemaldatud.

Wokipõletid

Wokipõletid aitavad teil kiiremini küpsetada. Wok, mida kasutatakse eelkõige Aasia köögis, on mingi sügav ja lame plekist praepann, mida kasutatakse hakkliha ja -köögivilja lühikese aja jooksul tugeval leegil küpsetamiseks.

Kuna toidud küpsetatakse tugeva leegi juures ja väga lühikese aja jooksul sellistes praepannides, mis juhivad kuumust kiiresti ja ühtlaselt, säilib toidu toiteväärtus ja köögiviljad jäävad krõbedaks.

Wok-põletit saate kasutada ka tavaliste kastrulite jaoks.

7 Ahju kasutamine

7.1 Üldteave ahju kasutamise kohta

Jahutusventilaator (See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.)

Teie tootel on olemas jahutusventilaator. Jahutusventilaator lülitatakse vajaduse korral automaatselt sisse, ja see jahutab nii toote esikülge kui ka mööblit. Kui jahutusprotsess on lõppenud, lülitatakse see automaatselt välja. Kuum õhk väljub ahjuuksest. Vältige nende ventilatsiooniavade kinnikattmist. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda. Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20- 30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimerit, lülitub jahutusventilaator küpsetusaja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

Ahju valgustus

Ahju valgustus lülitub sisse, kui ahi hakkab küpsetama. Mõnedes mudelites valgustus jääb põlema küpsetusajal, teistes mudelites lülitub see teatud aja möödudes välja.

Kui soovite, et ahju valgusti pidevalt põleks, valige tööfunktsioon "Ahjuvalgusti" funktsiooni valiku nupu abil.

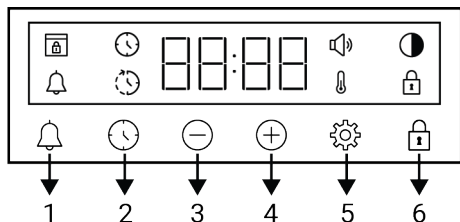
7.2 Ahju juhtseadme töö

Üldteave ahju juhtseadme kohta

- Toiduvalmistamise ajaks saab maksimaalselt määrata 5 tundi 59 minutit. Elektrikatkestuse korral programm katkestatakse. Tuleb uuesti programmeerida.
- Mis tahes muudatuste tegemisel vilguvad ekraanil vastavad sümbolid. Sätete salvestamiseks peab natuke ootama.
- Kui on määratud mõni toiduvalmistamise säte, ei saa kellaaega reguleerida.

- Kui toiduvalmistamise alguseks on olemas seatud toiduvalmistamise aeg, kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.
- Juhtudel, kui on seatud toiduvalmistamise aeg või lõppaeg, saate need automaatselt tühistada klahvi  pika vajutamisega.

Taimer



- 1 Äratusklahv
- 2 Aja seadmise klahv
- 3 Vähenda klahv
- 4 Suurendamisklahv
- 5 Seadete klahv
- 6 Klahviluku võti

Kuva sümbolid

-  : Küpsetusaja sümbol
-  : Küpsetamise lõpuaja sümbol *
-  : Häire sümbol
-  : Heleduse sümbol
-  : Klahviluku sümbol
-  : Temperatuuri sümbol
-  : Helitugevuse taseme sümbol
-  : Ukseluku sümbol *

*See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

Ahju sisselülitamine

Kui valite funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsiooni, millega soovite toidu valmistada, ja määrate temperatuuri nupu abil teatud temperatuuri, hakkab ahi tööle.

Ahju väljalülitamine

Saate ahju välja lülitada, keerates funktsiooni valimise nuppu ja temperatuuri nuppu asendisse „väljas“ (üles).

Käsitsi temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine toiduvalmistamisel

Saate neid toiduvalmistamisel käsitsi reguleerida (võimaluste piires), ilma toiduvalmistamise aega määramata, valides toidule vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni.

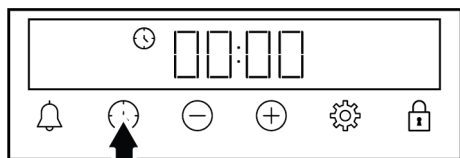


1. Valige funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsioon, millega soovite toidu valmistada.
 2. Seadke temperatuuri nupu abil temperatuur, millega soovite toidu valmistada.
- ⇒ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle ning ekraanile ilmub sümbol . Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini, sümbol  kaob ekraanilt. Ahi ei lülitu automaatselt välja, kuna käsitsi toiduvalmistamise korral on toiduvalmistamise kestus määramata. Teie peate küpsetamist kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Kui küpsetamine on lõppenud, lülitage ahi välja, keerates funktsioonivaliku nupu ja temperatuuri nupu asendisse „väljas“ (st ülemisse asendisse).

Toiduvalmistamine toiduvalmistamise aja määramisega:

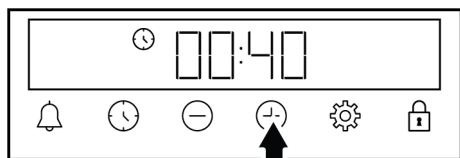
Kui soovite, et ahi lülituks toiduvalmistamise aja lõppedes automaatselt välja, valige toidule vastava temperatuur ja tööfunktsioon ning seadke taimer toiduvalmistamise ajale.

1. Valige tööfunktsioon toiduvalmistamiseks.
2. Toiduvalmistamise aja nägemiseks vajutage klahvi , kuni ekraanile ilmub sümbol .



- i** Pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri määramist saate toiduvalmistamise aja seada 30-le minutile klahvi (+) vajutamisega kiireks toiduvalmistamise aja määramiseks; selle saab muuta klahvide (+)/(-) vajutamisega.

3. Määrake toiduvalmistamise aeg klahvide (+)/(-) abil.



- i** Toiduvalmistamise aja juurdekasv esimese 15 minuti ulatuses on 1 minut, 15 minuti pärast on juurdekasvuks 5 minutit.

4. Pange oma toit ahju ja seadke temperatuur temperatuuri nupuga.
- ⇒ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle. Masin alustab pöördloenduse, kasutades alusena määratud toiduvalmistamise kestust, ning ekraanile ilmub sümbol . Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini, sümbol kaob ekraanilt.
5. Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, kuvatakse ekraanil teade „End“, hakkab vilkuma sümbol ja taimer piiksub.
6. Helisignaali lõpus vajutate suvalist nuppu. Hoiatus peatamiseks vajutate suvalist nuppu. Hoiatus lõpeb ja ekraanile ilmub kella-aeg.

- i** Kui helisignaali lõpus vajutate mõnda klahvi, hakkab ahi uuesti tööle. Ahju taaskäivituse vältimiseks hoiatuse lõpus lülitage ahi välja. Selleks keerake temperatuurinuppu ja funktsiooninuppu asendisse 0 (väljas).

7.3 Auruga toiduvalmistamine

Teie ahjul on auruga toiduvalmistamise funktsioon. Auruga saavutatakse paremaid küpsetustulemusi. Auru kaasamine toiduvalmistamisel tagab, et küpsetiste pind oleks heledam, nende koorik krõbedam ja nad oleksid mahulisemad. Samuti vähendab auru abil toiduvalmistamine toiduainete, näiteks liha, niiskuskadu ja aitab neid seestpoolt mahlakamalt ja maitsvamalt küpsetada.

Üldine teave

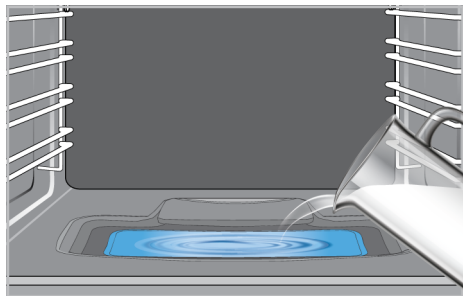
- Aurutamine on võimalik ainult kasutusjuhendis äratoodud aurutamiseks mõeldud funktsioonide puhul.
- Pärast auruga toiduvalmistamist võib ahjuuksele tekkinud kondensaati ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.
- Hoidke ahjuukse avamisel eemal, kuna auruga toiduvalmistamisel ja pärast seda võib ahjust paiskuda auru ja kuumust. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Kui auruga toiduvalmistamisel jääb iga kord ahju sisse vett, pühkige järelejäänud vesi pärast ahju jahtumist kuiva lapiga. Vastasel juhul võib jääkvesi viia lupjumiseni.
- Kui teie tootel on lihasond, veenduge, et lihasondi kaas oleks enne auruga küpsetamist suletud. Vastasel juhul võib lihasondi pesast lekkida auru.

Auruga toiduvalmistamiseks:

- Pärast auruga küpsetamise nõuannete tabeli kontrollimist ja funktsiooni valimist määrake temperatuur, aeg ja

lisatav veekogus vastavalt soovitud roale. Tabelist välja jäävate roogade puhul saate määrata neid väärtusi ise.

2. Valage vastavalt roale kasutatav veekogus ahju põhjas olevasse süvendisse.



Hoiduge destilleeritud või filtreeritud veest. Kasutage ainult valmisvett.

3. Vajutage juhtpaneelil auružiimiga küpsetamise/puhastamise nuppu.



Ärge vajutage auruga toiduvalmistamise/puhastuse nuppu, kui soovite küpsetada 3D-funktsioon.

⇒ Juhtpaneelil süttib auruabiga toiduvalmistamise/puhastuse lamp.

4. Seadke funktsiooni valikunupp soovitud auruga toiduvalmistamise töörežiimile.

5. Seadke temperatuurinupp soovitud temperatuurile.

⇒ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle ning ekraanile ilmub . Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini sümbol kaob ekraanilt.

6. Pange valmistatav roog ahju soovitatud riuli positsioonile.

⇒ Algab küpsetamine.

7. Kui küpsetamine on lõppenud, lülitage ahi välja, keerates funktsiooni nupu ja temperatuuri nupu asendisse „väljas“.



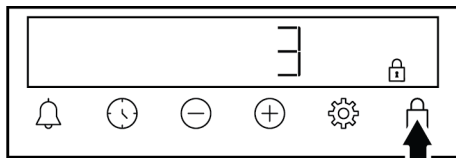
Kui auruga toiduvalmistamisel jääb iga kord ahju põhjasse vett, pühkige järelejäänud vesi pärast ahju jahtumist kuiva lapiga. Vastasel juhul võib ahju põhja jääv vesi põhjustada lupjumist.

7.4 Sätted

Klahviluku aktiveerimiseks

Klahviluku funktsiooni abil saate kaitsta taimerit sekkumiste eest.

1. Hoidke klahvi all, kuni ekraanile ilmub sümbol .



⇒ Ekraanil kuvatakse sümbol ja algab pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel lülitub sisse klahvilukk. Kui aktiveeritud klahviluku korral puudutatakse ükskõik millist klahvi, annab taimer helisignaali ja vilgub sümbol .



Klahvi vabastamisel enne pöördloenduse lõppu klahvilukk ei lülitu sisse.



Kui klahvilukk on sees, taimeri klahve kasutada ei saa. Klahvilukku ei tühistata elektrikatkestuse korral.

Klahviluku desaktiveerimiseks

1. Hoidke klahvi all, kuni sümbol kaob ekraanilt.

⇒ Sümbol kaob ekraanilt ning klahvilukk lülitatakse välja.

Alarmi sätestamiseks

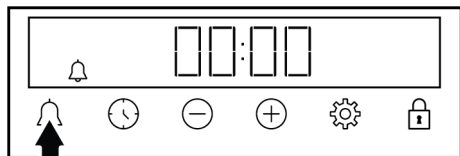
Seadme taimerit saate kasutada mitte ainult küpsetamise raames, vaid ka muude hoiatuste või meeldetuletuste jaoks. Alarm

ei mõjuta ahju tööfunktsioone. Seda kasutatakse hoiatamise eesmärgil. Näiteks saate alarmi kasutada siis, kui soovite toitu teatud aja möödudes ahjus keerata. Niipea kui Teie poolt määratud aeg on möödus, annab taimer Teile helisignaali.

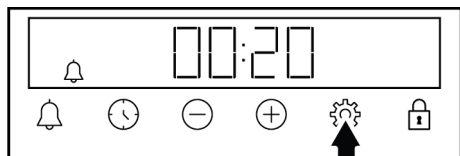


Kõige hilisem võimalik helisignaali on 23 tunni ja 59 minuti pärast.

1. Vajutage klahvi kuni ekraanile ilmub sümbol .



2. Määrake alarmi aeg klahvide $\oplus/\ominus$ abil.



⇒ Pärast alarmi aja määramist jääb sümbol põlema ja ekraanil algab alarmi aja tagasilugemine. Kui määrata samaaegselt alarmi aeg ja küpsetusaeg, kuvatakse ekraanil lühemat aega.

3. Pärast alarmi aja möödumist hakkab vilkuma sümbol ja kell annab Teile kuuldava hoiatussignaali.

Alarmi väljalülitamiseks

1. Alarmi ajavahemiku möödudes kahe minuti jooksul kostub hoiatussignaali. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.

⇒ Hoiatus lõpeb ja ekraanile ilmub kella-aeg.

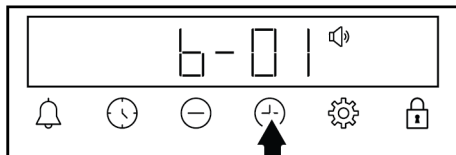
Alarmi tühistamises

1. Alarmi aja tühistamiseks vajutage klahvi , kuni ekraanile ilmub sümbol . Hoidke klahvi $\ominus$ all, kuni ekraanile ilmub teade „00:00“.

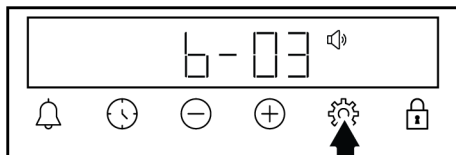
2. Alarmi saab tühistada ka klahvi pika vajutusega.

Helitugevuse seadistus

1. Hoidke klahvi all, kuni ekraanile ilmub sümbol .



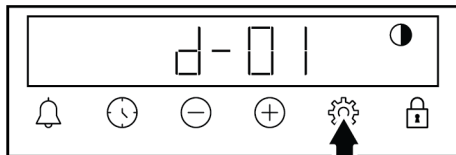
2. Määrake soovitud tase klahvide $\oplus/\ominus$ abil. (**b-01-b-02-b-03**)



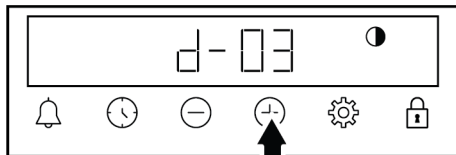
3. Vajutage kinnitamiseks klahvi või oodake veidi ilma klahve vajutamata. Helitugevuse säte lülitub mõne aja pärast sisse.

Ekraani heleduse määramine

1. Hoidke klahvi all, kuni ekraanile ilmub sümbol .



2. Määrake soovitud heledus klahvide $\oplus/\ominus$ abil. (**d-01-d-02-d-03**)

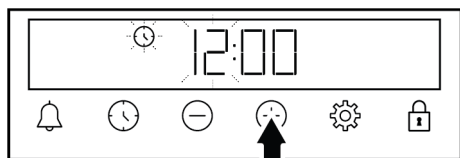


3. Vajutage kinnitamiseks klahvi või oodake veidi ilma klahve vajutamata. Heleduse säte lülitub mõne aja pärast sisse.

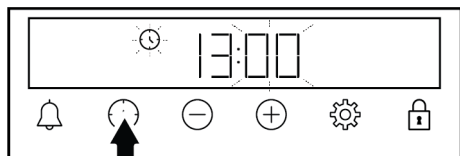
Kellaaja muutmine

Varem määratud ahju kellaaja muutmiseks

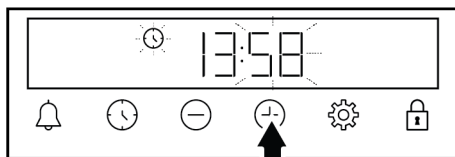
1. Hoidke klahvi  all, kuni ekraanile ilmub sümbol .
2. Määrake kellaaeg klahvide $\oplus/\ominus$ abil.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage  või klahvi .



4. Minutite määramiseks vajutage klahvest $\oplus/\ominus$.



5. Kinnitage säte klahvi  või  vajutusega.

⇒ Kellaaeg on määratud ja sümbol  kaob ekraanilt.

8 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

Lisaks kirjeldab jaotis ka mõningaid testitud toite/roogasid ja nende toitude/roogade jaoks kõige sobivamaid sätteid. Samuti on äratoodud nende toitudele/roogadele sobivad ahju sätted ja tarvikud.

8.1 Üldteave ahjus küpsetamise kohta

- Ahjuukse avamisel küpsetamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Küpsetamise käigus tekiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsilise nähtus.
- Olenevalt toidust võib ahju siseklaasile tekkida kondensaat või veeaur higistamise või tilkumisenähtus. See tavaline nähtus võib juhtuda toiduvalmistamise ajal. Kui toode on pärast küpsetamist maha jahtunud, on soovitatav siseklaasi puhtaks pühkida niiske lapiga.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmimast õigete väärtuste juures.
- Toitude puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitude kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab teile parima toiduvalmistamise. Järgige alati tootja poolt kasutatavate väliste kööginõude kohta antud teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate, kasutatavasse köögianumasse sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie küpsetamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.
- Hea tulemuse tagamiseks küpsetamisel asetage toit soovitatud riulile. Ärge muutke küpsetamise ajal riuliasendit.

8.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud

Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovitage kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatresti keskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toidu valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suurusest.
- Metallist, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad toiduvalmistamisele kuluvat aega, ja küpsetiste alumine pind ei pruunistu ühtlaselt.
- Küpsetuspaberit kasutades võib toidu alumisel pinnal täheldada kerget pruunistumist. Sellises olukorras peate võib-olla pikendama toiduvalmistamise aega umbes 10 minuti võrra.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatud riulile. Ahju alumist riulit käsitletakse 1. riulina.

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on niiske, kasutage väikest kogust vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui koogi ülaosa on kõrbenud, pange see alumisele riulile, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.
- Kui kook on seest hästi küpsenud, kuid väljast on kleepuv, kasutage vähem vedelikku, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.

Vihjeid pagaritoodete kohta

- Kui pagaritoodet on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagaritoodet valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritoodet ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplaati.
- Kui pagaritoodet on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagaritoodet jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritoodet põhjas. Ühtlaseks pruunistumiseks üritage kaste ühtlaselt taignalehtede ja pagaritoodet vahel jaotada.
- Küpsetage oma pagaritoodet toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud asendis ja temperatuuri juures. Kui põhi pole ikka veel piisavalt pruunistunud, asetage see järgmise sammuna alumisele riulile.

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kook kandikul	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	180	30 ... 45
Kook vormis	Koogivorm traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	2	180	35 ... 45
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
Väikesed koogid	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	2	150	25 ... 35
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	160	30 ... 45
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Kuumutus ventilaatoriga	2	160	30 ... 40
Küpsis	Kondiitriplaat *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	170	25 ... 40
Küpsis	Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	20 ... 30
Kondiitritooted	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	30 ... 45
Kondiitritooted	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	2	180	35 ... 45
kukkel	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	20 ... 35
kukkel	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	180	20 ... 30
Terve leib	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	30 ... 45
Terve leib	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	200	30 ... 40
Lasanje	Klaasist/metallist ristkülikukujuline anum traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2 või 3	200	30 ... 45
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	60 ... 75

Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	2	170	50 ... 70
Pitsa	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	220	10 ... 25
Pitsa	Standardne salv *	Pitsafunktsioon	3	250	8 ... 15

Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	150	25 ... 40
Küpsis	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	170	25 ... 35
Kondiitritooted	1-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	1 - 4	180	35 ... 45
kukkel	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	180	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

Töõfunktsiooniga „Säästlik kuumutus ventilaatoriga“ toiduvalmistamislaud

- Ärge muutke temperatuuri seadistust pärast keetmise alustamist töõfunktsioonis „Säästlik kuumutus ventilaatoriga“.

- Ärge avage ahju ust, kui küpsetate „Säästlik kuumutus ventilaatoriga“ töõfunktsioonis. Kui uks ei avane, optimeeritakse energia säästmiseks sisetemperatuur ja see temperatuur võib ekraanil näidatust erineda.
- Hoiduge eelkuumutamisest „Säästlik kuumutus ventilaatoriga“ töõfunktsioonis.

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	Standardne salv *	3	180	30 ... 40
Küpsis	Standardne salv *	3	200	30 ... 40
Kondiitritooted	Standardne salv *	3	220	40 ... 50
kukkel	Standardne salv *	3	200	30 ... 40

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

8.1.2 Liha, kala ja linnuliha

Grillimise põhipunktid

- Kanaliha, kalkuniliha ja suurte lihatükkide maitsestamine sidrunimahla ja pipraga enne toiduvalmistamist suurendab toiduvalmistamise tõhususe.
- Kontidega liha praadimiseks kulub 15–30 minutit rohkem kui filee praadimiseks.
- Liha paksuse iga sentimeetri kohta peaksite arvutama umbes 4 kuni 5 minutit toiduvalmistamise aega.

- Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, jätke liha umbes 10-ks minutiks ahju. Liha mahlad jaotuvad paremini praetud liha sees ja ei tule välja liha lõikamisel.
- Kala tuleks paigutada kuumakindlas plaadis keskmisele või alumisele riulile.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Praad (terve) / Praad (1 kg)	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	15 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190	60 ... 80
Lamba sääre (1,5-2 kg)	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	15 min. 250/ maks., pärast 170	110 ... 120
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	Ülemine ja alumine kuumutus	2	15 min. 250/max, pärast 190	70 ... 90
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	Kuumutus ventilaatoriga	2	200 ... 220	60 ... 80
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	3D-funktsioon	2	15 min. 250/ maks., pärast 190	60 ... 80
kalkun (5,5 kg)	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	1	25 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190	150 ... 210
kalkun (5,5 kg)	Standardne salv *	3D-funktsioon	1	25 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	20 ... 40
Kala	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	3D-funktsioon	3	200	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

8.1.3 Grill

Punane liha, kala ja linnuliha pruunistuvad grillimisel kiiresti, hoiavad kaunist koorikut ega kuiva ära. Grillimiseks sobivad eriti hästi fileeliha, vardaliha, vorstid, aga ka mahlased köögiviljad (tomatid, sibul jne).

Üldine teave

- Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Hoidke grillimise ajal ahjuuks alati kinni.

Grillimise põhipunktid

- Grillimiseks võite võimalikult sarnase paksuse ja kaaluaga toite.

- Asetage grillitavad tükid traatrestile või traatrestil alusele, jaotades neid nii, et need ei ulatuks kuumutuselemendi mõõtmest väljapoole.
- Sõltuvalt grillitavate tükkide paksusest võivad tabelis äratoodud toiduvalmistamise ajad erineda.
- Asetage traatrest või traatrestil alus ahjus soovitud tasemele. Kui valmistate toitu traatrestil, asetage õlide kogumiseks alumisele riulile ahjuplaat. Asetatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala suurune. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjualusele veidi vett.

Grillimise nõuannete tabel

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kala	Traatgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Kana tükid	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 35
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250	20 ... 30
Lambakarbonaad	Traatgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Praad - (lihakuubikud)	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikaliha karbonaad	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Köögiviljagratiin	Traatgrill	4 - 5	220	20 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250	1 ... 4

Kõigi grillitoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

8.1.4 Aurutamine

Üldteave

- Aurutamine on võimalik ainult kasutusjuhendis äratoodud aurutamiseks mõeldud funktsioonide puhul. Aurutamiseks mõeldud funktsioonide teabe saamiseks vt jaotist „Ahju tööfunktsioonid“ [► 73].
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Veevarustuse ajal määratud kestus tähendab pärast eelsoojendamist möödunud aega.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabel sisaldab tootja poolt katsetatud soovitusi. Tabelist välja jäävate toitade puhul saate ise määrata veekoguse, temperatuuri, aurutamise funktsiooni ja kestuse.
- Aurutamisel kasutage ühte ahjuplaati.

Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riili asend	Temperatuur (°C)	Kasutatav vee kogus (ml)	Veetarbimise aeg	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Terve leib	Standardne salv *	3D-funktsioon	2	200	200	enne eelkuumutamist	30 ... 35
Terve kana köögiviljadega	Standardne salv *	Ülemine/ alumine kuumutus ventilaatori toel	2	25 min. 250/ max, pärast 190	300	enne eelkuumutamist	60 ... 80
Ribi praad	Standardne salv *	Ülemine/ alumine kuumutus ventilaatori toel	3	180	250	enne eelkuumutamist	65 ... 75
Lambakintsid köögiviljadega	Standardne salv *	Ülemine/ alumine kuumutus ventilaatori toel	3	170	350	enne eelkuumutamist	90 ... 110
Pärmiga kukkel	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	180	150	enne eelkuumutamist	25 ... 35
Juustukook	Standardne salv *	3D-funktsioon	3	120	200	enne eelkuumutamist	45 ... 55
* Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.							

8.1.5 Katsetatud road

- Selles toiduvalmistamise nõuannete tabelis olevad road on valmistatud vastavalt standardile EN 60350- 1, hõlbustamaks seadme katsetamist kontrolliasutustes.

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Toiduvalmistamise tabel katsetatud roogadega

Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riili asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Murukook (magus küpsis)	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	140	20 ... 30
Murukook (magus küpsis)	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	Traatriiliga mudelitel :3 Ilma traatriililiteta mudelitel :2	140	15 .. 25
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
Väikesed koogid	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	2	150	25 ... 35

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	160	30 ... 45
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Kuumutus ventilaatoriga	2	160	30 ... 40
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	60 ... 75
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	2	170	50 ... 70

Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Murukook (magus küpsis)	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	140	15 ... 25
Väikesed koogid	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	150	25 ... 40

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

Grill

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250	20 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250	1 ... 4

Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

9 Hooldus ja puhastus

9.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldine teave

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!

- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast iga töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.

- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaki, happeid või kloriide sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).
- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Vältige seadme mis tahes osa pesemist nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Pliidiplaatide kohta:

- Happeline mustus, nagu piim, tomatipasta ja õli, võivad tekitada plaadipliitidele ja nende alade komponentidele püsivaid plekke. Lülitage pliidiplaat välja ja puhastage ära ülevoolanud vedelikud kohe pärast selle jahtumist.
- Kõrgel temperatuuril kasutatavad wok-tüüpi põletid võivad värvi muuta. See on normaalne.
- Kööginõude teiselamine võib potihoodikutesse jätta metalljalgi. Ärge libistage panne ja keedupotte üle pinna.
- Kuna pliidiplaadi ala kaaned puutuvad kokku lahtise tule ja kõrge temperatuuriga, on värvimuutus ja värvikaotus normaalne. See ei tekita pliidiplaadi kasutamisel probleeme.

Roostevabast terasest pinnad

- Roostevabast terasest pind võib aja jookul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast iga töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabast terasest ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.
- Pinnale pihustatud/rakendatud puhastusvahendid tuleb viivitamatult eemaldada. Pinnale jäetud abrasiivsed puhastusvahendid muudavad pinna valgeks.

Emailitud pinnad

- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailipinna kahjustusi.
- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Kui Teie seadmel on lihtne aurupuhastusfunktsioon, saate kerge mittepüsiva mustuse hõlpsasti auruga ära puhastada. Vt Hõlbus aurupuhastus [► 107]

Katalüütilised pinnad

- Toiduvalmistamise ala külgeinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti.
- Katalüütilistel seintel on kerge matt ja poorne pind. Ahju katalüütilisi seinu ei tohi puhastada.
- Katalüütilised pinnad imavad õli tänu oma poorsele struktuurile ja hakkavad särama, kui pind on õliga küllastunud. Sellisel juhul on soovitatav osad vahetada.

Klaaspinnad

- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaasipindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

9.2 Tarvikute puhastamine

Ärge pange toote tarvikuid nõudepesumasinasse, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

9.3 Pliidiplaadi puhastamine

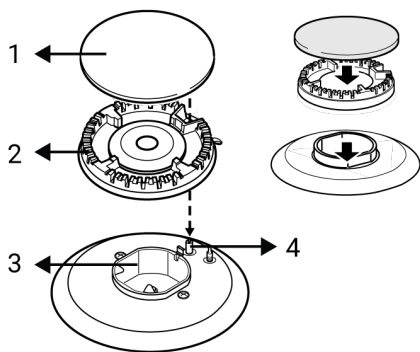
Gaasipõletite puhastamine

1. Enne pliidiplaadi puhastamist eemaldage pliidilt potihoidikud, põletikaaned ja -pead.
2. Puhastage pliidiplaadi pind vastavalt jaotises „Üldteave puhastamise kohta“ toodud soovitustele, võttes arvesse pinna tüüpi (emailitud, klaas, roostevaba jne).
3. Puhastage põletikamber puhastusvahendis leotatud lapiga või mittekriimustava, pehme harjaga. Veenduge, et toidujääke ei jääks järele.
4. Puhastage süüteküünlad ja termoselemendid (süütaja ja termoelemendiga mudelitel) niiskeks pigistatud lapiga. Seejärel pühkige kuivaks puhta lapiga. Pöörake tähelepanu sellele, et süüteküünal ja termoelement oleksid täielikult kuivad.
5. Iga puhastuse käigus puhastage põletikaaned ja -pead puhastusvahendiga ning seejärel pühkige need kuivaks.
6. Püsivate plekkide korral leotage põletikaasi ja -päid puhastusvahendis või soojas seebivees vähemalt 15 minutit. Puhastage mittemetallist ja mittekriimustava harjaga.
7. Ahju siseseintel ja restidel võite kasutada Quick & Shinei puhastusvahendeid, mida kasutatakse emailitud pindadel ja mida volitatud teenindus soovib, eriti püsivate plekkide korral emailitud põletikaantel.
8. Ärge laske tugevatel puhastusvahenditel, näiteks ahju siseseinte jaoks mõeldud puhastusvahendil või katlakivieemaldajal, põletikaantega kokku puutuda, kuna see võib põhjustada värvimuutusi.

9. Iga puhastuse käigus puhastage potihoidikud puhastusvahendi ja mittekriimustava pehme harjaga ning seejärel pühkige need puhtaks.
10. Kui põletikaasi ja potihoidjaid kasutatakse märgana, võivad kuumuse tagajärjel tekkida püsivad lubjaplekid. Enne kasutamist veenduge, et need on kuivad.
11. Paigaldage põletikroonid, -kaaned ja potihoidjad õigesti kohale.
12. Potihoidikuid paigaldades veenduge, et need asuvad põletite suhtes keskel.

Põletite kokkupanek

1. Pärast põletite puhastamist paigaldage osad kohale nagu joonisel näidatud.
2. Paigaldage põletikroon nii, et see läheks läbi süüteküünla ava (4). Keerake põletikroon paremale ja vasakule, veendumaks, et see on paigas põletikambris.
3. Paigaldage põletikaas põletikroonile.



- 1 Põletikaas
- 2 Põletikroon
- 3 Põletikamber
- 4 Süüteküünal (süütajaga mudelitel)

9.4 Juhtpaneeli puhastamine

- Nupujuhtimisega paneeli puhastades pühkige paneeli ja nuppe niiske pehme lapiga ning kuivatage kuiva lapiga.

Paneeli puhastamiseks ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid. Juhtpaneel ja nupud võivad olla kahjustatud.

- Inox paneelide puhastamisel nupuga juhtnupuga hoiduge inox-puhastusvahendite kasutamisest nupu ümber. Nupu ümber olevaid indikaatoreid saab kustutada.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

9.5 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine

Järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju pinnatüüpidele.

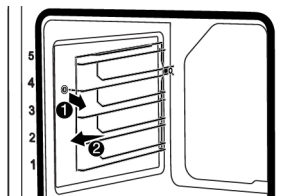
Ahju külgsainte puhastamine

Toiduvalmistamise ala külgsainad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti. Kui on olemas katalüütiline sein, siis lisateabe saamiseks lugege jaotist "Katalüütilised pinnad".

Kui Teie toode on traatriilitega mudel, eemaldage traatriulid enne külgsainte puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgsaina tüüpidele.

Külgraatriliule eemaldamiseks toimige järgmiselt:

1. Eemaldage traatriuli esiosa, tõmmates seda külgsainast vastupidises suunas.
2. Selle täielikuks eemaldamiseks tõmmake traatriul enda poole.



3. Riilite uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

Ahju põhjas asuva veekausi puhastamine

Sõltuvalt aurutamise ja hõlpsa aurupuhastuse sagedusest ning kasutatava vee karedusest võivad ahju põhjas asuvas veekaussis tekkida lubjaplekid.

Pärast aurutamist või hõlpsat aurupuhastust tekkivate lubjaplekkide eemaldamiseks pärast iga 2-3 kasutamiskorda:

1. Valage 350 cc valget äädikat (äädika happesus ei tohi ületada 6%) ahju põhjas asuvasse veekaussi.



2. Oodake vähemalt 30 minutit, et äädikas lahustaks lubijäägid toatemperatuuril.
3. Puhastage veekauss pehme märja lapi ja siis kuiva lapiga.

Veekaussi tekkiva lubjake eemaldamise tõhususe suurendamiseks lisaks eespool kirjeldatud meetmete tehe järgmist iga 10 kasutuskorra järel:

Valige tööfunktsioon, mis kasutab alumist kuumutuselementi, ja lülitage ahi 2-3 minutiks sisse 100 °C juures. Seejärel lülitage ahi välja ja pihustage ahju põhjas olevasse veekaussi Teie seadme margi puhul soovitatud ahju- ja grillpuhastusvahendit ning jätke see 5 minutiks seisma. Viie minuti pärast pühkige ahju põhjas asuv veekauss niiske mikrokiudlapiga ja siis pühkige see kuivaks.

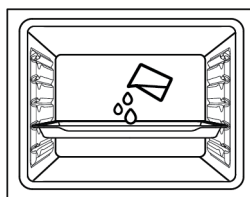
9.6 Hõlbust aurupuhastust

Antud funktsioon pehmendab auru ja ahju sisepindadele kondenseerunud veepiiskade abil ahju tekkinud mustust (kui see ei olnud seal pikka aega) ja hõlbustab selle eemaldamist.

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest.
2. Valage ahjuplaadile 500 ml vett ja asetage see teisele ahjuriulile.



Hoiduge destilleeritud või filtreeritud veest. Kasutage ainult valmisvett.



3. Lülitage ahju hõlpsa aurupuhastuse režiimile ja laske tal töötada 15 minutit temperatuuril 100 °C.

Avage kohe ahjuuks ja pühkige ahju sisepinnad märja käsna või lapiga. Ukse avamisel ahjust väljub aur. See võib tekitada põletusohu. Olge ukse avamisel ettevaatlik.

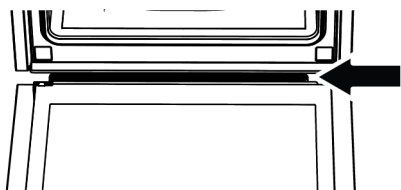
Püsivate plekkide puhul puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige see kuivaks kuiva lapiga.



Hõlpsa aurupuhastuse puhul eeldatakse, et lisatud vesi aurustub ja kondenseerub ahju sisepindadele ning ahju uksele. Teie ahju tekkinud kerge mustuse pehmendamiseks. Ahjuuksele tekkinud kondensaati võib ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.

(See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.) Pärast kondenseerumist ahju sees võib ahju all olevasse süvendi kanalis tekkida lomp või

niiskus. Pärast kasutamist puhastage see süvendi kanal niiske lapiga ja pühkige see kuivaks.

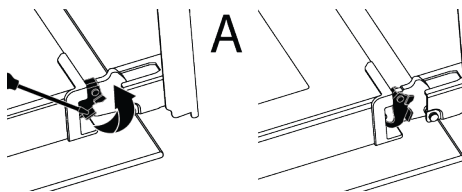


9.7 Ahjuukse puhastamine

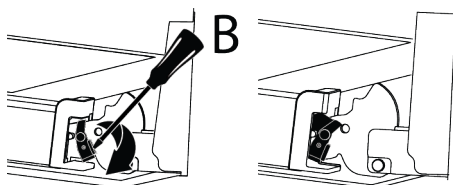
Puhastamiseks võite ahjuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes „Ahjuukse eemaldamine” ja „Ahjuukse siseklaaside eemaldamine”. Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva lapiga. Kui ahjuklaasile tekib katlakivi, pühkige klaasi äädikaga ja loputage.

Ahjuukse eemaldamine

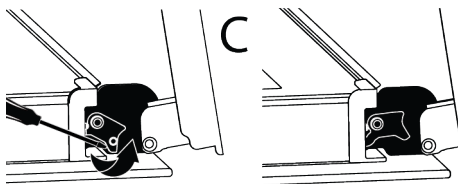
1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.
3. Hingetüübid on vastavalt tootemudelile erinevad: (A), (B), (C). Järgmistel joonistel on näidatud, kuidas avada igat tüüpi hingeid.
4. A-tüüpi hinge on saadaval tavaliste uksetüüpide puhul.



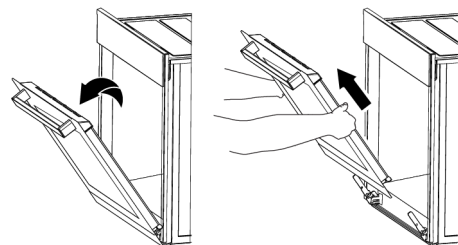
5. B-tüüpi hinge on saadaval pehmelt sulguvate uksetüüpide puhul.



6. C-tüüpi hinge on saadaval pehmelt avanevate/sulguvate uksetüüpide puhul.



7. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



8. Tõmmake eemaldatav ahjuuks ülespoole, et vabastada see paremast ja vasakust hingest ning eemaldada.

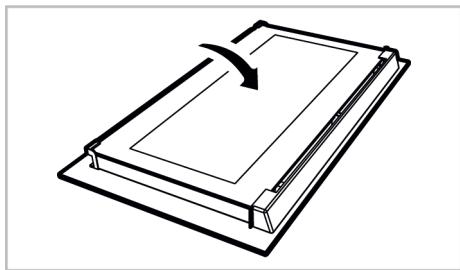


Ahjuukse uuesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

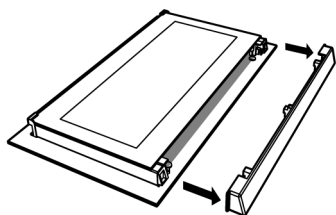
9.8 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

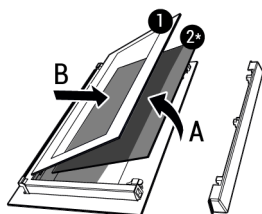
1. Avage ahjuuks.



2. Eemaldage esiukse ülemise osa külge kinnitatud plastkomponent, tõmmates seda enda poole.



3. Nagu joonisel näidatud, tõstke õrnalt sisim klaas (1) „A” suunas ja eemaldage see, tõmmates seda „B” suunas.



- 1 Sisim klaas
- 2* Siseklaas (ei pruugi teie tootes saadaval olla)

4. Kui teie tootel on siseklaas (2), korrake selle eemaldamiseks (2) sama protseduuri.
5. Ukse kokkupanemise esimene samm on siseklaasi (2) paikapanek. Joondage klaasi kaldlihvitud serv plastist pesa kaldlihvitud servaga. (Kui teie tootel on siseklaas). Siseklaas (2) tuleb kinnitada siseklaasile (1) kõige lähemal asuva plastpessa.
6. Sisima klaasi (1) monteerimisel veenduge, et klaasi prinditud külg oleks paigutatud siseklaasile. Ülioluline on

asetada sisima klaasi (1) alumised nurgad nii, et need oleksid joondatud alumiste plastpesadega.

7. Lükake plastkomponent raami poole, kuni kostab klõps.

9.9 Ahjuvalgusti puhastamine

Juhul, kui toiduvalmistamise piirkond ahjuvalgusti klaasuks määrub, puhastage see nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage kuiva lapiga. Ahjuvalgusti rikke korral saate selle välja vahetada, järgides järgmisi samme.

Ahjuvalgusti väljavahetamine

Üldine teave

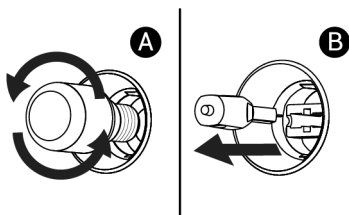
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage seade lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Antud ahi on varustatud hõõglambiga võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm ja läbimõõduga alla 30 mm, või G9-sokliga halogeenlambiga võimsusega alla 60 W. Elektripirnid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 °C. Ahjulambid on saadaval volitatud teenindusest või litsentseeritud tehnikutelt. Antud seade on varustatud G-energiaklassiga elektripirniga.
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustuses. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Antud seadmes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks temperatuuridele üle 50 °C.

Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage klaasist kaas, keerates seda vastupäeva.



3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



4. Pange klaasist kaas tagasi.

Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage traatriulid vastavalt kirjeldusele.

10 Veatsing

Kui probleem püsib pärast selles jaotises toodud juhiste järgimist, võtke ühendust müüja või volitatud teenindusega. Ärge kunagi proovige oma toodet ise parandada.

Ahi töötamise ajal eraldub auru.

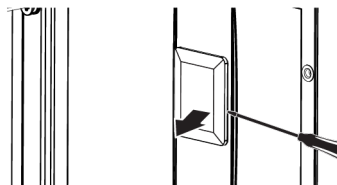
- On normaalne, et töö ajal näete auru. >>> See ei ole viga.

Toiduvalmistamise ajal ilmuvad veepiisad

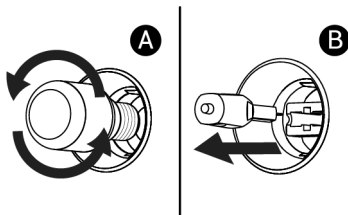
- Küpsetamise ajal tekkiv aur kondenseerub, kui see puutub kokku toote väliste külmade pindadega ja võib moodustada veepiisku. >>> See ei ole viga.

Toote soojenemise ja jahutamise ajal on kuulda metalliheli.

- Metallosad võivad kuumutamisel laieneda ja tekitada helisid. >>> See ei ole viga.



3. Tõstke valgusti kaitseklaas kruvikeerajaga üles. Eemaldage kõigepealt kruvi, kui teie toote kandilisel lambil on kruvi.
4. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



5. Pange klaasist kaas ja traatriulid tagasi.

Toode ei tööta.

- Kaitse võib olla vigane või läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel muutke neid või aktiveerige need uuesti.
- Seade ei tohi olla ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud.
- (Kui teie seadmel on taimer) Juhtpaneeli klahvid ei tööta. >>> Kui teie tootel on klahvilukk, võib klahvilukk olla lubatud, keelake klahvilukk.

Ahju tuli ei põle.

- Ahjulamp võib olla vigane. >>> Vahetage ahju lamp.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

Ahi ei küta.

- Ahi ei pruugi olla seadistatud kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile. >>> Seadke ahi kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile.
- Taimeriga mudelite puhul ei ole kellaaega määratud. >>> Määrake aeg.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

Süütesädet ei ole.

- Vool puudub. >> > Kontrollige kaitsmekarbi kaitsmeid.
- Kellaaja seadistust pole tehtud. >>> Määra kellaaeg.

Bensiini ei ole.

- Peamine gaasiklapp on suletud. >> > Avage gaasiklapp.
- Gaasitoru on paindunud. >>> Paigaldage gaasitoru õigesti.

(Taimeriga mudelitel) Taimeri ekraan vilgub või taimeri sümbol jääb avatuks.

- Elektrikatkestusi on varemgi olnud. >>>> Seadke kellaaeg / Lülitage toote funktsiooninupud välja ja lülitage see uuesti soovitud asendisse.

