



Oven

User Manual

Φούρνος

Εγχειρίδιο Χρήστη



I6G3PMW

285380787_1/ EN/ EL/ R.AA/ 10.01.25 09:38
7734986479

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Indesit product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Table of Contents

1 Safety Instructions.....	4	7 Using the Oven.....	33
1.1 Intended Use.....	4	7.1 General Information on Using the Oven.....	33
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4	7.2 Operation of the Oven Control Unit.....	33
1.3 Electrical Safety	5	8 General Information About Baking .	35
1.4 Safety While Working with Gas.....	7	8.1 General Warnings About Baking in the Oven.....	35
1.5 Transportation Safety	8	8.1.1 Pastries and oven food.....	35
1.6 Installation Safety.....	8	8.1.2 Meat, Fish and Poultry	37
1.7 Safety of Use	10	8.1.3 Grill	38
1.8 Temperature Warnings	11	8.1.4 Test foods.....	39
1.9 Accessory Use.....	11	9 Maintenance and Cleaning	39
1.10 Cooking Safety	11	9.1 General Cleaning Information.....	39
1.11 Maintenance and Cleaning Safety	13	9.2 Cleaning Accessories.....	41
2 Environmental Instructions	13	9.3 Cleaning the hob.....	41
2.1 Waste Directive.....	13	9.4 Cleaning the Control Panel	42
2.1.1 Compliance with the WEEE Dir- ective and Disposing of the Waste Product	13	9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	42
2.2 Package Information.....	13	9.6 Easy Steam Cleaning	42
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	14	9.7 Cleaning the Oven Door	43
3 Your product.....	14	9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door	44
3.1 Product Introduction	14	9.9 Cleaning the Oven Lamp.....	44
3.1.1 Cooking unit	15	10 Troubleshooting	45
3.1.2 Hob section.....	15		
3.2 Introduction of the oven control panel.....	15		
3.3 Oven operating functions.....	16		
3.4 Product Accessories	16		
3.5 Use of Product Accessories	17		
3.6 Technical Specifications.....	19		
4 Installation.....	22		
4.1 Right place for installation.....	22		
4.2 Electrical connection	24		
4.3 Gas connection.....	25		
4.4 Placing the product	28		
4.5 Gas Conversion	29		
5 First Use	31		
5.1 Initial Cleaning	31		
6 How to use the hob	31		
6.1 General information on hob us- age.....	31		
6.2 Operation of the hobs	32		

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and

in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.

- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental ca-

capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products and/or products with gas are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.

2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.

- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
 - (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - The rear surface of the oven gets hot when it is in use. Gas connections and/or electrical cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
 - Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
 - **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
 - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop

where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.

- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.




1.4 Safety While Working with Gas

- **CAUTION:** The use of gas cooking products causes the formation of substances released as a result of heat, humidity and combustion in the room. Make sure that the kitchen is well ventilated, especially when using the product: Keep the natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor / hood). Intensive use of the product for a long time may require additional ventilation: For example, opening a window or more effective ventilation, raising the level of the mechanical ventilation device, if any, etc.
 - This product should be used in a room that has a properly adjusted and functioning carbon monoxide sensor. Make sure that the carbon monoxide sensor is working properly and frequently service the sensor.
- The carbon monoxide sensor should be placed no more than 2 meters from the product.
 - The setting conditions for this device is specified on the label (or on the data plate)
 - Proper combustion is required in gas cooking products. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses. You can understand that the gas is burning well if the flames are continuous and blue. If the flames are wavy, cut and intensely yellow, the gas does not burn well.
 - Gas cooking products and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
 - Clean the gas hob zones regularly. Make sure that the gas burns properly after cleaning.
 - Do not use pots / pans that exceed the dimensions given in the user manual. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide pois-

oning and overheating of nearby surfaces and control knobs. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

 **What to do when you smell gas!**

- Do not use open flame or do not smoke. Do not use any electrical knobs (eg lamp knob or doorbell). Do not use fixed or mobile phones.
- Open the doors and windows.
- Turn off all valves on gas cooking products and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas, leave the house.
- Warn the neighbors.
- Call the fire-brigade. Use a phone outside the house.
- Call the authorized service and your gas distribution company.



1.5 Transportation Safety

- Before transporting the product, disconnect the product from the mains and disconnect the gas connections.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.



1.6 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.

- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Product Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- The product should be placed directly on a clean, flat and hard surface. It should not be placed on a plinth or bed plate. Products must not be placed on cardboard or plastic plates.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.
- Please cut off the gas supply before starting any work on gas installation. There is an explosion hazard.
- The connection of the product to the gas distribution system can only be made by an authorized and qualified person.

There is an explosion or poisoning hazard due to repairs by non-professional people.

- The gas hose must be connected in such a way that it does not touch the moving parts in the area where it is placed and does not get caught when the moving parts move (eg drawer). In addition, the gas hose should not be placed in spaces where there is a possibility of jamming.
- The gas hose must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product and cookware on the product. There is an explosion hazard due to damage to the gas hose.
- Make sure to check for gas leakage after the gas connection of your product is made. Make sure there are no gas leaks. Do not use the product if there is a gas leak.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.
- Do not close the top door before the hobs have cooled down. Otherwise, the cover may crack and cause injury.

1.7 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box. Shut off the main gas tap.

- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.8 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.9 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

1.10 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The accumulated heat might damage the bottom of the oven.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
 - To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof
- paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
 - Do not place it on top of accessories during preheating.
 - Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
 - Only cover the necessary surface inside the tray.
 - After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
 - An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
 - When using a grilling rack for frying, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.

- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- Place the cookware in the center of the hob zone. Note that the fire in the hob zone with the cookware does not overflow to the side surface of the cookware.



1.11 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, scouring pads, dish washing wire or bleach to clean the oven front door glass and oven top door glass (if equipped). These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection

point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the pack-

aging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

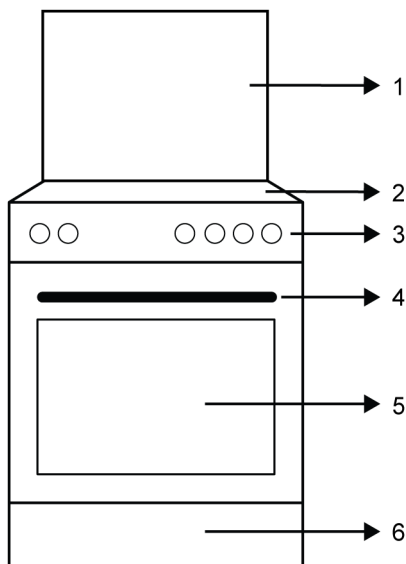
- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.

- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

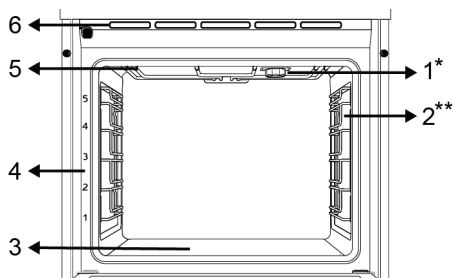
In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.1 Product Introduction



- 1 Top lid
- 2 Hob section
- 3 Control panel
- 4 Handle
- 5 Door
- 6 Bottom part

3.1.1 Cooking unit

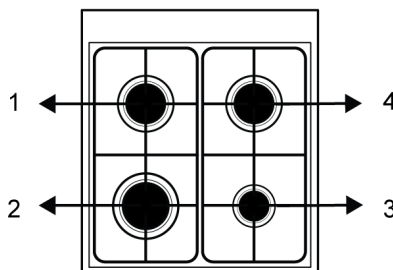


- 1 Lamp
- 2 Wire shelves
- 3 Lower heater (under the steel plate)
- 4 Shelf positions
- 5 Upper heater
- 6 Ventilation holes

* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

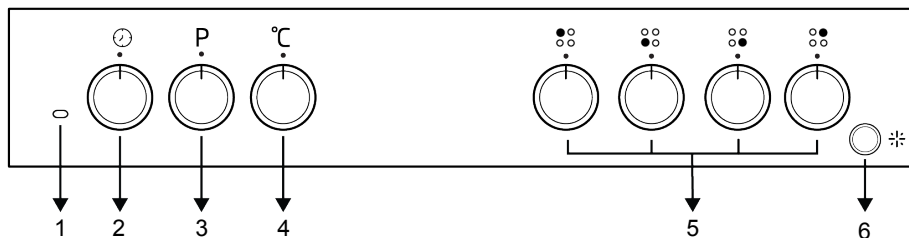
** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

3.1.2 Hob section



- 1 Rear left - Normal burner
- 2 Front left - Rapid burner
- 3 Front right - Auxiliary burner
- 4 Rear right - Normal burner

3.2 Introduction of the oven control panel



- 1 Thermostat lamp
- 3 Function selection knob
- 5 Hob control knobs

- 2 Timer knob
- 4 Temperature knob
- 6 Ignition button

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature lamp. The thermostat lamp is located on the control panel. The thermostat lamp turns on when the product starts to operate, and the thermostat lamp turns off when it reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the thermostat lamp turns on again.





Hob control knobs

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

Ignition button





It is used to ignite hob burners. In case of power outage, the ignition button does not work.

Timer

You may cook by setting a specific cooking time with the timer knob. Numbers on the knob indicate the applicable cooking time in minutes. / symbol indicates indefinite cooking time. If you set the knob to the / symbol, you can cook manually (as you wish) in an indefinite time.

3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Low grill	*	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.

* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory

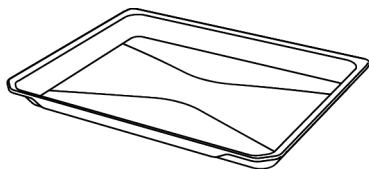
varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

Standard tray

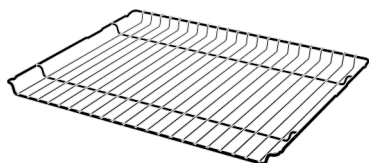
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



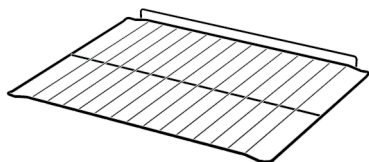
Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

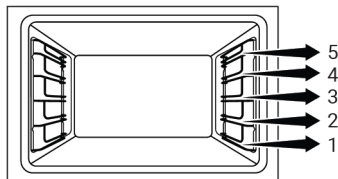


3.5 Use of Product Accessories

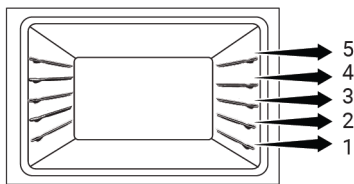
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



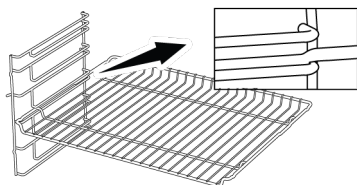
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

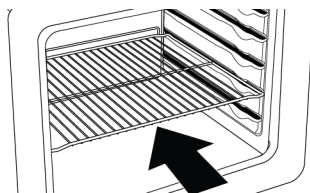
On models with wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.

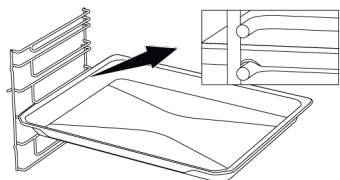


Placing the tray on the cooking shelves

On models with wire shelves :

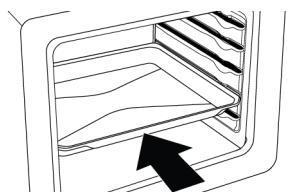
It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on

the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

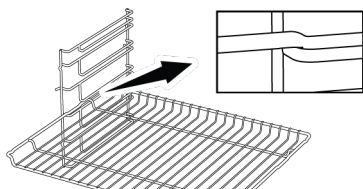
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



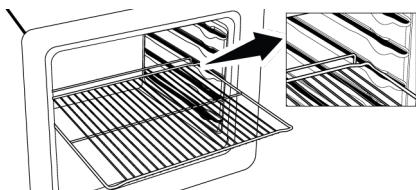
Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

On models with wire shelves :

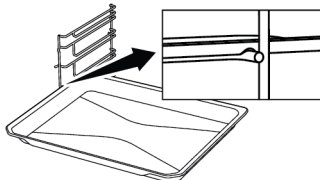


On models without wire shelves :



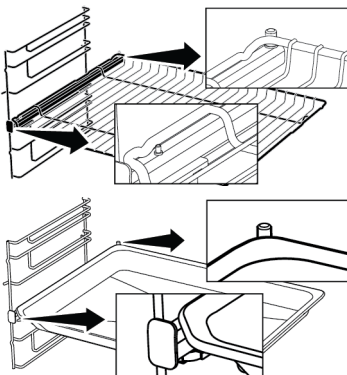
Tray stopping function - On models with wire shelves

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to the telescopic rails, trays or wire shelves can be easily installed and removed. Care should be taken to place the trays and wire shelves on the telescopic rails as shown in the figure below.



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	850 /600 /600
Voltage/Frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Total power consumption (kW)	2,3
Total gas consumption (kW)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Oven type	Conventional oven

Cooking zones	
Front left	Rapid burner
Power	2,9 kW (211 g/h – G30)
Front right	Auxiliary burner
Power	1,0 kW (73 g/h – G30)
Rear left	Normal burner
Power	2,0 kW (145 g/h – G30)
Rear right	Normal burner
Power	2,0 kW (145 g/h – G30)


Gas type / pressure that the product is set:
G20 20 mbar


Category of gas product
Cat II 2H3+

Gas types / pressures to which the product can be converted:
G30 30 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Country gas categories/types/pressure

You can find the gas type, pressure and gas category that can be used for the country where the product will be installed in the table below.

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
			G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Injector Table

The table below gives injector values for all gas types of combustibles for gas conversion. You can reach your injector values by looking at the technical table for the gas types you can convert according to your combustibles and country. Injectors may not be supplied with your product. You can obtain it from authorized services or from the place where you purchased the product.

Cooking zones									
Power	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25,3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
	G25,25 mbar	G31,37 mbar							
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

4 Installation

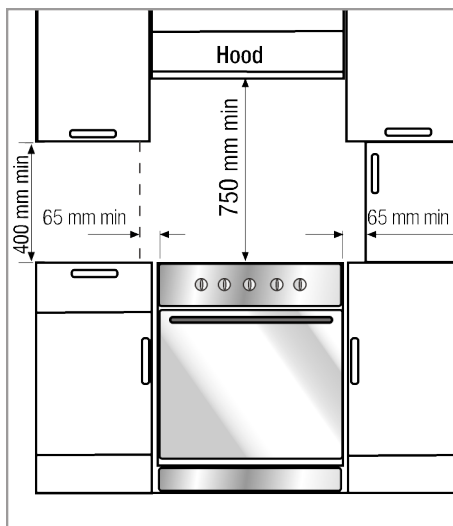
⚠ General warnings

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation./Paragraph
- Check for any damage on the appliance before the installation. Do not have it installed if the appliance is damaged. Damaged products cause risks for your safety.

4.1 Right place for installation

- Place the product on a hard surface because of the air ducts under the product. It must not be placed onto a base or a pedestal. The feet of the product should not dip on soft surfaces, e.g. carpet, etc.
- The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1 standard. It can be placed adjacent to the kitchen walls, kitchen furniture or any other product in any dimension from behind and one edge. The kitchen furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.

- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.

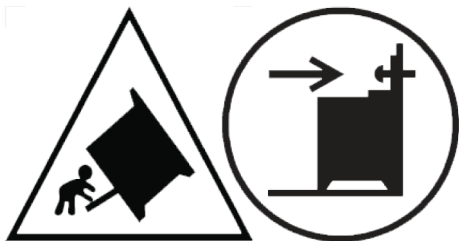


- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to the instructions of the manufacturer of the cooker hood regarding installation height (min. 650 mm).
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

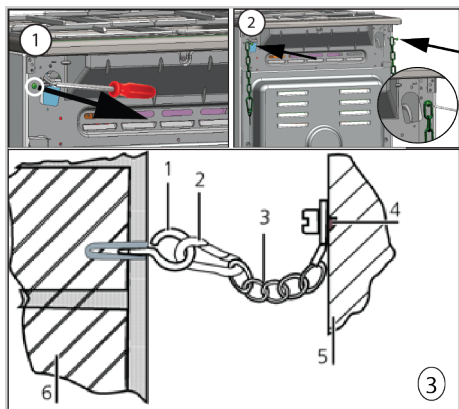
Warning - Risk of tipping!



Warning: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

If your product has 2 safety chains;

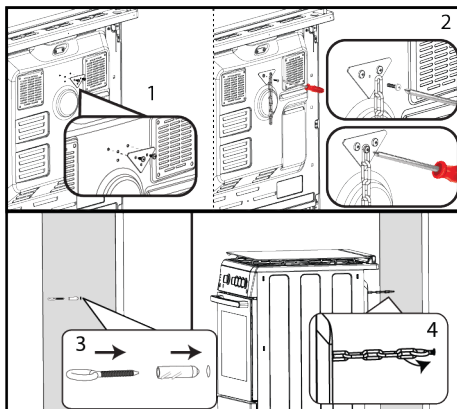
Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).



- 1 Hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain
- 4 Firmly fix chain to product rear
- 5 Rear of product
- 6 Kitchen wall

If your product has 1 safety chains;

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven. Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



i Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting. Stability chain is designed for cookers without a bracket engagement slot.

Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good ventilation is essential for safe operation of your appliance.

Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved.

The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	Min. ventilation opening (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

Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the external environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed non-adjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed.

Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.

There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floor coverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m³.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

4.2 Electrical connection

General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.

- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.

If your appliance has a cord and plug:

Perform the electrical connection of your appliance by plugging it to a grounded socket.

4.3 Gas connection

⚠ General warnings

- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before placing the product, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and whether the product gas setting complies with these conditions. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).
- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/ qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!
- Gas connection must be made by an authorised/licensed/ qualified person or technician only.
- Make sure that the gas hose to be used in the gas connection complies with the local gas standards.
- The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts and hot surfaces (shown below figures) around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.
- Do not move the product whose gas connection is complete. If it is moved, there may be a risk of gas leakage.
- A spanner must be used for gas connection and conversion.

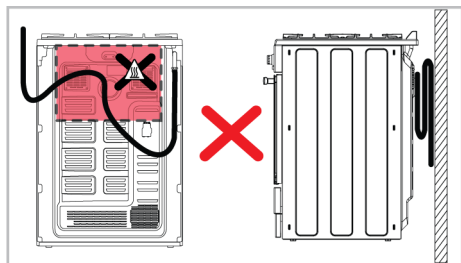
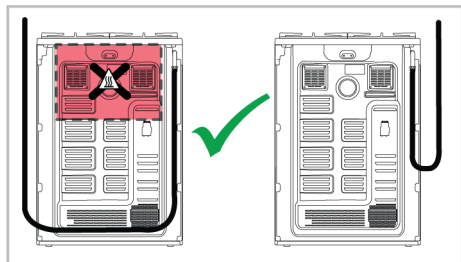
Risks of fire:

- If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.

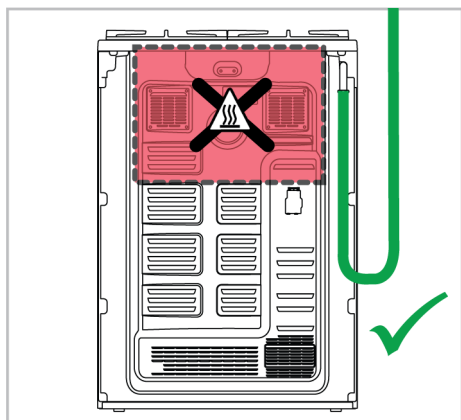
Choosing the gas connection side

- The gas hose should be connected by making wide-angle turns against the possibility of breaking and folding during the connection.
- The gas hose should not be crushed, folded, pinched, touched by sharp corners or come into contact with hot parts of the product and cookware on the product. There is a risk of explosion due to damage to the gas hose!

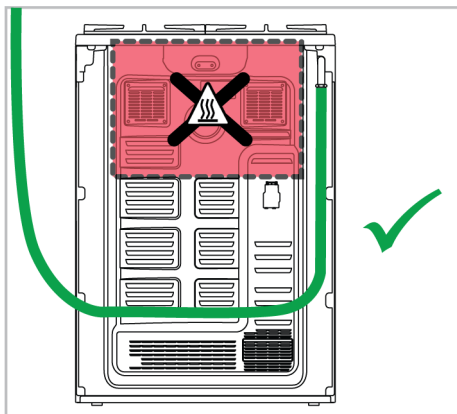
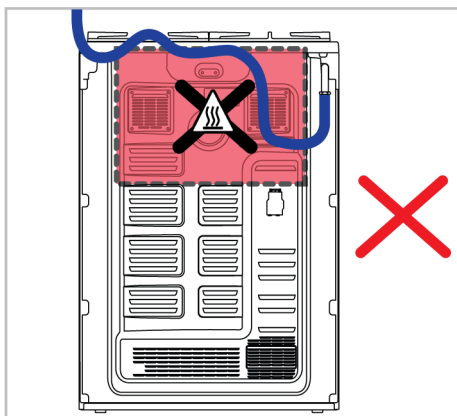
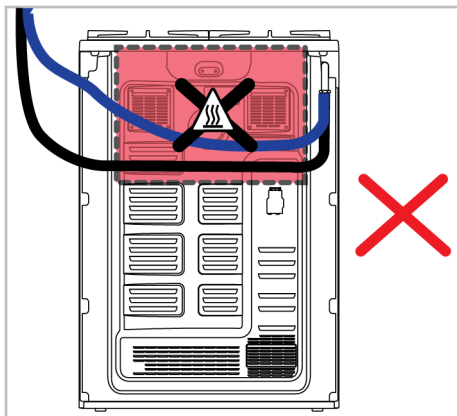
- The gas hose should not come into contact with parts that can reach a temperature of 70 C above room temperature.



- Before gas connection, make sure that the gas main supply and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.



- If the gas hose outlet and the gas main supply do not face on the same side, make sure that the hose does not pass through the hot area when connecting it.



Parts for Gas Connection

The parts and tools visuals, may be required for the gas connection are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product. The gas

connections parts to be used may vary according to the gas type and country regulations.

Leakage Seal :



Connection piece EN 10226 R1/2" :



Connection piece for liquid gas (G30,G31) :



Gas outlet connection piece :



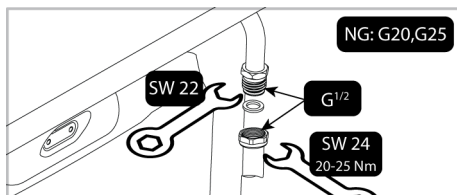
Making the gas connection - NG

- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product. There must be a natural gas valve at the outlet of gas system to be connected to the product.
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- Connect your product to the natural gas system in your home with a flexible gas hose that complies with local standards.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas supply must be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.

EN ISO 228 G1/2" type connection

1. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.

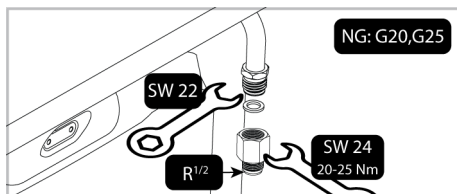
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



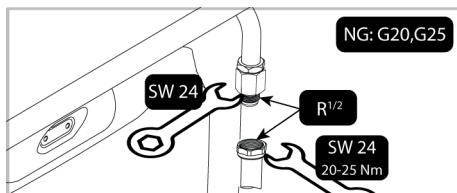
3. You must check for leakage of the connection part after connection.

EN 10226 R1/2" type connection

1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.
2. While holding the gas connection outlet of the product fixed with a 22 spanner, connect the interconnection piece to the product gas outlet with a 24 spanner and tighten securely.



3. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
4. Connect the threaded part of the safety gas hose/pipe to the interconnector with the 24 mm spanner and tighten securely, holding the interconnector in place with the 24 mm spanner.



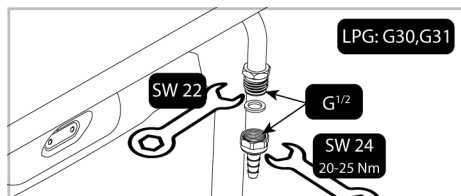
5. You must check for leakage of the connection part after connection.

Making the gas connection - LPG

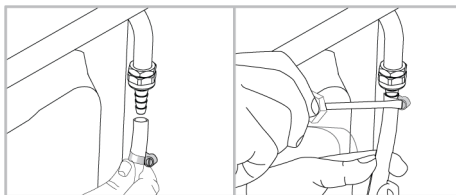
- Your product should be connected in a way that it will be close to the gas connection to prevent gas leakage.
- Before making your gas connection, provide a plastic gas hose and suitable mounting clamp. The inner diameter of the plastic gas hose must be 10 mm and the length should not be longer than 150 cm. The plastic hose must be leak-proof and inspectable.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

Connection with clamped (threadless) gas hose

1. Place the new seal in the connection piece for liquid gas and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection outlet of the product with a 22 mm spanner, connect the connecting piece to the gas outlet of the product with a 24 mm spanner and tighten securely.



3. Fit the mounting clamp to one end of the gas hose. Soften the end of the gas hose to which you have attached the clamp by placing it in boiling water for one minute.
4. Insert the softened gas hose all the way into the connection piece. Tighten the clamp securely with a screwdriver.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.
- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.
- Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

4.4 Placing the product

1. Push the product towards the kitchen wall.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Adjust the feet of oven

Adjusting the feet of oven

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.

4. Check whether the gas connections are securely attached and whether there are any leaks.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.



Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

4.5 Gas Conversion

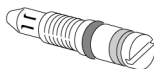
General warnings

- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.
- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.
- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area. You cannot convert to unspecified gas types in this table.
- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

Parts for Gas Conversion

The parts and tools visuals, may be required for the gas conversion are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product.

Bypass nozzle:

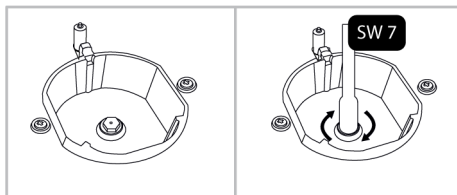


Burner injector:

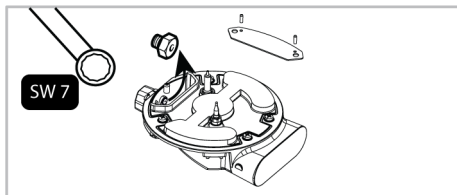


Exchange of injector for the burners

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Remove the pan supports, the cap and head of the hob burners.
4. Remove the gas injectors by turning counter clockwise. (spanner 7)



5. If your product has a wok combustor with a side-entry injector, remove the injector with a number 7 spanner.



On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.

6. Install the new gas injectors. (Tightening torque 4 Nm)
7. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.

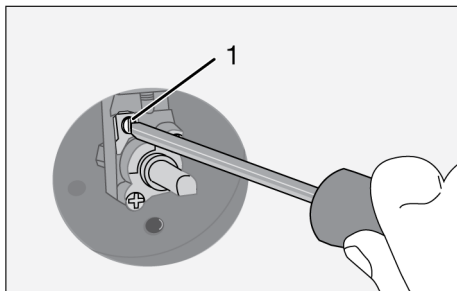
i New injectors have their position marked on their packing or injector table on can be referred to.

8. You must check for leakage injectors after connection.

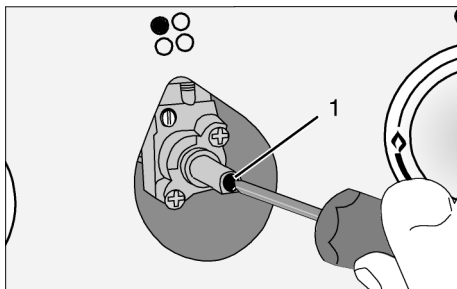
i Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.
4. For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counterclockwise once.
 - ⇒ The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.
5. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
6. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.
7. Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw

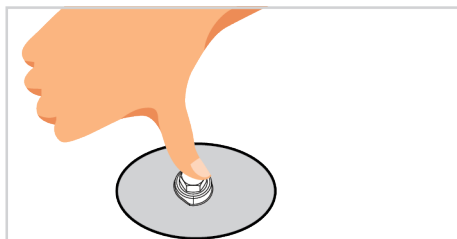


1 Flow rate adjustment screw

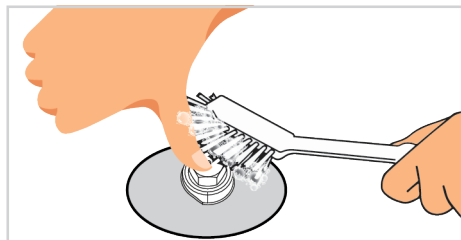
Leakage check at the injectors

Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.

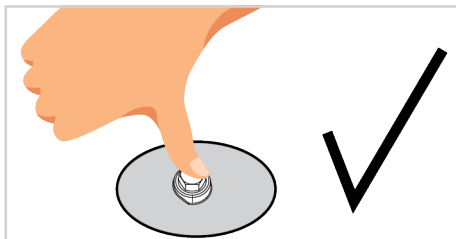
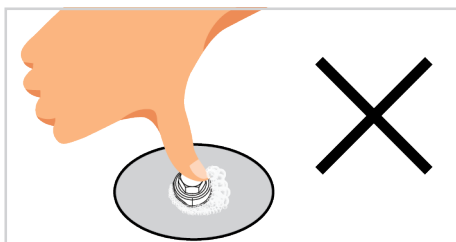


3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.



4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service

agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.



5 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

5.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating

functions [► 16]". You can learn how to operate the oven in the following section.

5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

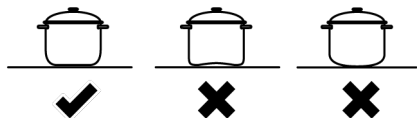
6 How to use the hob

6.1 General information on hob usage

General warnings

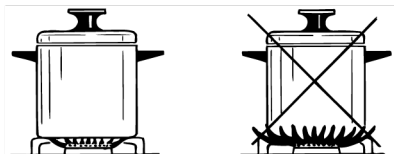
- Place pots and pans in a manner so that the handles are not over the burners to prevent them from overheating.

- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.



- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Do not ignite the burners without any pot or pots/pans on the respective burner.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

- The size of the cooking pots/pans shall match the size of the flame. Set the gas flames so that they shall not protrude from the base of the pots/pans and place the pots/pans on pot holder by centering it. Do not use large pans/pots to cover more than one burner.



- Do not place anything, e.g. flame tamer or griddle plate between pan and pan support.
- Do not use large pots or heavy weights which can bend the pan support or deflect flame onto the hotplate.
- Locate pan centrally over the burner so that it is stable and does not overhang the appliance.
- Not suitable for aftermarket lids or covers.

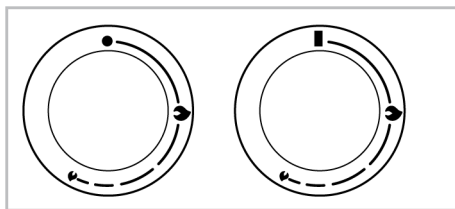
Recommended cooking pots/pans sizes

Hob burner type	Pot diameter - cm
Auxiliary burner	12 – 18
Normal burner	18 – 20
Rapid burner - Wok burner	22 - 24

Do not use pots/pans that exceed the above stated dimensions. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and knobs. In addition, if the cooking surface of your product is glass, overheating will occur on this surface and the product will be damaged. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

6.2 Operation of the hobs

Hob control knob



- Off position
- Small flame: Lowest gas power
- Large flame: Highest gas power

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

When turned off (top position), the burner is not fuelled with gas. After igniting the burner, you can cook by setting the gas levels on the knob. Set your desired cooking power by aligning the knob to the respective symbol.

Igniting the gas burners

- ✓ The gas burners are ignited with the ignition buttons.
1. Press on the burner knob.
 2. While pressing on the knob, turn it counter clockwise to the large flame symbol.
 3. Press the ignition button and release it. Repeat the action until the gas is ignited.
 4. With the resulting spark, the gas is ignited.
 5. After the initial ignition, keep pressing on the knob for 3-5 seconds.

7 Using the Oven

7.1 General Information on Using the Oven

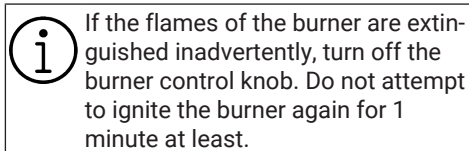
Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time,

6. Adjust your desired power level.

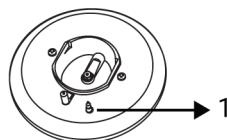
Turning off the gas burners

Bring the burner knob to off position (top).



Gas shut-off safety mechanism

As a precaution against blow out due to overflows over the top burners, a safety mechanism starts to operate and shuts off the gas immediately.



1 Gas shut off safety

To activate the gas shut-off safety mechanism, keep the control knob pressed for 3-5 seconds more after igniting the hob.

the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

7.2 Operation of the Oven Control Unit

Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operat-

ing. For your oven to operate, turn the timer knob to a certain baking time or to the “∞/👉” symbol.

Turning off the oven

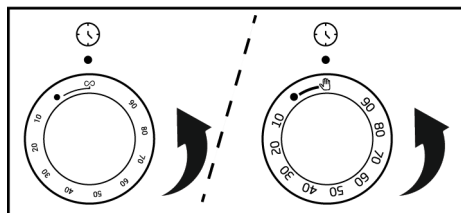
You can turn off the oven by bringing the knobs of function selection, temperature and timer to the off (top) position.

Manual baking by selecting temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the baking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.



1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
3. Turn the timer knob towards the “∞/👉” symbol.



- ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the thermostat lamp will turn on. When the temperature inside the oven reaches the desired temperature, the thermostat lamp will turn off. The oven will not turn off by itself after the baking process. You have to control baking yourself and turn it off. When the baking process is finished, you can turn off the oven by bringing

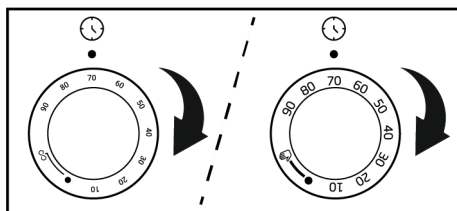
the knobs of function selection, temperature and timer to the off position (top).

Baking by setting the baking time;

You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the baking time on the timer.



1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
3. Bring the timer knob to your desired baking time.



- ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the thermostat lamp will turn on. When the temperature inside the oven reaches the desired temperature, the thermostat lamp will turn off.

4. When the baking time is expired, the timer knob will turn fully anticlockwise. An audible warning indicates that the time has expired and the oven stops baking.
5. If your baking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (top) position. If you wish to con-

tinue, turn the timer knob to a specific baking time once more. The oven will keep operating at the set function and temperature.

8 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

8.1 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.

For finishing baking before the time set:

1. Turn the timer knob counter clockwise until it reaches the off (up) position.
2. Turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (top) position.

- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

8.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.

- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.

- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Top and bottom heating	2	180	30 ... 50
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 45
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 40
Rich pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 45
Dough pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 35
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 45

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 ... 75
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	220	10 ... 25

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

8.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	15 mins. 250/ max, after 170	110 ... 120
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Top and bottom heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	70 ... 90
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Top and bottom heating	3	200	20 ... 40

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

8.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

8.1.4 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for test meals

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 ... 75

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

9 Maintenance and Cleaning

9.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).

- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.
- Wok type burners used at high temperatures may change colour. This is normal.
- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.
- As hob zone caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the hob.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning [▶ 42]").

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.

- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

9.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

9.3 Cleaning the hob

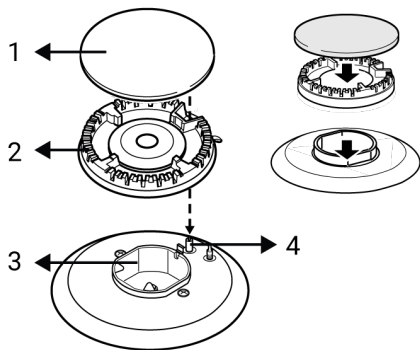
Cleaning the gas burners

1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.
2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).
3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.

5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.
6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.
7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.
8. Do not contact burner caps with aggressive detergents such as oven interior cleaning agents, descalers while cleaning them, this may cause discoloration.
9. Clean the pot holders with detergent water and non-scratching, soft brush after each operation and then dry them.
10. When the burner caps and pot holders are used as wet, persistent lime stains may occur as a result of the heat. Ensure that it is dried before operation.
11. Place burner heads, caps and pot holders respectively.
12. When placing the pot holders, ensure that they centre the burners. In pin models, fit the pins on the burner plate to the pin slots on the pot holders.

Assembling the burner parts

1. Place the parts as in the figure after cleaning the burners.
2. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.
3. Place the burner cap on the burner head.



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in models with ignition)

9.4 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

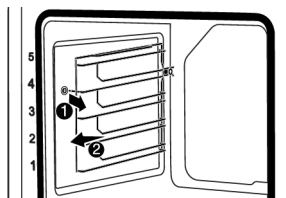
Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



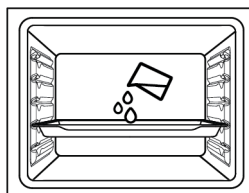
3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

9.6 Easy Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.

i Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.



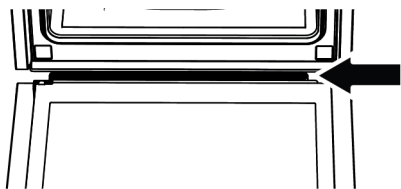
- Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 15 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

i In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

(It varies depending on the product model. It may not be available on your product.) After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



9.7 Cleaning the Oven Door

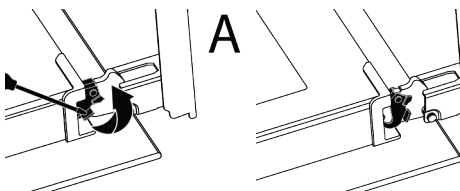
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections **"Removing the oven door"** and **"Removing the inner glasses of the door"**. After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and

dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

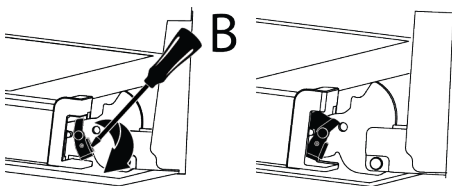
i Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

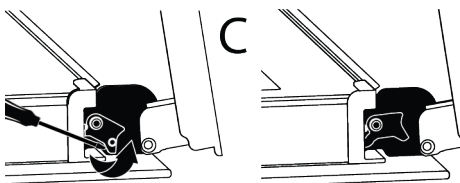
- Open the oven door.
- Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
- Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
- (A) type hinge is available in normal door types.



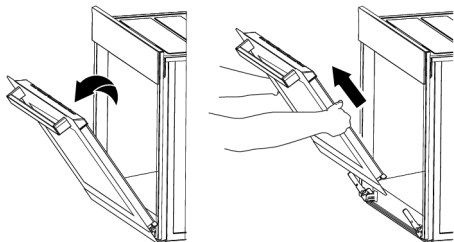
- (B) type hinge is available in soft closing door types.



- (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



- Get the oven door to a half-open position.



8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

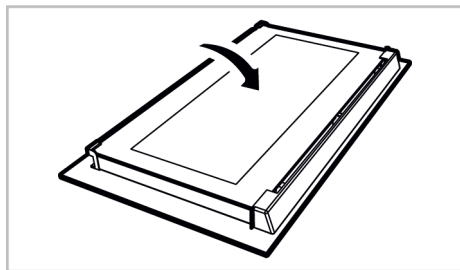


To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

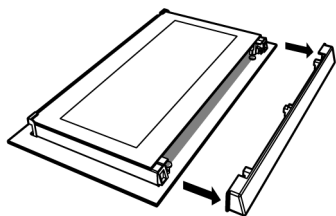
9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

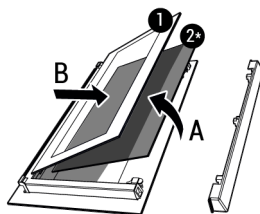
1. Open the oven door.



2. Remove the plastic component attached on the upper section of the front door by pulling it towards yourself.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



- 1 Innermost glass
- 2* Inner glass (it may not be available for your product)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

9.9 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

Replacing the oven lamp

General Warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are

suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.

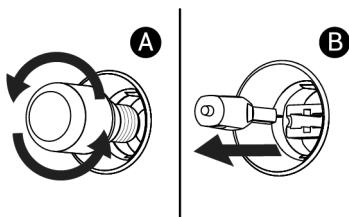
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



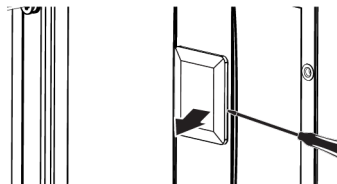
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



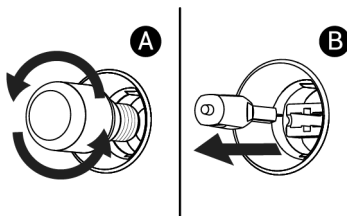
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

10 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

There is no ignition spark.

- There is no current. >>> Check the fuses in the fuse box.

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> Open the gas valve.

- The gas pipe is bent. >>> Install the gas pipe properly.

Καλωσορίσατε!

Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν Indesit. 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.

Τα σύμβολα στο εγχειρίδιο χρήσης και οι περιγραφές τους:



Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει θάνατο ή τραυματισμό.



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές για τη χρήση.



Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.



Προειδοποίηση για καυτή επιφάνεια.

**ΕΠΙΣΗ-
ΜΑΝΣΗ**

Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει υλικές ζημιές στο προϊόν ή το περιβάλλον του.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Πίνακας Περιεχομένων

1	Οδηγίες ασφαλείας	50			
1.1	Προβλεπόμενη χρήση	50			
1.2	Ασφάλεια Παιδιών, Ευάλωτων Ατόμων και Κατοικίδιων.....	50			
1.3	Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος	52			
1.4	Ασφάλεια κατά την εργασία με αέριο	53			
1.5	Ασφάλεια κατά τη μεταφορά.....	55			
1.6	Ασφάλεια εγκατάστασης.....	56			
1.7	Ασφάλεια χρήσης	57			
1.8	Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας ..	58			
1.9	Χρήση αξεσουάρ	59			
1.10	Ασφάλεια μαγειρέματος	59			
1.11	Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού	61			
2	Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος	61			
2.1	Οδηγία περί αποβλήτων.....	61			
2.1.1	Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του.....	61			
2.2	Πληροφορίες για τη συσκευασία .	61			
2.3	Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας.....	62			
3	Το προϊόν σας	62			
3.1	Παρουσίαση του προϊόντος.....	63			
3.1.1	Μονάδα μαγειρέματος.....	63			
3.1.2	Τμήμα εστιών	63			
3.2	Λειτουργία του πίνακα ελέγχου του φούρνου	63			
3.3	Τρόποι λειτουργίας του φούρνου	64			
3.4	Αξεσουάρ του προϊόντος.....	65			
3.5	Χρήση αξεσουάρ προϊόντος.....	66			
3.6	Τεχνικές Προδιαγραφές	68			
4	Εγκατάσταση	71			
4.1	Το κατάλληλο μέρος για εγκατάσταση	71			
4.2	Ηλεκτρική σύνδεση.....	73			
4.3	Σύνδεση αερίου	74			
4.4	Τοποθέτηση του προϊόντος.....	78			
4.5	Μετατροπή τύπου αερίου	79			
5	Πρώτη Χρήση	81			
5.1	Αρχικός Καθαρισμός.....	81			
6	Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών	82			
6.1	Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών.....	82			
6.2	Λειτουργία των εστιών	83			
7	Χρήση του φούρνου	84			
7.1	Γενικές πληροφορίες για τη χρήση του φούρνου	84			
7.2	Λειτουργία της Μονάδας Ελέγχου Φούρνου	84			
8	Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο	85			
8.1	Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το ψήσιμο στον φούρνο.....	86			
8.1.1	Πίτες και φαγητά φούρνου.....	86			
8.1.2	Κρέας, ψάρια και πουλερικά.....	88			
8.1.3	Γκριλ	89			
8.1.4	Φαγητά δοκιμής.....	90			
9	Συντήρηση και καθαρισμός	90			
9.1	Γενικές πληροφορίες καθαρισμού.....	90			
9.2	Καθαρισμός των αξεσουάρ.....	92			
9.3	Καθαρισμός της πλάκας εστιών.	92			
9.4	Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου	93			
9.5	Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος)	94			
9.6	Εύκολος καθαρισμός με ατμό....	94			
9.7	Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου.....	95			
9.8	Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου ...	96			
9.9	Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου.....	97			
10	Επίλυση προβλημάτων	98			

1 Οδηγίες ασφαλείας

- Η ενότητα αυτή περιλαμβάνει οδηγίες ασφαλείας για την προστασία από τον κίνδυνο σωματικών ή υλικών ζημιών.
- Αν το προϊόν παραδοθεί σε τρίτους για προσωπική χρήση ή για χρήση ως μεταχειρισμένο προϊόν, πρέπει να παραδοθούν μαζί του και το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες προϊόντος και άλλα σχετικά έγγραφα και εξαρτήματα.
- Η εταιρεία μας δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημίες που ενδέχεται να προκύψουν αν δεν τηρηθούν οι παρούσες οδηγίες.
- Η μη τήρηση των οδηγιών αυτών θα καταστήσει άκυρη κάθε εγγύηση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά και αξεσουάρ.
- Μην επισκευάσετε ή αντικαταστήσετε κανένα εξάρτημα του προϊόντος εκτός αν αυτό προβλέπεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Μην πραγματοποιείτε τεχνικές τροποποιήσεις στο προϊόν.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε κήπους, μπαλκόνια ή άλλους εξωτερικούς χώρους. Αυτό το προϊόν προορίζεται για χρήση σε οικιακούς χώρους και στις κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτό το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.
- Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόψυξη, το μαγείρεμα και το ψήσιμο φαγητού στο φούρνο και τη σχάρα.
- Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση πιάτων, στέγνωμα πετσετών ή ρούχων με ανάρτησή τους στη λαβή.

1.1 Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν είναι κατάλληλο για επαγγελματική χρήση.

1.2 Ασφάλεια Παιδιών, Ευάλωτων Ατόμων και Κατοικίδιων

- Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα που δεν είναι ανεπτυγμένα σε σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές δεξιότητες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση, εφόσον εποπτεύονται ή εκπαι-

δεύονται σχετικά με την ασφαλή χρήση και τους κινδύνους του προϊόντος.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν υπάρχει κάποιος που τα επιβλέπει.
 - Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με περιορισμένη σωματική, αισθητηριακή ή διανοητική ικανότητα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών), εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή λαμβάνουν τις απαραίτητες οδηγίες.
 - Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με το προϊόν.
 - Τα ηλεκτρικά προϊόντα ή/και τα προϊόντα με αέριο είναι επικίνδυνα για τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα. Τα παιδιά και τα κατοικίδια δεν πρέπει να παίζουν, να σκαρφαλώνουν ή να εισέρχονται στο προϊόν.
 - Μην τοποθετείτε αντικείμενα που μπορεί να φτάσουν τα παιδιά στο προϊόν.
 - Γυρίστε τη λαβή των κασαρόλων και των τηγανιών στο πλάι του πάγκου, έτσι ώστε τα παιδιά να μην μπορούν να πιάσουν και να καούν.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τη χρήση, οι προσβάσιμες επιφάνειες του προϊόντος είναι ζεστές. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το προϊόν.
 - Φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και ασφυξίας.
 - Όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, μην βάζετε βαριά αντικείμενα πάνω της και μην αφήνετε τα παιδιά να κάθονται πάνω της. Μπορεί να προκαλέσετε ανατροπή του φούρνου ή ζημιά στους μεντεσέδες της πόρτας.
 - Πριν από την απόρριψη φθαρμένων και άχρηστων προϊόντων:
 1. Αποσυνδέστε το φινιρίσμα από την πρίζα και αφαιρέστε το από την πρίζα.
 2. Αποκόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας και αποσυνδέστε το με το βύσμα από το προϊόν.
 3. Λάβετε προφυλάξεις για να αποτρέψετε την είσοδο παιδιών στο προϊόν.
 4. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με το προϊόν όταν είναι σε κατάσταση αδράνειας.

1.3 Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος

- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται από ασφάλεια της ονομαστικής τιμής ρεύματος που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου. Αναθέστε σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο να κάνει την εγκατάσταση γείωσης. Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν χωρίς γείωση που συμμορφώνεται με τους τοπικούς / εθνικούς κανονισμούς.
- Το φως ή η ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής θα πρέπει να βρίσκεται σε εύκολα προσπελάσιμο μέρος. Αν αυτό δεν είναι εφικτό, η ηλεκτρική εγκατάσταση στην οποία συνδέεται το προϊόν πρέπει να περιλαμβάνει ένα μηχανισμό (όπως ασφάλεια, διακόπτη, διακόπτη με κλειδί κλπ.) η οποία συμμορφώνεται με τους ηλεκτρικούς κανονισμούς και αποσυνδέει όλους τους πόλους από το δίκτυο ρεύματος.
- Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια πριν από οποιαδήποτε επισκευή, συντήρηση και καθαρισμό.
- Συνδέστε το προϊόν σε πρίζα που συμμορφώνεται με τις τιμές τάσης και συχνότητας που αναφέρονται στην ετικέτα τύπου.
- (Αν το προϊόν δεν διαθέτει καλώδιο ρεύματος δικτύου) χρησιμοποιήστε μόνο το καλώδιο σύνδεσης που περιγράφεται στην ενότητα "Τεχνικές προδιαγραφές".
- Μη σφηνώνετε το καλώδιο ρεύματος κάτω και πίσω από το προϊόν. Μη τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να είναι λυγισμένο, συμπιεσμένο ούτε να έρχεται σε επαφή με οποιαδήποτε πηγή θερμότητας.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν είναι σφηνωμένο ενώ τοποθετείτε το προϊόν στη θέση του μετά από τις διαδικασίες συναρμολόγησης ή καθαρισμού.
- Η πίσω επιφάνεια του φούρνου αποκτά υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Η συνδέσεις αερίου και/ή τα ηλεκτρικά καλώδια δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με την πίσω επιφάνεια του προϊόντος. Διαφορετικά μπορεί να υποστούν ζημιά.
- Μη σφηνώνετε τα καλώδια ρεύματος μέσα στην πόρτα του φούρνου και μην τα περνάτε πάνω από καυτές επιφάνειες. Αλλιώς, μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων και να προκληθεί φωτιά λόγω βραχυκυκλώματος.

- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσιο καλώδιο. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που είναι κομμένα ή έχουν υποστεί ζημιά.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης ή πολύπριζο για τη λειτουργία του προϊόντος.
- Επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις αν το μήκος του καλωδίου ρεύματος είναι ανεπαρκές.
- Οι φορητές πηγές ρεύματος ή τα πολύπριζα μπορούν να υπερθερμανθούν και να πιάσουν φωτιά. Κρατάτε πολύπριζα και φορητές πηγές ρεύματος μακριά από το προϊόν.
- Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις ή από άτομο καθορισμένο από τον εισαγωγέα, για την αποφυγή ενδεχόμενων κινδύνων.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα δικτύου, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια από τον πίνακα ασφαλειών.

Αν η συσκευή σας διαθέτει καλώδιο ρεύματος και φις:

- Ποτέ μη συνδέσετε το φις του προϊόντος σε πρίζα που έχει σπάσει, λασκάρει ή έχει βγει από τη θέση της. Βεβαιωθείτε ότι το φις έχει εισαχθεί πλήρως στην πρίζα. Διαφορετικά οι συνδέσεις μπορεί να υπερθερμανθούν και να προκληθεί φωτιά.
- Αποφύγετε τη σύνδεση της συσκευής σε πρίζες που έχουν λερωθεί με λάδια ή άλλες ακαθαρσίες ή που είναι εκτεθειμένες σε νερό (όπως αυτές που είναι κοντά σε επιφάνεια εργασίας από όπου μπορεί να πεταχτεί νερό). Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος βραχυκυκλώματος ή ηλεκτροπληξίας.
- Ποτέ μην αγγίζετε το φις ρευματοληψίας με υγρά χέρια!
- Αφαιρέστε το φις από την πρίζα τραβώντας το ίδιο το φις και όχι το καλώδιο.



1.4 Ασφάλεια κατά την εργασία με αέριο

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η χρήση προϊόντων μαγειρέματος με αέριο προκαλεί το σχηματισμό ουσιών που απελευθερώνονται ως αποτέλεσμα της θερμότητας, της υγρασίας και της καύσης στο δωμάτιο. Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα αερίζεται καλά, ειδικά όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν: Κρατήστε τις οπές φυσικού εξαερισμού ανοιχτές ή εγκαταστήστε μια

μηχανική συσκευή εξαερισμού (μηχανικό απορροφητήρα / απορροφητήρα). Η εντατική χρήση του προϊόντος για μεγάλο χρονικό διάστημα μπορεί να απαιτεί πρόσθετο εξαερισμό: Για παράδειγμα, άνοιγμα παραθύρου ή αποτελεσματικότερος εξαερισμός, αύξηση του επιπέδου της συσκευής μηχανικού εξαερισμού, εάν υπάρχει, κ.λπ.

- Αυτό το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται σε δωμάτιο που διαθέτει σωστά ρυθμισμένο και λειτουργικό αισθητήρα μονοξειδίου του άνθρακα. Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας μονοξειδίου του άνθρακα λειτουργεί σωστά και ότι κάνει συχνά σέρβις στον αισθητήρα. Ο αισθητήρας μονοξειδίου του άνθρακα δεν πρέπει να τοποθετείται σε απόσταση μεγαλύτερη των 2 μέτρων από το προϊόν.
- Οι συνθήκες ρύθμισης για αυτήν τη συσκευή καθορίζονται στην ετικέτα (ή στην πινακίδα δεδομένων)
- Η σωστή καύση απαιτείται στα προϊόντα μαγειρέματος αερίου. Σε περίπτωση ατελούς καύσης, μπορεί να αναπτυχθεί μονοξείδιο του άνθρακα (CO). Το μονοξείδιο του άνθρακα είναι ένα άχρωμο, άοσμο και πολύ τοξικό αέριο, το οποίο έχει θανατηφόρα επίδραση ακόμη και

σε πολύ μικρές δόσεις. Μπορείτε να καταλάβετε ότι το αέριο καίει καλά εάν οι φλόγες είναι συνεχείς και μπλε. Εάν οι φλόγες είναι κυματιστές, κομμένες και έντονα κίτρινες, το αέριο δεν καίγεται καλά.

- Τα προϊόντα και τα συστήματα μαγειρέματος αερίου πρέπει να ελέγχονται τακτικά για τη σωστή λειτουργία τους. Ο ρυθμιστής, ο εύκαμπτος σωλήνας και ο σφικτήρας του πρέπει να ελέγχονται τακτικά και να αντικαθίστανται εντός των περιόδων που συνιστώνται από τον κατασκευαστή τους ή όταν είναι απαραίτητο.
- Καθαρίζετε τακτικά τις εστίες της πλάκας εστιών αερίου. Μετά τον καθαρισμό, να βεβαιώνεστε πάντα ότι το αέριο καίγεται σωστά.
- Μη χρησιμοποιείτε κατσαρόλες / τηγάνια που υπερβαίνουν τις διαστάσεις που δίνονται στο εγχειρίδιο χρήσης. Αν χρησιμοποιείτε κατσαρόλες / τηγάνια με μέγεθος μεγαλύτερο από το καθορισμένο, μπορεί να προκληθεί δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα και υπερθέρμανση κοντινών επιφανειών και των περιστροφικών κουμπιών χειρισμού. Αν χρησιμοποιείτε κατσαρόλες / τηγάνια με μέγεθος μικρότερο

από το καθορισμένο μπορεί να προκληθούν εγκαύματα από τις φλόγες.

- Ζητήστε πληροφορίες σχετικά με τους αριθμούς τηλεφώνου έκτακτης ανάγκης αερίου και τα μέτρα ασφαλείας σε περίπτωση οσμής αερίου από τον τοπικό πάροχο φυσικού αερίου.

⚠ Τι να κάνετε όταν μυρίζετε αέριο!

- Μην χρησιμοποιείτε γυμνή φλόγα ή μην καπνίζετε. Μη χρησιμοποιείτε ηλεκτρικά πόμολα (π.χ. πόμολο ή κουδούνι πόρτας). Μην χρησιμοποιείτε σταθερά ή κινητά τηλέφωνα.
- Ανοίξτε τις πόρτες και τα παράθυρα.
- Απενεργοποιήστε όλες τις βαλβίδες στα προϊόντα μαγειρέματος αερίου και τον μετρητή αερίου στην κύρια βαλβίδα ελέγχου, εκτός εάν βρίσκεται σε περιορισμένο χώρο ή κελάρι.
- Ελέγξτε όλους τους σωλήνες και τις συνδέσεις για στεγανότητα. Αν εξακολουθείτε να μυρίζετε βενζίνη, φύγετε από το σπίτι.
- Προειδοποιήστε τους γείτονες.
- Καλέστε την πυροσβεστική. Χρησιμοποιήστε ένα τηλέφωνο έξω από το σπίτι.

- Καλέστε το εξουσιοδοτημένο σέρβις και την εταιρεία διανομής φυσικού αερίου.



1.5 Ασφάλεια κατά τη μεταφορά

- Πριν μεταφέρετε το προϊόν, αποσυνδέστε το από το ρεύμα δικτύου και αποσυνδέστε τις συνδέσεις αερίου.
- Το προϊόν είναι βαρύ, μεταφέρετε το προϊόν με τουλάχιστον δύο άτομα.
- Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα και/ή τη λαβή για τη μεταφορά ή τη μετακίνηση του προϊόντος.
- Μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο μέσα στη συσκευή. Μεταφέρετε τη συσκευή σε όρθια θέση.
- Όταν χρειάζεται να μεταφέρετε το προϊόν, τυλίξτε το με υλικό συσκευασίας με φυσαλίδες ή με παχύ χαρτόνι και στερεώστε το υλικό ελαφρά με ταινία. Στερεώστε καλά τα κινούμενα μέρη του προϊόντος, για την αποτροπή ζημιάς.
- Πριν την εγκατάσταση του προϊόντος, ελέγξτε το για τυχόν ζημιά μετά τη μεταφορά. Αν έχει υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.



1.6 Ασφάλεια εγκατάστασης

- Πριν αρχίσετε την εγκατάσταση, απενεργοποιήστε τη γραμμή ρεύματος στην οποία θα συνδεθεί το προϊόν κατεβάζοντας την ασφάλεια.
- Πάντα να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά τη μεταφορά και την εγκατάσταση. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού από αιχμηρές ακμές!
- Ελέγξτε το προϊόν για τυχόν ζημιά πριν την εγκατάστασή του. Μην επιτρέψετε την εγκατάσταση αν έχει υποστεί ζημιά.
- Ποτέ μην τοποθετήσετε το προϊόν πάνω σε δάπεδο που καλύπτεται με χαλί. Διαφορετικά, η απουσία ροής αέρα κάτω από το προϊόν θα προκαλέσει υπερφόρτωση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων. Αυτό θα προκαλέσει προβλήματα με το προϊόν.
- Το προϊόν πρέπει να τοποθετηθεί απευθείας πάνω σε μια καθαρή, επίπεδη και σκληρή επιφάνεια. Δεν πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε βάθρο ή πλάκα βάσης. Τα προϊόντα δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω σε πλάκες από χαρτόνι ή πλαστικό.
- Δεν πρέπει στην περιοχή που είναι εγκατεστημένο το προϊόν να υπάρχει άμεση ηλιακή ακτινοβολία και πηγές θερμότητας, όπως ηλεκτρικές θερμάστρες ή θερμάστρες αερίου.
- Διατηρείτε ανοικτό τον χώρο γύρω από όλους τους αγωγούς αερισμού του προϊόντος.
- Μην εγκαταστήσετε το προϊόν κοντά σε παράθυρο. Υπάρχει κίνδυνος η φλόγα από την πλάκα εστιών να προκαλέσει ανάφλεξη κουρτινών και εύφλεκτων υλικών γύρω από την πλάκα εστιών. Όταν ανοίγετε το παράθυρο μπορεί να προκληθεί ανατροπή καυτών μαγειρικών σκευών.
- Για την αποφυγή υπερθέρμανσης, η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητικά καλύμματα.
- Σε περιπτώσεις όπου πίσω από την καθορισμένη περιοχή εγκατάστασης για το προϊόν υπάρχει σωλήνας/εύκαμπτος σωλήνας αερίου ή πλαστικός σωλήνας νερού, είναι απαραίτητο να διασφαλίσετε ότι δεν υπάρχει επαφή μεταξύ του προϊόντος και αυτών των αγωγών κοινής ωφελείας. Διαφορετικά μπορεί να συνθλιβεί ο σωλήνας/εύκαμπτος σωλήνας.
- Αν υπάρχει πρίζα πίσω από τη θέση εγκατάστασης του προϊόντος, πρέπει να διασφαλιστεί ότι το προϊόν δεν θα έρθει σε επαφή ούτε με την πρίζα ούτε με το φισ που έχει συνδεθεί στην πρίζα.

- Δεν πρέπει να υπάρχει εύκαμπτος σωλήνας αερίου, πλαστικός σωλήνας νερού και πρίζα στο πίσω ή πλευρικό τοίχωμα στη θέση όπου θα εγκατασταθεί το προϊόν. Διαφορετικά, αυτά μπορεί να παραμορφωθούν από την επίδραση της θερμότητας όταν λειτουργήσει η πλάκα εστιών και μπορεί να δημιουργηθεί κίνδυνος για την ασφάλεια.
- Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην εγκατάσταση αερίου, κλείστε την παροχή αερίου. Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης.
- Η σύνδεση του προϊόντος στο σύστημα διανομής αερίου επιτρέπεται να γίνει μόνο από ένα εξουσιοδοτημένο και εξειδικευμένο άτομο. Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης ή δηλητηρίασης αν γίνουν επισκευές από μη επαγγελματία.
- Ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου πρέπει να συνδεθεί με τέτοιο τρόπο ώστε να μην έρχεται σε επαφή με τα κινούμενα μέρη στην περιοχή όπου τοποθετείται και να μην πιαστεί όταν κινούνται τα κινούμενα μέρη (π.χ. συρτάρι). Επιπλέον, ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου δεν πρέπει να τοποθετείται σε θέσεις όπου υπάρχει πιθανότητα να σφηνώσει.
- Ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου δεν πρέπει να συμπιεστεί, τσακιστεί, σφηνωθεί ή να έρχεται

σε επαφή με καυτά μέρη του προϊόντος και τα μαγειρικά σκεύη πάνω στο προϊόν.

Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης σε περίπτωση ζημιάς σε εύκαμπτο σωλήνα αερίου.

- Βεβαιωθείτε να ελέγξετε για διαρροή αερίου αφού ολοκληρωθεί η σύνδεση αερίου του προϊόντος. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διαρροές αερίου. Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν υπάρχει διαρροή αερίου.

1.7 Ασφάλεια χρήσης

- Να βεβαιώνετε ότι τη συσκευή απενεργοποιείται μετά από κάθε χρήση.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το προϊόν για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε το από την πρίζα, ή απενεργοποιήστε την τροφοδοσία από τον πίνακα ασφαλειών. Κλείστε τον κύριο διακόπτη αερίου.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν αν υποστεί βλάβη ή ζημιά κατά τη χρήση του. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος. Επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν έχει αφαιρεθεί ή ραγίσει το τζάμι της μπροστινής πόρτας.

Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και ζημιάς στο περιβάλλον.

- Μην πατάτε πάνω στη συσκευή, για οποιονδήποτε λόγο.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση ή ο συντονισμός σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινόπνεύματος και/ή ναρκωτικών.
- Δεν πρέπει να φυλάσσονται εύφλεκτα αντικείμενα μέσα και γύρω από την περιοχή μαγειρέματος. Διαφορετικά, μπορεί να γίνουν αιτία πυρκαγιάς.
- Η λαβή του φούρνου δεν είναι στεγνωτήριο για πετσέτες. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν μην κρεμάτε πετσέτες, γάντια ή παρόμοια υφασμάτινα είδη στη λαβή.
- Οι μεντεσέδες στην πόρτα του προϊόντος κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να προκαλέσουν κίνδυνο εμπλοκής. Όταν ανοίγετε / κλείνετε την πόρτα, μην πιάνετε την περιοχή των μεντεσέδων.
- Μην κλείσετε την επάνω πόρτα πριν κρυώσουν οι εστίες. Διαφορετικά, το κάλυμμα μπορεί να ραγίσει και να προκαλέσει τραυματισμό.
- Αυτό το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για χρήση με τηλεχειριστήριο ή εξωτερικό χρονοδιακόπτη.



1.8 Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν το προϊόν χρησιμοποιείται, τόσο το προϊόν όσο και τα προσπελάσιμα μέρη του θα βρίσκονται σε υψηλή θερμοκρασία. Προσέχετε να αποφεύγετε να αγγίζετε το προϊόν και τις αντιστάσεις θέρμανσης. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από το προϊόν εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα / εκρηκτικά υλικά κοντά στο προϊόν, επειδή οι επιφάνειες θα είναι σε υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία του.
- Κρατάτε απόσταση ασφαλείας όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια ή στο τέλος του μαγειρέματος. Ο ατμός μπορεί να κάψει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας.
- Κατά τη λειτουργία το προϊόν βρίσκεται σε υψηλή θερμοκρασία. Πρέπει να προσέχετε να αποφεύγετε να αγγίζετε τα καυτά μέρη, το εσωτερικό του φούρνου και τις αντιστάσεις θέρμανσης.
- Πάντα φοράτε γάντια φούρνου ανθεκτικά σε θερμότητα κατά τους χειρισμούς του προϊόντος.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε οποιαδήποτε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

1.9 Χρήση αξεσουάρ

- Είναι σημαντικό να τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα και το ταψί σωστά πάνω στα συρμάτινα ράφια. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα "**Χρήση αξεσουάρ**".
- Κλείνετε την πόρτα του φούρνου μόνον αφού σπρώξετε τα αξεσουάρ τελείως μέσα στον χώρο μαγειρέματος, διαφορετικά τα αξεσουάρ μπορεί να χτυπήσουν το γυαλί της πόρτας και να του προξενήσουν ζημιά.

1.10 Ασφάλεια μαγειρέματος

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Οι σύντομες διαδικασίες μαγειρέματος πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Σε περίπτωση μαγειρέματος με στερεό λίπος ή υγρό λάδι, είναι επικίνδυνο να αφήσετε την πλάκα εστιών χωρίς διαρκή επιτήρηση, και αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Πρώτα αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα δικτύου, και κατόπιν

καλύψτε τις φλόγες με ένα κάλυμμα ή πυράντοχο ύφασμα (κλπ.).

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στο μαγείρεμα του φαγητού σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά επειδή μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
- Κατάλοιπα τροφίμων στην περιοχή μαγειρέματος, όπως λάδι, μπορεί να αναφλεγούν. Καθαρίζετε αυτά τα κατάλοιπα πριν το μαγείρεμα.
- Κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης: Μην κρατάτε φαγητό στον φούρνο περισσότερο από 1 ώρα πριν ή μετά το μαγείρεμα. Διαφορετικά μπορεί να προκληθεί τροφική δηλητηρίαση ή άλλες ασθένειες.
- Μην θερμαίνετε μέσα στον φούρνο κλειστά μεταλλικά κουτιά και γυάλινα βάζα. Η πίεση που θα δημιουργηθεί μέσα στο μεταλλικό κουτί/βάζο μπορεί να το κάνει να σκάσει.
- Μην τοποθετείτε δίσκους και ταψιά ψησίματος, πιάτα ή αλουμινόχαρτο απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου. Η θερμότητα που συσσωρεύεται μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του φούρνου.

Λαμβάνετε τις ακόλουθες προφυλάξεις όταν χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος ή παρόμοια υλικά:

- Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος σε ένα μαγειρικό σκεύος ή πάνω στο αξεσουάρ φούρνου (ταψί, συρμάτινη σχάρα κλπ.) μαζί με το φαγητό και τοποθετήστε το σύνολο μέσα στον προθερμασμένο φούρνο.
- Για αποφυγή του κινδύνου να αγγίξουν τις αντιστάσεις του φούρνου και να εμποδίσουν τη ροή του καυτού αέρα, αφαιρείτε τα τμήματα του χαρτιού ψησίματος που εξέχουν από τα αξεσουάρ ή το δοχείο. Μη χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος σε θερμοκρασία φούρνου υψηλότερη από τη μέγιστη θερμοκρασία χρήσης που υποδεικνύεται στο χαρτί ψησίματος. Ποτέ μην τοποθετήσετε χαρτί ψησίματος απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου.
- Μην το τοποθετείτε πάνω από αξεσουάρ κατά την προθέρμανση.
- Πάντα πιέζετε το στη θέση του χρησιμοποιώντας ένα πιάτο ή παρόμοιο αντικείμενο για να μην κινείται το υλικό ανεξέλεγκτα λόγω της κυκλοφορίας του αέρα μέσα στον φούρνο.
- Καλύπτετε μόνο την απαραίτητη επιφάνεια μέσα στο ταψί.
- Μετά από κάθε χρήση, το ταψί πρέπει να καθαρίζεται και τυχόν χαρτί ψησίματος ή παρόμοια υλικά που χρησιμοποιήθηκαν στο ταψί πρέπει να αντικαθίσταται. Διαφορετικά, τα υγρά που στάζουν πάνω στο ταψί μπορεί να προκαλέσουν δημιουργία καπνού ή ακόμα και ανάφλεξη.
- Όταν ανοίγεται το κάλυμμα του προϊόντος παράγεται μια ροή αέρα. Το χαρτί ψησίματος μπορεί να έρθει σε επαφή με αντιστάσεις και να αναφλεγεί.
- Όταν χρησιμοποιείτε σχάρα ψησίματος για ψήσιμο, πρέπει να τοποθετείτε ένα ταψί στην κατώτατη θέση. Διαφορετικά το λάδι από το φαγητό και άλλες ουσίες που στάζουν στον πυθμένα του φούρνου μπορούν να προκαλέσουν δημιουργία έντονου καπνού και να έχουν σαν συνέπεια φωτιά.
- Κλείνετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο με γκριλ. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Τα φαγητά που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο για φωτιά. Ψήνετε στο γκριλ μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την ισχυρή θέρμανση στο γκριλ. Μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω στη σχάρα. Αυτή

είναι η πιο καυτή περιοχή και τα λιπαρά φαγητά μπορεί να αναφλεγούν.

- Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο της ζώνης της πλάκας εστιών. Προσέχετε ώστε η φωτιά στη ζώνη της πλάκας εστιών να μην περνάει στα πλαϊνά του μαγειρικού σκεύους.



1.11 Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού

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

- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν ψεκάζοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν, μεταλλικές ξύστρες, σφουγγάρια και σύρμα τριψίματος ή λευκαντικά για να καθαρίσετε το τζάμι της μπροστινής πόρτας του φούρνου και (αν υπάρχει) το τζάμι της επάνω πόρτας του φούρνου. Αυτά τα υλικά μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια του γυαλιού και να προκαλέσουν θραύση του.

2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος

2.1 Οδηγία περί αποβλήτων

2.1.1 Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με την Οδηγία της ΕΕ περί ΑΗΕΕ (2012/19/ΕΕ). Αυτό το προϊόν φέρει ένα σύμβολο ταξινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).



Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα υψηλής ποιότητας και υλικά που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Για τον λόγο αυτό, μην πετάξετε το προϊόν μαζί με τα κοινά

οικιακά απορρίμματα ή άλλα απόβλητα, στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Μπορείτε να ρωτήσετε τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα σημεία συλλογής. Η κατάλληλη απόρριψη της συσκευής συμβάλλει στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Συμμόρφωση με την Οδηγία RoHS:

Το προϊόν που προμηθευτήκατε συμμορφώνεται με την Οδηγία RoHS της ΕΕ (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επιβλαβή και απαγορευμένα υλικά που καθορίζονται στην Οδηγία.

2.2 Πληροφορίες για τη συσκευασία

Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος κατασκευάζονται από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με τους Εθνικούς Περιβαλλοντικούς

Κανονισμούς. Μην απορρίψετε τα άχρηστα υλικά συσκευασίας μαζί με τα οικιακά ή άλλα απόβλητα, αλλά παραδώστε τα στα σημεία συλλογής υλικών συσκευασίας που έχουν οριστεί από τις τοπικές αρχές.

2.3 Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας

Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΥ) 66/2014, πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή απόδοση μπορείτε να βρείτε στην τεκμηρίωση του προϊόντος που συνοδεύει το προϊόν.

Οι προτάσεις που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν με οικολογικό και ενεργειακά αποδοτικό τρόπο:

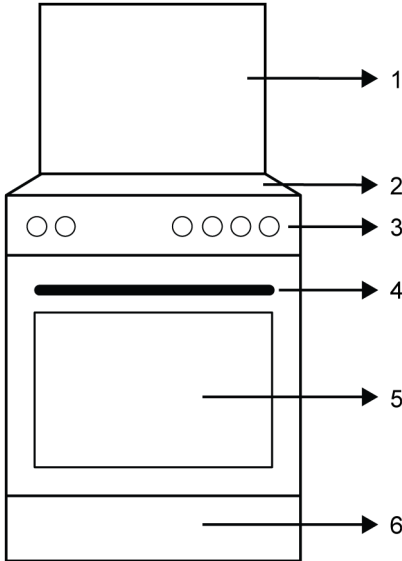
- Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να αποψυχθούν πριν τα ψήσετε.
- Μέσα στο φούρνο χρησιμοποιείτε δοχεία σκούρου χρώματος και από εμαγιέ, που έχουν καλύτερα χαρακτηριστικά μεταφοράς θερμότητας.
- Αν προβλέπεται στη συνταγή ή στο εγχειρίδιο χρήστη, πάντα προθερμαίνετε. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου συχνά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

- Για ψήσιμο μεγάλης διάρκειας, απενεργοποιείτε το προϊόν 5 έως 10 λεπτά πριν την ώρα λήξης του ψησίματος. Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε έως και 20% του ρεύματος με χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας.
- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε συγχρόνως περισσότερα από ένα φαγητά στο φούρνο όταν αυτό είναι εφικτό. Μπορείτε να μαγειρεύετε ταυτόχρονα τοποθετώντας δύο μαγειρικά σκεύη πάνω στη συρμάτινη σχάρα. Επιπλέον, αν μαγειρεύετε φαγητά το ένα μετά το άλλο, εξοικονομείτε ενέργεια επειδή ο φούρνος δεν θα χάσει τη θερμότητά του.
- Χρησιμοποιείτε καθαρόλες/ τηγάνια με το μέγεθος και το καπάκι που είναι κατάλληλα για τη ζώνη μαγειρέματος. Πάντα επιλέγετε το σωστό μέγεθος σκεύους για τα φαγητά σας. Με τα σκεύη λανθασμένου μεγέθους καταναλώνεται περισσότερη ενέργεια από την απαιτούμενη.
- Διατηρείτε τις επιφάνειες ψησίματος και τις βάσεις των σκευών σε καθαρή κατάσταση. Οι ακαθαρσίες μειώνουν τη μεταφορά θερμότητας μεταξύ της επιφάνειας ψησίματος και της βάσης του σκεύους.

3 Το προϊόν σας

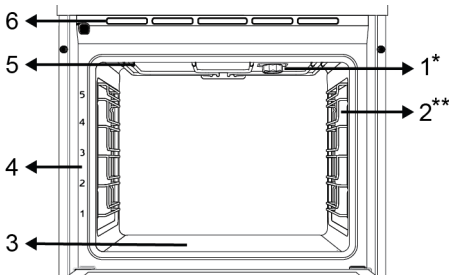
Στην ενότητα αυτή θα βρείτε μια γενική επισκόπηση και τις βασικές χρήσεις του πίνακα ελέγχου του προϊόντος. Μπορεί να υπάρχουν διαφορές στις εικόνες και σε ορισμένες δυνατότητες, ανάλογα με τον τύπο του προϊόντος.

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



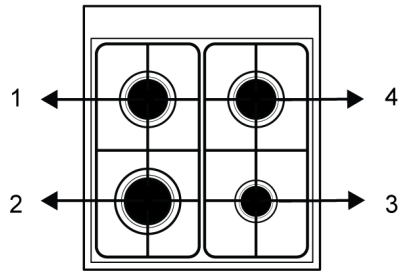
- 1 Λάμπα

- 2 Συρμάνια ράφια
- 3 Κάτω αντίσταση (κάτω από την ασάλινη πλάκα)
- 4 Θέσεις ραφιού
- 5 Πάνω αντίσταση
- 6 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.

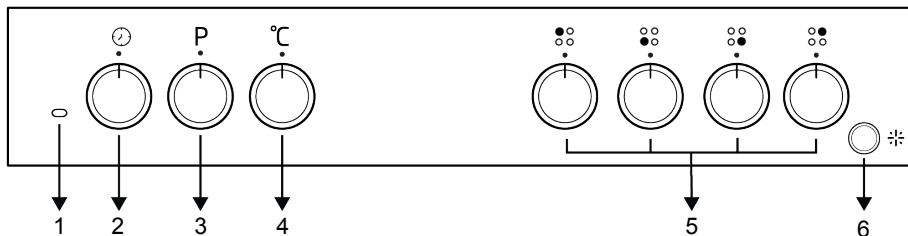
** Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο. Το προϊόν που έχετε ενδέχεται να μη διαθέτει σχάρα. Στην εικόνα, εμφανίζεται ως παράδειγμα ένα προϊόν με σχάρα.

3.1.2 Τμήμα εστιών



- 1 Πίσω αριστερή - Κανονική εστία αερίου
- 2 Μπροστινή αριστερή - Ταχεία εστία αερίου
- 3 Μπροστινή δεξιά - Βοηθητική εστία αερίου
- 4 Πίσω δεξιά - Κανονική εστία αερίου

3.2 Λειτουργία του πίνακα ελέγχου του φούρνου



- 1 Λυχνία θερμοστάτη
- 2 Περιστροφικό κουμπί χρονοδιακόπτη
- 3 Περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας
- 4 Περιστροφικό κουμπί επιλογής θερμοκρασίας
- 5 Περιστροφικά κουμπιά χειρισμού πλάκας εστιών
- 6 Κουμπί ανάφλεξης

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. Στριψτε 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 καταλάβετε την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου από τη λυχνία θερμοκρασίας. Η λυχνία του θερμοστάτη βρίσκεται στον πίνακα ελέγχου. Η λυχνία του θερμοστάτη ανάβει όταν το προϊόν ξεκινά να λειτουργεί και η λυχνία του θερμοστάτη σβήνει όταν φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία. Όταν η θερμοκρασία

στο εσωτερικό του φούρνου πέσει κάτω από την καθορισμένη θερμοκρασία, η λυχνία του θερμοστάτη ανάβει 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 ανάφλεξης

Χρησιμοποιείται για την ανάφλεξη των καυστήρων εστιών. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, το κουμπί ανάφλεξης δεν λειτουργεί.





Χρονοδιακόπτης

Μπορείτε να μαγειρέψετε ρυθμίζοντας έναν συγκεκριμένο χρόνο μαγειρέματος με το χρονοδιακόπτη. Οι αριθμοί στο πόμολο δείχνουν τον ισχύοντα χρόνο μαγειρέματος σε λεπτά. Το σύμβολο  / , υποδηλώνει αόριστο χρόνο μαγειρέματος. Εάν ρυθμίσετε το κουμπί στο σύμβολο  / , μπορείτε να μαγειρέψετε χειροκίνητα (όπως θέλετε) σε αόριστο χρόνο.

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 αυ-


τούς. Η σειρά των τρόπων λειτουργίας που αναφέρονται εδώ μπορεί να διαφέρει από τη διαρρύθμιση στο προϊόν που κατέχετε.

Σύμβολο λειτουργίας	Περιγραφή λειτουργίας	Περιοχή θερμοκρασίας (°C)	Περιγραφή και χρήση
	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.
	Κάτω αντίσταση	*	Μόνο η κάτω αντίσταση είναι αναμμένη. Λειτουργία κατάλληλη για φαγητά που χρειάζονται ρόδισμα στο κάτω μέρος. Αυτή η λειτουργία θα πρέπει να χρησιμοποιείται και για εύκολο καθαρισμό με ατμό.
	Χαμηλό γκριλ	*	Λειτουργεί το μικρό γκριλ στην οροφή του φούρνου. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μικρών ποσοτήτων.
	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.

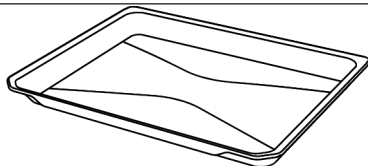
3.4 Αξεσουάρ του προϊόντος

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

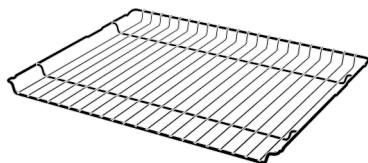
Χρησιμοποιείται για πίτες, κατεψυγμένα τρόφιμα και ψήσιμο μεγάλων μεριδών.



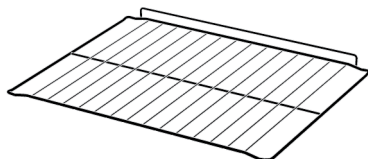
Συρμάτινη σχάρα

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 :

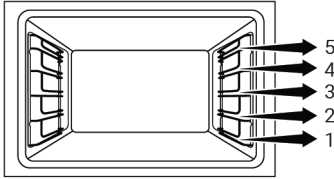


3.5 Χρήση αξεσουάρ προϊόντος

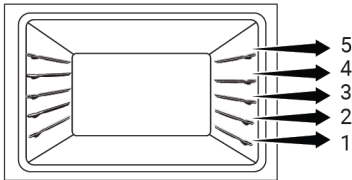
Ράφια μαγειρέματος

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:



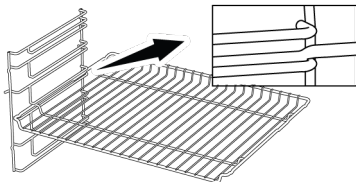
Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:



Τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρα πάνω στα ράφια μαγειρέματος

Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια :

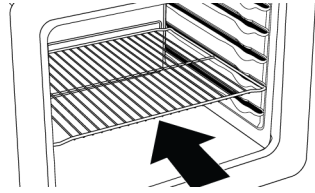
Είναι κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τη συρμάτινη σχάρα πάνω στα συρμάτινα πλευρικά ράφια. Όταν τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα πάνω στο επιθυμητό ράφι, το ανοικτό τμήμα πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος. Για καλύτερο μαγείρεμα, η συρμάτινη σχάρα πρέπει να ασφαλιζεται στο στοπ του συρμάτινου 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

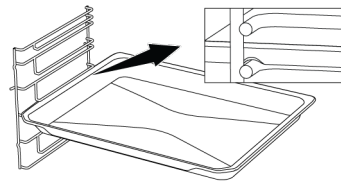
σχάρα πάνω στο επιθυμητό ράφι, το ανοικτό τμήμα πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



Τοποθέτηση του ταψιού πάνω στα ράφια μαγειρέματος

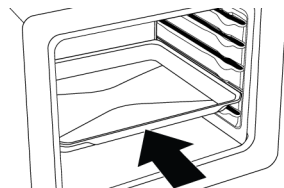
Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

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 ασφαλιζεται 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 φούρνου.



Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:

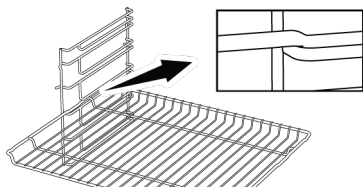
Είναι επίσης καίριας σημασίας να τοποθετείτε σωστά τα ταψιά πάνω στα πλευρικά ράφια. Το ταψί έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε το ταψί πάνω στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για να το κρατάτε πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



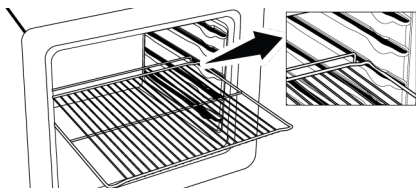
Λειτουργία στοπ της συρμάτινης σχάρας

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:

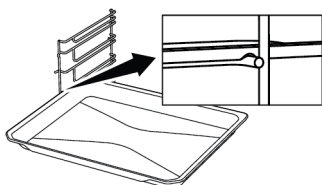


Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:



Λειτουργία στοπ ταψιού - Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια

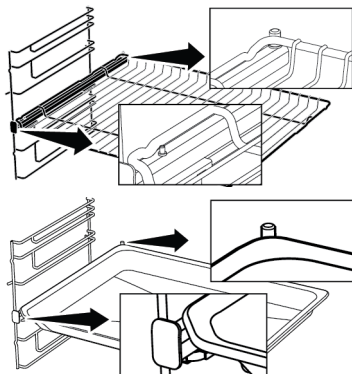
Υπάρχει επίσης μια λειτουργία στοπ για να εμποδίζει το ταψί να γέρνει έξω από το συρμάτινο ράφι. Όταν αφαιρείτε το ταψί, ελευθερώστε το από την πίσω εγκοπή στοπ και τραβήξτε το προς το μέρος σας έως ότου φθάσει στην μπροστινή πλευρά. Πρέπει να περάσετε αυτή την εγκοπή στοπ για πλήρη αφαίρεση.



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 / κατάλληλα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Συνολική κατανάλωση ενέργειας (kW)	2,3
Συνολική ισχύς αερίου (kW)	7,9 kW (574 g/h – G30)
Τύπος φούρνου	Συμβατικός φούρνος

Εστίες

Μπροστινή αριστερή	Ταχεία εστία αερίου
Ισχύς	2,9 kW (211 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 2H3+


Τύποι αερίου / πιέσεις στις οποίες μπορεί να μετατραπεί το προϊόν:

G30 30 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.

ΚΩΔΙΚΟΙ 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		
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		

ΚΩΔΙΚΟΙ ΧΩΡΩΝ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ		ΤΥΠΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΠΙΕΣΗ			
			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.

Εισίτις									
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
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

4 Εγκατάσταση

⚠ Γενικές προειδοποιήσεις

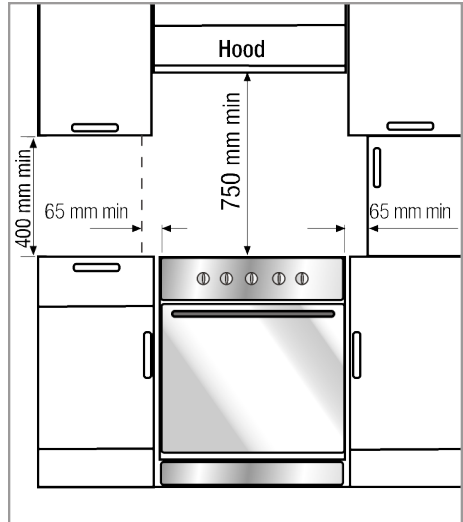
- Για την εγκατάσταση του προϊόντος απευθυνθείτε στον πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν οι απαιτούμενες εγκαταστάσεις ρεύματος και αερίου πριν καλέσετε τον Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις για να προετοιμάσει το προϊόν για λειτουργία. Αν όχι, καλέστε αδειούχο 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. Αν ναι, τότε μην το εγκαταστήσετε. Τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα για την ασφάλειά σας.

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 οποιου-

δήποτε 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.

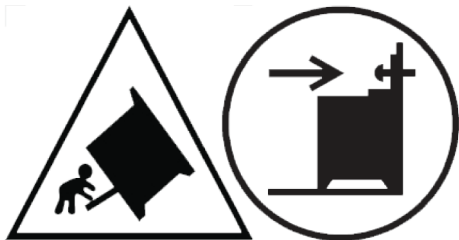


- Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και σε μη εντοιχισμένη θέση. Αφήστε ελάχιστη απόσταση 750 χιλ. πάνω από την επιφάνεια της πλάκας εστιών.
- Εάν πρόκειται να τοποθετηθεί απορροφητήρας πάνω από την κουζίνα, ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή του απορροφητήρα σχετικά με το ύψος τοποθέτησης (ελάχ. 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.

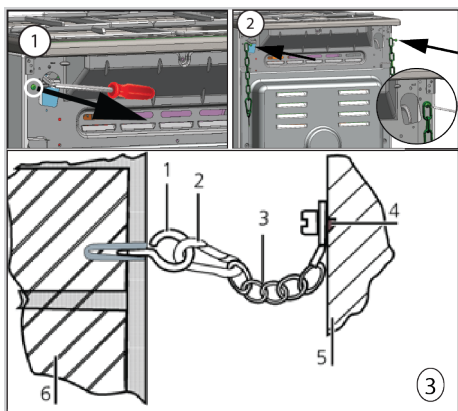
Προειδοποίηση - Κίνδυνος ανατροπής!



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).

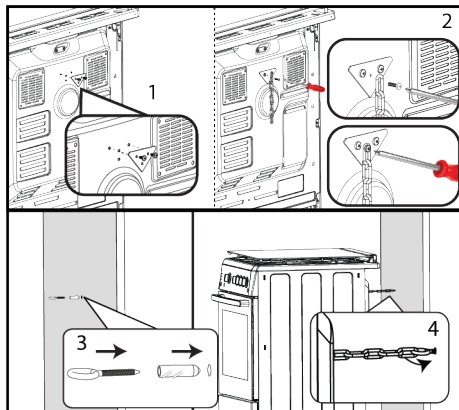


- 1 Άγκιστρο σταθεροποίησης
- 2 Μηχανισμός ασφάλισης
- 3 Αλυσίδα ασφαλείας
- 4 Στερεώστε σταθερά την αλυσίδα στο πίσω μέρος της συσκευής μαγειρέματος
- 5 Rear of product
- 6 Kitchen wall

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 σύμφωνο 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

Γενικές προειδοποιήσεις

- 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 τεχνικό. Η περίοδος εγγύησης του προϊόντος ξεκινά μόνο μετά από σωστή εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν θα θεωρηθεί υπεύθυνος για ζημίες που προκύπτουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.
- Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να συσφιγγεται, 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".
- Το φως του καλωδίου ρεύματος πρέπει να είναι εύκολα προσπελάσιμο μετά την εγκατάσταση (αλλά όχι πάνω από την πλάκα εστίων). Μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης ή πολλαπλές πρίζες στη σύνδεση ρεύματος.
- 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 έχει παραχθεί με καλώδιο και φως:

Το προϊόν σας έχει παραχθεί με καλώδιο ρεύματος δικτύου και φως. Συνδέστε το φως του προϊόντος σε γειωμένη πρίζα και πραγματοποιήστε την ηλεκτρική σύνδεση.

4.3 Σύνδεση αερίου

Γενικές προειδοποιήσεις

- 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 ζημίες 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 ζημίες προκύψουν λόγω διαρροής αερίου ως

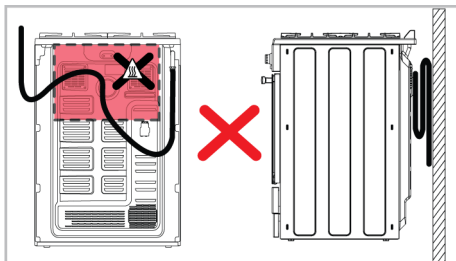
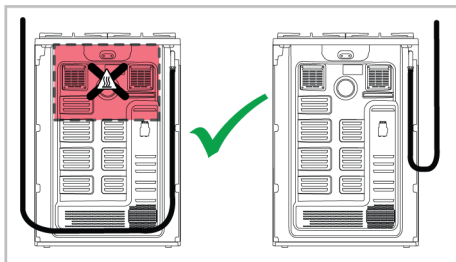
αποτέλεσμα σύνδεσης αερίου ή μετατροπής αερίου που πραγματοποιήθηκε από μη εξουσιοδοτημένα/μη αδειούχα άτομα.

Κίνδυνοι για πυρκαγιά:

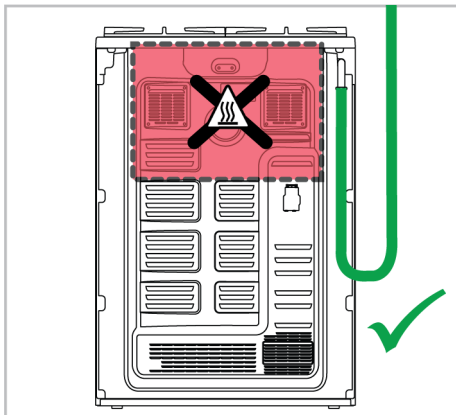
- Αν δεν πραγματοποιήσετε τη σύνδεση σύμφωνα με τις παρακάτω οδηγίες, θα υπάρχει κίνδυνος διαρροής αερίου και πυρκαγιάς. Η εταιρεία μας δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για όποια ζημία προκύψει από αυτό.
- Η σύνδεση αερίου πρέπει να γίνει αποκλειστικά από ένα εξουσιοδοτημένο/αδειούχο/ εξειδικευμένο άτομο ή τεχνικό.
- Βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου που θα χρησιμοποιηθεί στη σύνδεση αερίου συμμορφώνεται με τα τοπικά πρότυπα εγκαταστάσεων αερίου.
- Ο εύκαμπτος 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

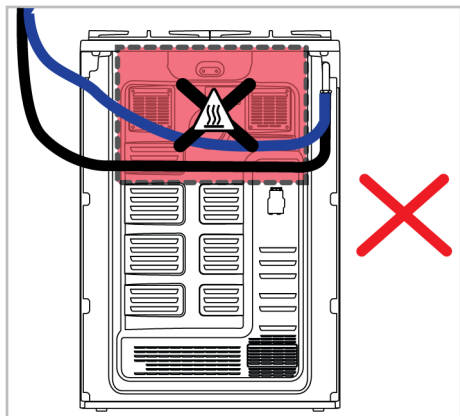
- Κατά τη σύνδεσή του, ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου δεν πρέπει να κάμπτεται σε μικρές ακτίνες και γωνίες κάμψης, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος θραύσης και τσακίσματος.
- Ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου δεν πρέπει να συμπιέζεται, διπλώνεται, τσακίζεται, ούτε να έρχεται σε επαφή με αιχμηρές γωνίες ή ζεστά μέρη του προϊόντος ή των σκευών πάνω στο προϊόν. Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης λόγω ζημιάς στον εύκαμπτο σωλήνα αερίου!
- Ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με μέρη που μπορούν να φθάσουν σε θερμοκρασία 70 C πάνω από τη θερμοκρασία δωματίου.



- 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.



- Εάν η έξοδος του εύκαμπτου σωλήνα αερίου και η κύρια παροχή αερίου δεν βλέπουν στην ίδια πλευρά, βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας δεν διέρχεται από τη θερμή περιοχή όταν τον συνδέετε.



μη παρέχονται με το προϊόν. Τα εξαρτήματα σύνδεσης αερίου που πρέπει να χρησιμοποιηθούν μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο αερίου και τους κανονισμούς που ισχύουν στη χώρα.
Στεγανοποιητικό διαρροής :



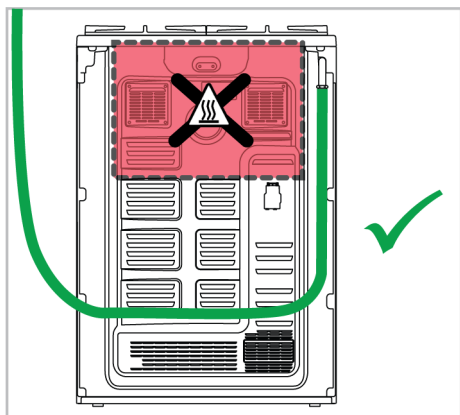
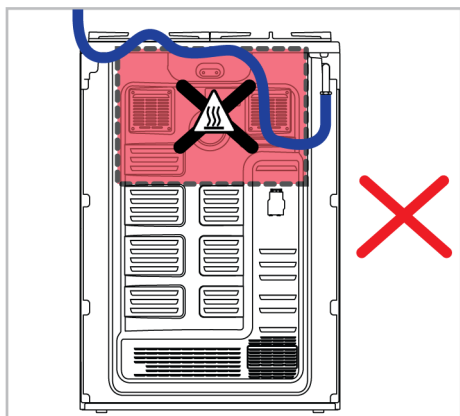
Εξάρτημα σύνδεσης EN 10226 R1/2" :



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.

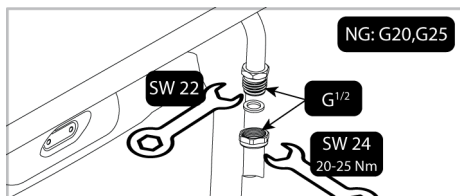
Ανταλλακτικά για σύνδεση αερίου

Τα γραφικά εξαρτημάτων και εργαλείων που μπορεί να απαιτούνται για τη σύνδεση αερίου δίνονται παρακάτω. Ανάλογα με το μοντέλο, αυτά τα εξαρτήματα μπορεί να

- 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"

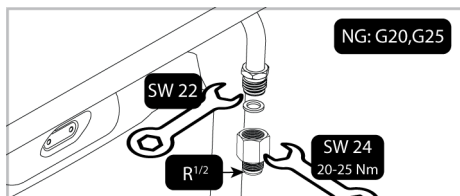
1. Τοποθετήστε το καινούργιο στεγανοποιητικό στο εξάρτημα σύνδεσης και βεβαιωθείτε ότι το στεγανοποιητικό έχει εδράσει σωστά.
2. Σφίξτε το εξάρτημα σύνδεσης αερίου στη συσκευή χρησιμοποιώντας ένα κλειδί 22 mm και τοποθετήστε το εξάρτημα σύνδεσης μέσα στο εξάρτημα σύνδεσης χρησιμοποιώντας ένα κλειδί 24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



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

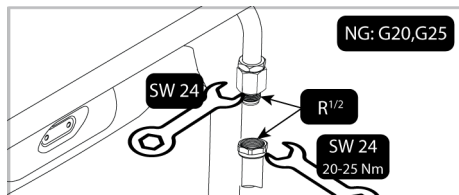
Σύνδεση τύπου EN 10226 R1/2"

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.



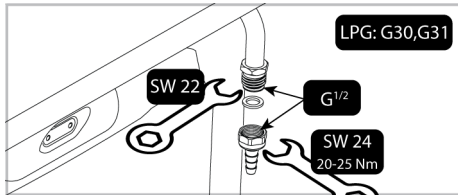
5. Μετά τη σύνδεση πρέπει να ελέγξετε για διαρροή στα εξαρτήματα σύνδεσης.

Πραγματοποίηση της σύνδεσης αερίου - Φυσικό αέριο (LPG)

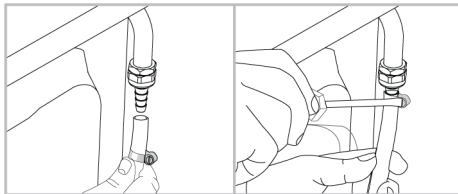
- Το προϊόν θα πρέπει να συνδεθεί με τρόπο ώστε να είναι κοντά στη σύνδεση αερίου, για την αποτροπή διαρροής αερίου.
- Πριν πραγματοποιήσετε τη σύνδεση αερίου, παρέχετε έναν πλαστικό εύκαμπτο σωλήνα αερίου και κατάλληλο σφινγκτήρα στερέωσης. Η εσωτερική διάμετρος του πλαστικού εύκαμπτου σωλήνα αερίου 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 σφινγκτήρας του πρέπει να ελέγχονται τακτικά και να αντικαθίστανται εντός των περιόδων που συστήνονται 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 σπείρωμα) 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 κατασβίδι.



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 ισοροπημένο.

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

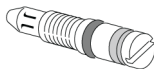
! Γενικές προειδοποιήσεις

- 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

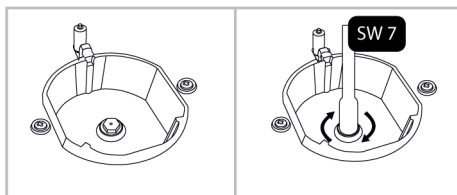


Μπεκ εστίας αερίου

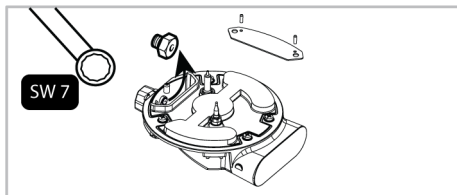


Αλλαγή ακροφυσίου για τις εστίες αερίου

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 γούοκ 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 σφικτά.



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

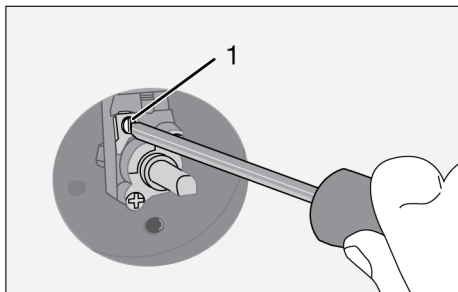
8. Μετά τη σύνδεση πρέπει να ελέγξετε για διαρροή στα μπεκ.



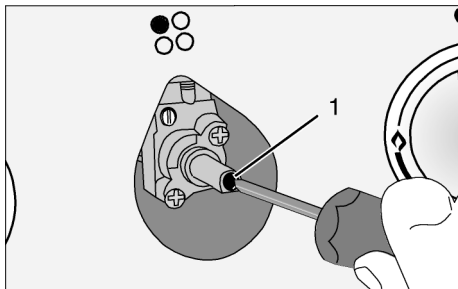
Εκτός αν υπάρχει κάποια μη ομαλή κατάσταση, μην προσπαθήσετε να αφαιρέσετε τις βαλβίδες των εστιών αερίου. Αν είναι ανάγκη να αλλάξετε τις βαλβίδες, πρέπει να καλέσετε αδειοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις.

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

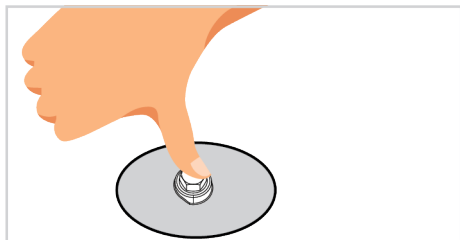


1 Βίδα ρύθμισης παροχής

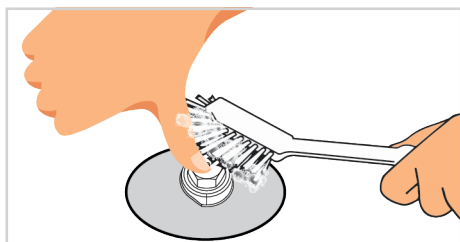
Έλεγχος διαρροής στα μπεκ

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.

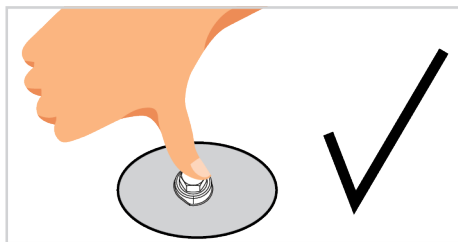
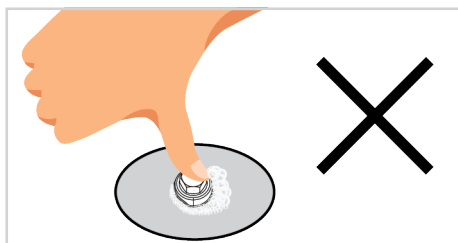
1. Βεβαιωθείτε ότι η παροχή αερίου προς το προϊόν είναι ενεργοποιημένη, συνεχίζοντας να έχετε όλα τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού στη θέση απενεργοποίησης.
2. Κάθε οπή μπεκ φράζεται με ένα δάκτυλο, με εφαρμογή εύλογης δύναμης για να σταματήσει η διαρροή αερίου, όταν το αντίστοιχο περιστροφικό κουμπί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



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.



5 Πρώτη Χρήση

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

5.1 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, επιλέξτε την υψηλότερη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας όπου λειτουργούν όλες οι αντιστάσεις στο προϊόν. Βλέπε "Τρόποι λειτουργίας του φούρνου

[► 64]". 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: Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό απορρυπαντικά ή σκόνες/κρέμες καθαρισμού που χαράζουν, ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να παράγεται ατμός και οσμή για αρκετές ώρες. Αυτό είναι φυσιολογικό και

απλά χρειάζεται καλό αερισμό για την απο-

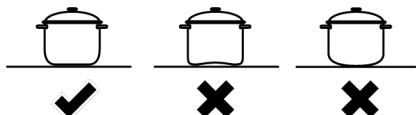
μάκρυνσή τους. Αποφεύγετε την απευθείας εισπνοή του καπνού και των οσμών που σχηματίζονται.

6 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών

6.1 Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών

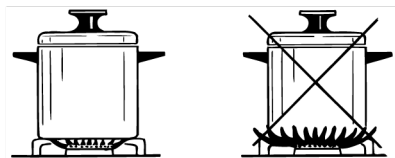
Γενικές προειδοποιήσεις

- 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.
- Μην τοποθετείτε πάνω στην πλάκα εστιών κασαρόλες/ τηγάνια που δεν είναι σταθερά ή μπορούν να ανατραπούν εύκολα.



- Μη θερμαίνετε κασαρόλες/ τηγάνια χω-ρίς περιεχόμενο. Μπορεί να υποστούν ζημιά τόσο τα σκεύη όσο και η συσκευή.
- Μην ανάβετε τις εστίες αερίου χωρίς να υπάρχει κανένα σκεύος ή κασαρόλα/ τη-γάρι πάνω στην αντίστοιχη εστία αερίου.
- Πάντα να απενεργοποιείτε τις εστίες αερί-ου της πλάκας εστιών μετά από κάθε χρήση.
- Θα προξενήσετε ζημιά στη συσκευή αν χρησιμοποιήσετε τις εστίες χωρίς κανένα σκεύος ή κασαρόλα/ τηγάρι. Πάντα να απενεργοποιείτε τις εστίες μετά από κάθε χρήση.

- Τοποθετείτε κατάλληλη ποσότητα φαγη-τού μέσα στις κασαρόλες και τα τηγάνια. Με αυτό τον τρόπο θα εμποδίσετε να χυ-θεί το φαγητό έξω από τις κασαρόλες/ τα τηγάνια και δεν θα χρειαστεί άσκοπο κα-θάρισμα.
- Μην τοποθετείτε πάνω στις ηλεκτρικές εστίες ή τις εστίες αερίου τα καπάκια από κασαρόλες ή τηγάνια.
- Πάντα να κεντράρετε τα μαγειρικά σκεύη πάνω στις ηλεκτρικές εστίες ή τις εστίες αερίου. Αν θέλετε να τοποθετήσετε το μα-γειρικό σκεύος πάνω σε διαφορετική ηλε-κτρική 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 τοποθε-τείτε τα σκεύη κεντραρισμένα πάνω στην υποδοχή σκεύους. Μη χρησιμοποιείτε με-γάλα τηγάνια/κασαρόλες για να καλύψε-τε περισσότερους από έναν καυστήρες.



Συνιστώμενα μεγέθη κασαρολών/ τηγα-νιών

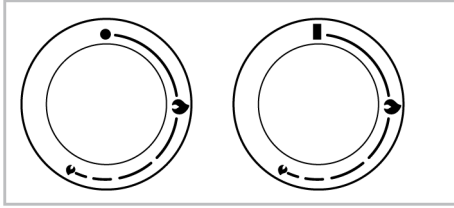
Τύπος καυστήρα πλάκας εστιών	Διάμετρος σκεύους - cm
Βοηθητική εστία αερίου	12 – 18
Κανονική εστία αερίου	18 – 20
Ταχεία εστία αερίου - Εστία αερίου για γουόκ	22 - 24

Μη χρησιμοποιείτε κασαρόλες/ τηγάνια που υπερβαίνουν τις διαστάσεις που ανα-φέρονται παραπάνω. Αν χρησιμοποιείτε κασαρόλες/ τηγάνια με μέγεθος μεγαλύτε-ρο από το καθορισμένο, μπορεί να προκλη-θεί δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρα-κα και υπερθέρμανση των κοντινών επιφα-νειών και των περιστροφικών κουμπιών

χειρισμού. Επιπλέον, εάν η επιφάνεια μα-γειρέματος 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 κουμπιά ανάφλεξης.
1. Πιέστε το περιστροφικό κουμπί εστίας αερίου.
 2. Ενώ πιέζετε το περιστροφικό κουμπί, περιστρέψτε το αριστερόστροφα στο σύμβολο μεγάλης φλόγας.
 3. Πιέστε το κουμπί ανάφλεξης και ελευθερώστε το. Επαναλάβετε την ενέργεια έως ότου ανάψει το αέριο.

4. Με τον σπινθήρα που παράγεται, ανάβει το αέριο.
5. Μετά την αρχική ανάφλεξη, συνεχίστε να πιέζετε το περιστροφικό κουμπί για 3-5 δευτερόλεπτα.
6. Ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος που επιθυμείτε.

Σβήσιμο των εστιών αερίου

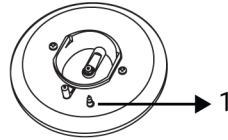
Θέστε το περιστροφικό κουμπί εστίας αερίου στη θέση απενεργοποίησης (επάνω).



Αν οι φλόγες της εστίας σβήσουν αθέλητα, 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.

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. Μην καλύπτετε αυτά τα ανοίγματα αερισμού με οτιδήποτε. 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.

7.2 Λειτουργία της Μονάδας Ελέγχου Φούρνου

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. Για να λειτουργήσει ο φούρνος σας, γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χρονοδιακόπτη σε ορισμένο χρόνο ψησίματος ή στο σύμβολο "∞ / ⏸".

Απενεργοποίηση του φούρνου

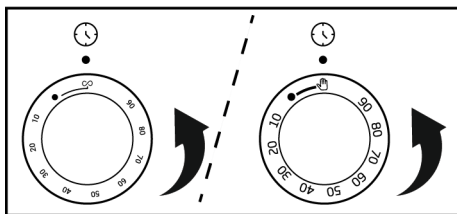
Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον φούρνο γυρίζοντας τα περιστροφικά κουμπιά επιλογής λειτουργίας, θερμοκρασίας και χρονοδιακόπτη στη θέση απενεργοποίησης (πάνω).

Μη αυτόματο ψήσιμο με επιλογή θερμοκρασίας και τρόπου λειτουργίας του φούρνου

Μπορείτε να μαγειρέψετε με μη αυτόματο έλεγχο (δικό σας έλεγχο) χωρίς να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος, επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας που αντιστοιχούν στο 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.
3. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χρονοδιακόπτη στο σύμβολο "∞ / ⏸".

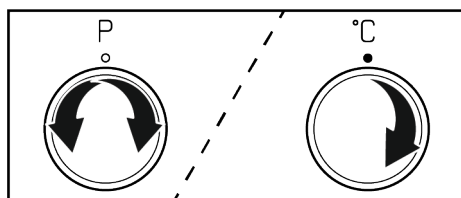


⇒ Ο φούρνος σας θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως με την επιλεγμένη λειτουργία και θερμοκρασία, και η λυχνία θερμοστάτη θα ανάψει. Όταν η θερμοκρασία μέσα στον φούρνο φθάσει την επιθυμητή θερμοκρασία, η λυχνία θερμοστάτη θα σβήσει. Ο φούρνος δεν θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά τη διαδικασία ψησίματος. Πρέπει να ελέγ-

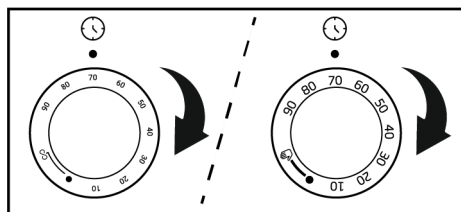
χετε το ψήσιμο μόνοι σας και να τον απενεργοποιήσετε όταν τελειώσει. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον φούρνο γυρίζοντας τα περιστροφικά κουμπιά επιλογής λειτουργίας, θερμοκρασίας και χρονοδιακόπτη στη θέση απενεργοποίησης (πάνω).

Ψήσιμο με ρύθμιση του χρόνου ψησίματος:

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



1. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας που θέλετε για το μαγείρεμα, χρησιμοποιώντας τα περιστροφικά κουμπιά επιλογής λειτουργίας.
2. Με το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας, ρυθμίστε τη θερμοκρασία που θέλετε για το μαγείρεμα.
3. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χρονοδιακόπτη στον χρόνο ψησίματος που επιθυμείτε.



8 Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο

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

⇒ Ο φούρνος σας θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως με την επιλεγμένη λειτουργία και θερμοκρασία, και η λυχνία θερμοστάτη θα ανάψει. Όταν η θερμοκρασία μέσα στον φούρνο φθάσει την επιθυμητή θερμοκρασία, η λυχνία θερμοστάτη θα σβήσει.

4. Όταν τελειώσει ο χρόνος ψησίματος, το περιστροφικό κουμπί χρονοδιακόπτη θα γυρίσει τελειώς αριστερά. Μια ηχητική ειδοποίηση υποδεικνύει ότι ο χρόνος έχει λήξει και ο φούρνος τερματίζει το ψήσιμο.
5. Αν έχει ολοκληρωθεί το ψήσιμο, απενεργοποιήστε τον φούρνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας και το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης (πάνω). Αν θέλετε να συνεχίσετε, γυρίστε πάλι το περιστροφικό κουμπί χρονοδιακόπτη σε έναν ορισμένο χρόνο ψησίματος. Ο φούρνος θα συνεχίσει να λειτουργεί στη ρυθμισμένη λειτουργία και θερμοκρασία.

Για να τερματίσετε το ψήσιμο πριν τον ρυθμισμένο χρόνο:

1. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χρονοδιακόπτη αριστερόστροφα έως τη θέση απενεργοποίησης (πάνω).
2. Απενεργοποιήστε τον φούρνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας και το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης (πάνω).

Επιπλέον, η ενότητα αυτή περιγράφει ορισμένα φαγητά που δοκιμάστηκαν από τον κατασκευαστή και τις πιο κατάλληλες ρυθμίσεις για τα φαγητά αυτά. Επίσης υποδει-

κνύονται οι κατάλληλες ρυθμίσεις του φούρνου και τα αξεσουάρ για τα φαγητά αυτά.

8.1 Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το ψήσιμο στον 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 τμήματα του επίπλου, λόγω της θερμοκρασιακής διαφοράς. Αυτό είναι κανονικό και φυσιολογικό φαινόμενο.
- 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 εξασφαλίζει ότι θα αποκτήσετε τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος. Πάντα να τηρείτε τις προειδοποιήσεις και τις πληροφορίες που παρέχονται από τον κατασκευαστή για τα μαγειρικά σκεύη τρίτων 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 ραφιού 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, αντικολητικά 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 περίπτωση αυτή μπορεί να χρειαστεί να παρατείνετε 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. Θερμώστε το κάτω-κάτω ράφι στο φούρνο ως ράφι 1.
- Μαγειρέψτε τα φαγητά που συνιστώνται στον πίνακα μαγειρέματος με ένα μόνο ταψί.

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.

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 γιαούρτι.
- 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 ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Κέικ πάνω στο ταψί	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	180	30 ... 45
Κέικ σε φόρμα	Φόρμα κέικ πάνω σε συμπίετη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	30 ... 50
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	160	25 - 35
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφικτήρα, πάνω σε συμπίετη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	160	30 ... 45
Κουλουράκια	Ταψί για πίτες *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	170	25 ... 40
Πίτες	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200	30 ... 45
Ψωμάκι	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200	20 ... 35
Ολόκληρο ψωμί	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	200	30 ... 45

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
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
Πίτσα	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	220	10 ... 25

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.

8.1.2 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' ότι 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 ζωμοί 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
Γαλοπούλα (5,5 kg)	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	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

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.

EL

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 προειδοποιήσεις

- Τα φαγητά που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο για φωτιά. Ψήνετε στο γκριλ μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την ισχυρή θέρμανση στο γκριλ. Επίσης, μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω πάνω στη σχάρα. Αυτή είναι η πιο καυτή περιοχή και τα λιπαρά φαγητά μπορεί να αναφλεγούν.
- **Κλείνετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο με γκριλ. Ποτέ μην ψήνετε στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου ανοικτή. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!**

Τα βασικά για το γκριλ

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

8.1.4 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 ινστιτούτα ελέγχου.

- Μαγειρέψτε τα φαγητά που συνιστώνται στον πίνακα μαγειρέματος με ένα μόνο ταψί.

Πίνακας μαγειρέματος για φαγητά δοκιμών

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
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	160	25 - 35
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	160	30 ... 45
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	60 ... 75

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 προειδοποιήσεις

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Μην περνάτε τα απορρυπαντικά απευθείας πάνω στις καυτές επιφάνειες. Μπορεί να δημιουργηθούν ανεξίτηλες κηλίδες.
- 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.

- Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού με ατμό για τον καθαρισμό.
- Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προσξενήσουν 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.
- Μην πλένετε κανένα 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 υπερχειλίσει, 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.

Επιφάνειες Inox - ανοξείδωτες

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλώριο για να καθαρίσετε ανοξείδωτες επιφάνειες και λαβές.

- 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.

Εμαγιέ επιφάνειες

- Ο φούρνος πρέπει να κρυώσει πριν τον καθαρισμό στον χώρο μαγειρέματος. Ο καθαρισμός καυτών επιφανειών θα προκαλέσει και κίνδυνο φωτιάς και ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τις εμαγιέ 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 [► 94]".)

Καταλυτικές επιφάνειες

- Τα πλευρικά τοιχώματα στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να είναι καλυμμένα μόνο με εμαγιέ 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

- Όταν καθαρίζετε γυάλινες επιφάνειες, μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια.
- 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, απλώστε 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.

- Μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά τα είδη μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες.
- 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

Μην πλένετε τα αξεσουάρ του προϊόντος σε πλυντήριο πιάτων εκτός αν αυτό αναφέρεται ρητά 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 σύψει 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.

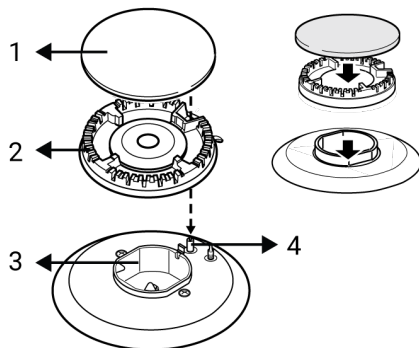
11. Τοποθετήστε τις κεφαλές, τα καπάκια και τα υποστηρίγματα σκευών σε κάθε εστία αερίου αντίστοιχα.

12. Όταν τοποθετείτε τα υποστηρίγματα σκευών, πρέπει να διασφαλίσετε ότι είναι κεντραρισμένα ως προς τις εστίες αερίου. Στα μοντέλα καρφισών, τοποθετήστε τους πείρους στην πλάκα του καυστήρα στις υποδοχές καρφισών 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 τον πίνακα ελέγχου με τα κουμπιά, σκουπίζετε τον πίνακα και τα κουμπιά με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί. Μην αφαιρείτε τα κουμπιά και τα στεγανοποιητικά που βρίσκονται από κάτω όταν καθαρίζετε τον πίνακα. Μπορεί να υποστούν ζημιά ο πίνακας ελέγχου και τα κουμπιά.
- Ενώ καθαρίζετε πίνακες ελέγχου τύπου inox με κουμπιά, μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά επιφανειών inox γύρω από το κουμπί. Μπορεί να σβηστούν οι ενδείξεις γύρω από το κουμπί.
- 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 κλειδώμα 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.

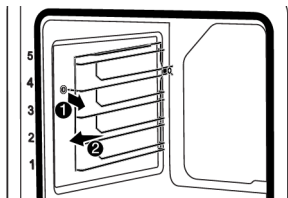
Καθαρισμός των πλευρικών τοιχωμάτων του φούρνου

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 συρμάτινου 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.

9.6 Εύκολος καθαρισμός με ατμό

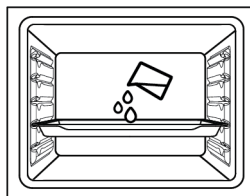
Αυτός επιτρέπει τον εύκολο καθαρισμό των ακαθαρσιών (που δεν έχουν παραμείνει για μεγάλο χρονικό διάστημα) οι οποίες μαλα-

κώνουν 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.



Μη χρησιμοποιείτε απεσταγμένο, αποιονισμένο ή φιλτραρισμένο νερό. Χρησιμοποιείτε μόνο νερό της βρύσης. Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα, αλκοολούχα ή διαλύματα που περιέχουν σωματίδια αντί για νερό.

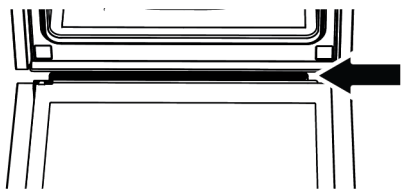


3. Ρυθμίστε τον φούρνο στη λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό και αφήστε τον να λειτουργήσει στους 100 °C για 15 λεπτά.

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.

i 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 συσώρευση 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.



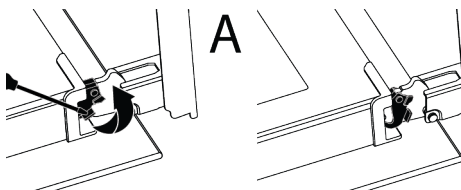
9.7 Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

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.

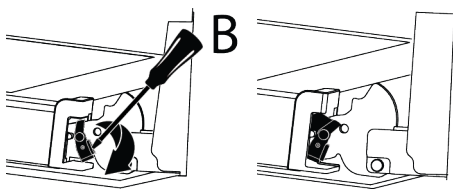
i Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν, μεταλλικές ξύστρες, σύρμα τριψίματος ή λευκαντικά για να καθαρίσετε την πόρτα και το τζάμι του φούρνου.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

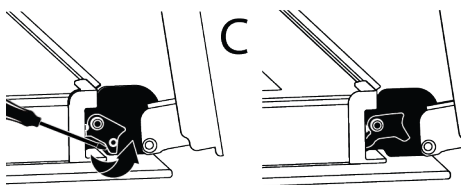
1. Ανοίξετε την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξετε τα κλιπ στην υποδοχή μεντεσέ της μπροστινής πόρτας στα δεξιά και αριστερά ωθώντας τα προς τα κάτω όπως δείχνει η εικόνα.
3. Μπορεί οι μεντεσέδες να είναι του τύπου (A), (B) ή (C), ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Οι εικόνες που ακολουθούν δείχνουν πώς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



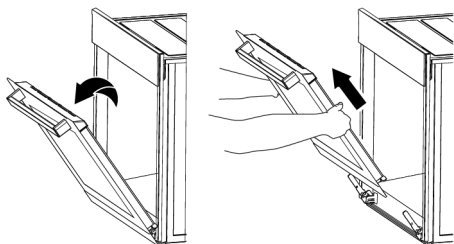
5. Ο μεντεσές τύπου (B) υπάρχει σε τύπους πόρτας απαλού κλεισίματος.



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.

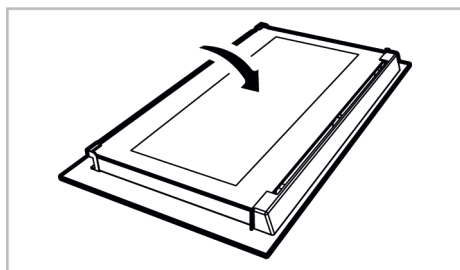


Για να επανασυνδέσετε την πόρτα, οι διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αφαίρεση πρέπει να επαναληφθούν από το τέλος προς την αρχή, διαδοχικά. Όταν εγκαθιστάτε την πόρτα, φροντίζετε απαραίτητα να κλείνετε τα κλιπ στην υποδοχή των μεντεσέδων.

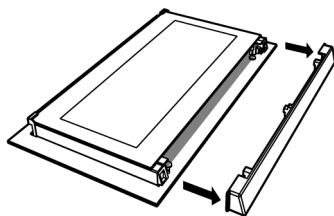
9.8 Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου

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

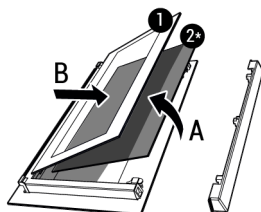
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



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 "A" και κατόπιν αφαιρέστε το τραβώντας το προς το "B".



- 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

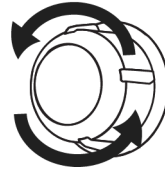
Γενικές προειδοποιήσεις

- 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.

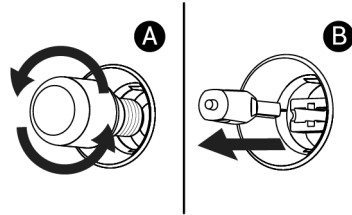
Αν ο φούρνος σας έχει στρογγυλή λάμπα,

1. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.

2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.



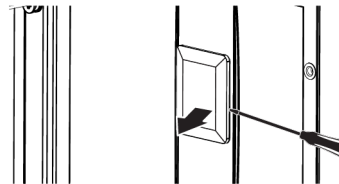
3. Αν ο λαμπτήρας του φούρνου είναι του τύπου (A) που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, περιστρέψτε τον λαμπτήρα του φούρνου όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο. Αν το μοντέλο είναι τύπου (B), τραβήξτε τον λαμπτήρα έξω όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο.



4. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

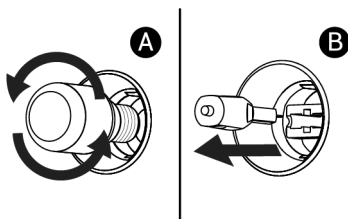
Αν ο φούρνος σας έχει τετράγωνη λάμπα,

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



3. Ανυψώστε 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 (A) που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, περιστρέψτε τον λαμπτήρα του φούρνου όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο. Αν το μο-

ντέλο είναι τύπου (B), τραβήξτε τον λαμπτήρα έξω όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο.



EL

5. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα και τα συρμάτινα ράφια.

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.

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 ενεργοποιημένα, απενεργοποιήστε το κλειδωμά 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 υπάρχει αέριο.

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

