

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба

הוראות שימוש**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso**Návod k použití**

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستخدام

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

AXMT 6533 / IX

PL

Polski

**Instrukcje użytkowania
KUCHENKA I PIEKARNIK****Spis treści**

Instrukcje użytkowania,2

Instrukcja bezpieczeństwa,3

Opis urządzenia - Przegląd ogólny,15

Opis urządzenia - Panel kontrolny,15

Instalacja,16

Uruchamianie i użytkowanie,18

Tryby gotowania,19

Korzystanie z płyty grzejnej,23

Czyszczenie i konserwacja,24

GR

Greek

**Οδηγίες Χρήσης
ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΦΟΥΡΝΟΣ**

Περιεχόμενα

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ,11

Περιγραφή της συσκευής Γενική άποψη,35

Περιγραφή της συσκευής Πίνακας ελέγχου ,35

Εγκατάσταση,36

Έναρξη λειτουργίας και χρήση ,38

Μη αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος, 39

Χρήση της υαλοκεραμικής πλάκας εστιών ,43

Φροντίδα και συντήρηση ,44

GB

English

**Operating Instructions
COOKER AND OVEN****Contents**

Operating Instructions,2

Safety instructions,7

Description of the appliance-Overall view,25

Description of the appliance-Control Panel,25

Installation,26

Start-up and use, 28

Cooking modes, 29

Using the hob,33

Care and maintenance,34

NALEŻY JE KONIECZNIE PRZECZYTAĆ I STOSOWAĆ SIĘ DO NICH

Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się ze wskazówkami dotyczącymi zdrowia i bezpieczeństwa oraz użytkowania i konserwacji. Zachowaj te instrukcje pod ręką na przyszłość.

Instrukcje te będą również dostępne na stronie internetowej: HYPERLINK "http://www.whirlpool.eu"www.whirlpool.eu

BEZPIECZEŃSTWO TWOJE I INNYCH OSÓB JEST BARDZO WAŻNE

Ta instrukcja, oraz samo urządzenie dostarcza ważnych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, należy je przeczytać i ich przestrzegać przez cały czas.



To jest symbol ostrzeżenia dotyczącego bezpieczeństwa.

Symbol ten informuje o potencjalnych zagrożeniach, które mogą zabić lub zranić Ciebie i innych.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa są poprzedzane przez symbol ostrzegawczy lub słowo „NIEBEZPIECZEŃSTWO” lub „UWAGA”. Słowa te oznaczają:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Oznacza niebezpieczną sytuację, wystąpienie której spowoduje poważne obrażenia.



UWAGA

Oznacza niebezpieczną sytuację, wystąpienie której może spowodować poważne obrażenia

Wszystkie ostrzeżenia przedstawiają szczegółowe informacje dotyczące potencjalnego ryzyka i wskazują, jak zmniejszyć ryzyko obrażeń, uszkodzenia i porażenia prądem w wyniku nieprawidłowego użytkowania urządzenia. Należy dokładnie przestrzegać poniższych wskazówek.

Niezastosowanie się do tych instrukcji może prowadzić do zagrożeń. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia osób lub zwierząt oraz za uszkodzenia mienia, jeśli te porady i środki ostrożności nie były przestrzegane.

- Bardzo młode (0-3 lat) i młode dzieci (3-8 lat), powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są ciągle nadzorowane.
- Dzieci w wieku od 8 lat i powyżej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, mogą używać urządzenia tylko wtedy, gdy są nadzorowane lub zostały poinstruowane jak bezpiecznie korzystać z urządzenia oraz jeśli rozumieją związane z tym ryzyko. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do gotowania potraw. Inne zastosowanie jest niedozwolone (np. ogrzewanie pomieszczeń).
- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas używania, małe dzieci powinny być trzymane z dala od urządzenia.
- Nie dopuść, aby urządzenie weszło w kontakt z tkaniną lub innymi materiałami palnymi do momentu, aż wszystkie elementy całkowicie ostygną.
- Podczas użycia oraz po użyciu nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni urządzenia - ryzyko poparzenia.
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się łatwo zapalić. Zawsze należy zachować czujność podczas gotowania potraw bogatych w tłuszcze, oleje lub alkohol (np. rum, koniak, wino).
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas suszenia żywności.

OSTRZEŻENIE: Nie podgrzewaj i nie gotuj w urządzeniu szczelnie zamkniętych słoików lub pojemników. Ciśnienie, które buduje się w środku może spowodować ich rozerwanie, uszkadzając urządzenie.

- Jeśli napoje alkoholowe są używane podczas gotowania jedzenia (np. rum, koniak, wino), należy pamiętać o tym, że alkohol paruje w wysokich temperaturach. W rezultacie istnieje ryzyko, iż opary alkoholu zapalą się, jeżeli wejdą w kontakt z elektrycznym elementem grzejnym.
- Używaj rękawic kuchennych do wyjmowania naczyń i akcesoriów, uważając, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Jeśli urządzenie nadaje się do użycia sondy, należy używać tylko czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.

ZAGROŻENIE POŻAREM: Nie przechowuj żadnych przedmiotów na powierzchni do gotowania, ponieważ mogą się zapalić.

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym (tylko dla urządzeń ze szklaną powierzchnią).

PRZEZNACZENIE PRODUKTU

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Używanie urządzenia w celach profesjonalnych jest zabronione. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użycie lub błędne ustawienie elementów sterujących.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego lub w podobnych miejscach, np.:
 - w kuchniach personelu sklepu, biur i innych środowisk pracy;
 - gospodarstwach rolne;
 - przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc typu mieszkalnego;
 - w pensjonatach oferujących nocleg ze śniadaniem.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.

OSTROŻNIE: Urządzenie to nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem zdalnie sterującym.

- Nie przechowuj substancji wybuchowych lub łatwopalnych, takich jak aerozole i nie umieszczaj ani używaj benzyny lub innych materiałów palnych w środku lub w pobliżu urządzenia: może wybuchnąć pożar, jeśli urządzenie zostanie przypadkowo włączone.

INSTALACJA

- Montaż i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z zaleceniami producenta i obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.
- Dzieci nie powinny wykonywać czynności instalacyjnych. Trzymaj dzieci z dala podczas instalacji urządzenia. Materiały z opakowania (worki plastikowe, kawałki styropianu, itp.) trzymaj w miejscu niedostępnym dla dzieci, zarówno w trakcie, jak i po instalacji urządzenia.
- Noś rękawice ochronne podczas wszystkich czynności rozpakowywania i instalacji.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W razie problemów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub najbliższym autoryzowanym serwisem posprzedażowym.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że drzwiczki prawidłowo się zamykają.
- W razie problemów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub najbliższym autoryzowanym serwisem posprzedażowym. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zdejmij piekarnik z jego styropianowej podstawy tylko w czasie instalacji.
- Urządzenie musi być przenoszone i instalowane przez co najmniej dwie osoby.
- Urządzenie musi być odłączone od zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z instalacją.
- Podczas instalacji pilnuj, aby urządzenie nie uszkodziło kabla zasilania.
- Włącz urządzenie dopiero po zakończeniu instalacji.
- Szafka kuchenne dotykające urządzenia muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 90°C).
- Po instalacji, dolna część urządzenia nie może już być dostępna.
- Dla prawidłowego funkcjonowania urządzenia, nie należy zasłaniać minimalnego odstępu między blatem i górną krawędzią piekarnika.
- Urządzenie nie może być zamontowane za dekoracyjnymi drzwiami, aby zapobiec jego przegrzaniu.
- Urządzenie nie może być umieszczone na cokole.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

- Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu Twojej sieci domowej.
- Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi piekarnika (widoczna po otwarciu drzwiczek).
- Aby spełniać przepisy bezpieczeństwa dotyczące instalacji, wymagany jest wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym rozwarciu styku 3mm.
- Przepisy wymagają, aby urządzenie było uziemione.
- W przypadku urządzeń z wbudowanymi wtyczkami - jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Nie używaj przedłużaczy, rozgałęźników czy adapterów. Nie podłączaj urządzenia do gniazdka, które może być obsługiwane za pomocą pilota.
- Przewód zasilający musi być wystarczająco długi, aby po założeniu obudowy, sięgać do źródła zasilania.
- Nie ciągnij za przewód zasilający.
- Jeśli kabel zasilania zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony na identyczny. Kabel zasilania musi być wymieniany przez wykwalifikowany personel, zgodnie z zaleceniami producenta i obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli ma uszkodzony przewód zasilający lub wtyczkę, jeśli nie działa prawidłowo lub jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone. Nie zanurzaj kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie. Trzymaj przewód z dala od gorących powierzchni.
- Po instalacji elementy elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługuj go bosą.

OSTROŻNIE: Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być nadzorowany nieprzerwanie.

OSTRZEŻENIE: Nienadzorowane gotowanie na kuchence, używając tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i zakończyć się pożarem.

Nigdy nie gaś ognia wodą lecz wyłącz urządzenie i przykryj płomienie, np.: pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.


- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nie używaj płyty jako blatu kuchennego lub podstawy.
- Po zakończeniu użytkowania wyłącz element grzejny odpowiednią kontrolką i nie polegaj na czujniku obecności garnka.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA




- Urządzenie musi być odłączone od zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją.
- Załóż rękawice ochronne na czas czyszczenia i konserwacji.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed wymianą żarówki upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parowego.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać materiałów ściernych i metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szkła.
- Upewnij się, że urządzenie jest schłodzone przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub czyszczenia.
- Nie używaj ściernych ani agresywnych produktów, środków czyszczących na bazie chloru lub szczotek do szorowania patelni.

OCHRONA ŚRODOWISKA

POZBYWANIE SIĘ OPAKOWAŃ

- Materiał opakowania nadaje się w 100% do recyklingu i jest oznaczony symbolem recyklingu . Poszczególne części opakowania należy zatem pozbyć się odpowiedzialnie, w pełnej zgodności z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

ZŁOMOWANIE SPRZĘTU AGD

- Podczas złomowania urządzenia upewnij się, że nie będzie nadawać się do użytku, odcinając kabel zasilania i usuwając drzwi oraz półki (jeśli obecne) tak, aby dzieci nie mogły łatwo wejść do środka i zostać uwięzione.
- Urządzenie jest wykonane z materiałów nadających się do recyklingu  lub wielokrotnego użytku. Wyrzucaj zgodnie z lokalnymi przepisami o utylizacji odpadów.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu urządzeń elektrycznych gospodarstwa domowego, należy skontaktować się z właściwym organem lokalnym, miejscem świadczącym usługi w zakresie zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym zakupiono urządzenie.
- Upewniając się, że produkt ten zostanie właściwie zutylizowany, pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i ludzkiego zdrowia, które w innym przypadku zostałyby spowodowane niewłaściwym obchodzeniem się z tym produktem.
-  Symbol  na produkcie lub w dokumentacji mu towarzyszącej wskazuje na to, że nie powinien być on traktowany na równi z innymi odpadami komunalnymi, ale musi zostać zutylizowany w odpowiednim centrum zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektrycznego.



PORADY DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

- Nagrzewaj wstępnie piekarnik tylko wtedy, gdy określono to w tabeli pieczenia lub przepisie.
- Używaj ciemno lakierowanych lub emaliowanych naczyń do pieczenia ponieważ znacznie lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyłącz piekarnik 10 -15 minut przed czasem zakończenia pieczenia. Jedzenie wymagające przedłużonego pieczenia będzie nadal pieczone nawet po wyłączeniu piekarnika.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

PL

- To urządzenie spełnia wymogi projektowania ekologicznego określonych rozporządzeniami UE nr 65/2014, oraz 66/2014 w zgodności z europejską normą EN 60350-1.

TABELA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU	
Wymiary piekarnika (WxSZxG)	32,4 x 43,5 x 40,3cm
Pojemność	57 l
Przydatne wymiary wnętrza piekarnikaszerokość	42cm
głębokość	44cm
wysokość	8,5cm
Napięcie i częstotliwość	tabliczka znamionowa patrz
Płyta ceramiczna	
lewy tył	1200 W
prawy tył	2300 W
lewy przedni	1700 W
prawy przedni	1200 W
Max. zużycie energii	6400 W
ETYKIETA EFEKTYWNOŚCI ENERGETYCZNEJ i ECODESIGN	Zużycie energii dla trybów grzania przy pomocy konwekcji naturalnej: ryb konwekcyjny  Deklarowane zużycie energii dla trybów grzania przy pomocy konwekcji wymuszonej: Grill wentylowany 

SERWIS POSPRZEDAŻOWY

Zanim zadzwonisz do centrum obsługi posprzedażnej

1. Sprawdź, czy możesz wyeliminować ten problem na własną rękę (patrz: „Instrukcja rozwiązywania problemów“).
2. Wyłącz urządzenie i włącz je ponownie, aby sprawdzić, czy problem nadal występuje.

Jeśli usterka nadal występuje po wykonaniu powyższych czynności, należy skontaktować się z najbliższym się z serwisem posprzedażowym.

Określ: rodzaj usterki;

- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisu posprzedażowego (numer podany po słowie „Service“ na tabliczce znamionowej), znajdujący się po wewnętrznej stronie klapy schowka. Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej;
- swój dokładny adres;
- swój numer telefonu.

Po naprawie, skontaktuj się z Autoryzowanym serwisem obsługi posprzedażnej, określonym w gwarancji.

Jeśli jakkolwiek praca jest wykonywana przez techników nie należących do autoryzowanych centrów usług posprzedażnych producenta, należy zażądać potwierdzenia określającego wykonywane prace i upewnić się, że części zamienne są oryginalne. Niezastosowanie się do powyższej procedury może uniemożliwić prawidłowe i bezpieczne funkcjonowanie urządzenia.

SERVICE 00 0000 00000



IMPORTANT TO BE RED AND OBSERVED

Before using the appliance carefully read Health and Safety and Use and Care guides.


Keep these instructions close at hand for future reference.

These instructions shall also be available on website: www.whirlpool.eu

YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

This is the safety alert symbol.

 This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol or the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions.

Failure to observe these instructions may lead to risks. The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.

- Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms).
- The appliance and its accessible parts become hot during use, young children should be kept away.
- Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Never leave the appliance unattended during food drying.

WARNING : Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.

- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol catch fire if coming in contact with the electrical heating element.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- If the appliance is suitable for probe usage, Only use the temperature probe recommended for this oven.

DANGER OF FIRE : Do not store items on the cooking surfaces since they can catch fire.

WARNING : If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock (only for appliances with glass surface).

INTENDED USE OF THE PRODUCT

- This appliance is designed solely for domestic usage. To aim the appliance as professional use is forbidden. The manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential environments;
 - Bed and breakfast type environments.
- Do not use the appliance outdoors.

CAUTION : The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled supply system.

- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

INSTALLATION

- Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.
- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.
- After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.
- Only activate the appliance when the installation procedure has been completed.
- Kitchen units in contact with the appliance must be heat resistant (min 90°C).
- After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The appliance must not be placed on a base.

ELECTRICAL WARNINGS

- Make sure the voltage specified on the rating plate corresponds to that of your home.
- The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Regulation require that the appliance is earthed.
- For appliances with fitted plug, if the plug is not suitable for you socket outlet, contact a qualified technician.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- Do not pull the power supply cable.
- If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.
- Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.

CORRECT USE

GB

CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

WARNING : Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.


- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the hob as a work surface or support.
- Care should be taken removing all spillage from the glass lid before opening.
Allow the hob surface to cool down before closing the lid.

CLEANING AND MAINTAINANCE



- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Use protective gloves for cleaning and maintenance operations.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Never use steam cleaning equipment.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure the appliance is cooled down before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

- The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

- When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.
- This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.



ENERGY SAVING TIPS

- Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off."

DECLARATION OF CONFORMITY

GB

- This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	32,4x43,5x40,3cm
Volume	57 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Voltage and frequency	see data plate
Ceramic hob	
Back Left	1200 W
Back Right	2300 W
Front Left	1700 W
Front Right	1200 W
Max. ceramic hob consumption	6400 W
ENERGY LABEL and ECODESIGN	<p>Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection mode </p> <p>Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: ROTISSERIE </p>

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service

1. See if you can eliminate the problem on your own (see “Troubleshooting Guide”).
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem persists.

If the fault persists after the above checks, contact your nearest After-Sales Service.

Specify: the type of fault;

- exact type and model of oven;
- the After-Sales Service number (the number given after the word “Service” on the dataplate) located inside the storage compartment flap. The service number is also given in the warranty booklet;
- your full address;
- your telephone number.

For repairs, contact an **Authorised After-Sales Service**, indicated in the warranty.

If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorised After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are **original**.

Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

SERVICE 00 0000 00000



ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΝΑ ΤΙΣ ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΤΙΣ ΤΗΡΕΙΤΕ

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

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

Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΆΛΛΩΝ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ

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

Αυτό είναι το σύμβολο ειδοποίησης ασφαλείας.

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



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

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



ОПАСНОСТЬ

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



ВНИМАНИЕ

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

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

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

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

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

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

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

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

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

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

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΡΕΥΜΑ

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

ΣΩΣΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

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


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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



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

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

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

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΩΦΕΛΙΜΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥΣ

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



ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

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

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

GR

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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ	
Διαστάσεις του φούρνου (Υx-ΠxΒ)	32,4x43,5x40,3 cm
Όγκος	57 λίτρα
Χρήσιμες διαστάσεις σχετικά με το	πλάτος 42 cm
διαμέρισμα φούρνου	βάθος 44 cm
Τάση και συχνότητα	ύψος 8,5 cm βλέπε πινακίδα στοιχείων
Κεραμική πλάκα εστιών	
Πίσω αριστερά	1200 W
Πίσω δεξιά	2300 W
Μπροστά αριστερά	1700 W
Μπροστά δεξιά	1200 W
Μέγ. κατανάλωση κεραμικής πλάκας εστιών	6400 W
ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΕΤΙΚΕΤΑ και ECODESIGN	Κατανάλωση ενέργειας για λειτουργία θέρμανσης με φυσική αγωγή της θερμότητας: Λειτουργία με αγωγή θερμότητας 
	Λειτουργία θέρμανσης για δηλωθείσα κατανάλωση ενέργειας για κατηγορία φυσικής αγωγής της θερμότητας: Ξεροψήσιμο 

ΣΕΡΒΙΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ

Πριν καλέσετε το Σέρβις

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

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

Αναφέρετε: τον τύπο της βλάβης,

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

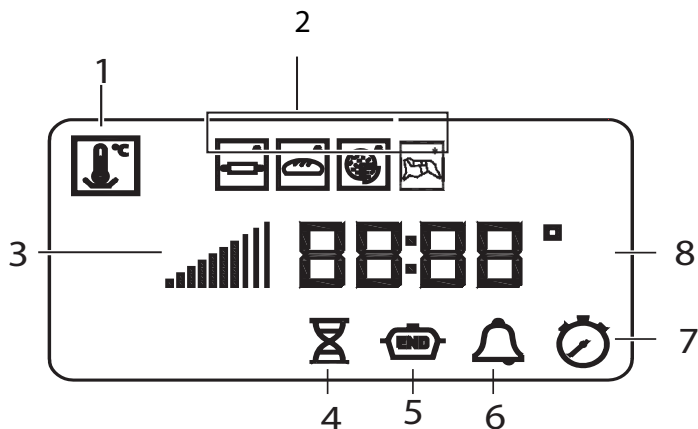
Για επισκευές απευθυνθείτε σε ένα **Εξουσιοδοτημένο σέρβις**, όπως υποδεικνύεται στην εγγύηση.

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

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

SERVICE 00 0000 00000

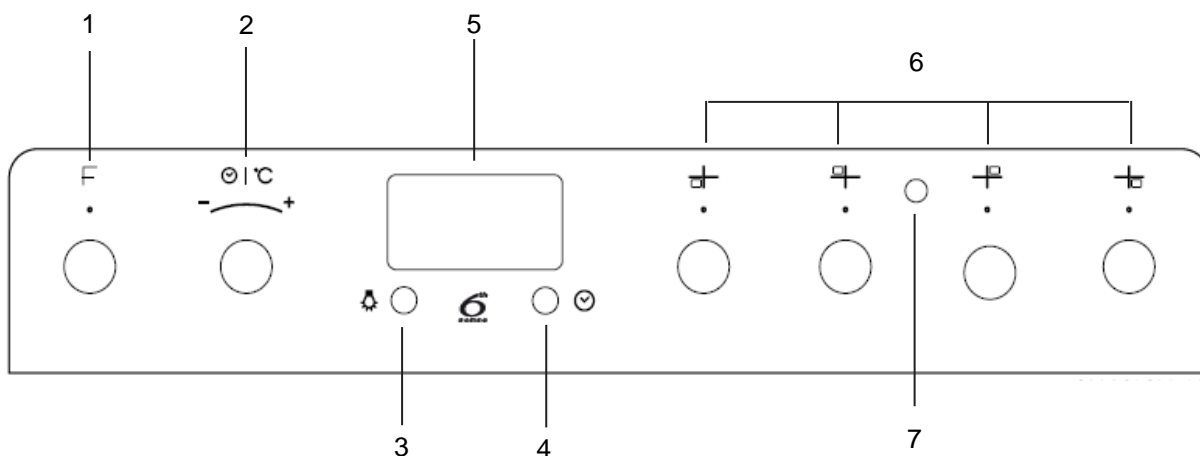




PL

Opis urządzenia WYŚWIETLACZ

1. ikonka TRYBU NISKOTEMPERATUROWEGO
2. ikonka TRYBU AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA
3. wskaźnik wstępnego nagrzewania
4. ikonka CZASU TRWANIA
5. ikonka KOŃCA GOTOWANIA
6. ikonka TIMERA
7. ikonka ZEGARA
8. 8.cyfry CZASU i TEMPERATURY



PL

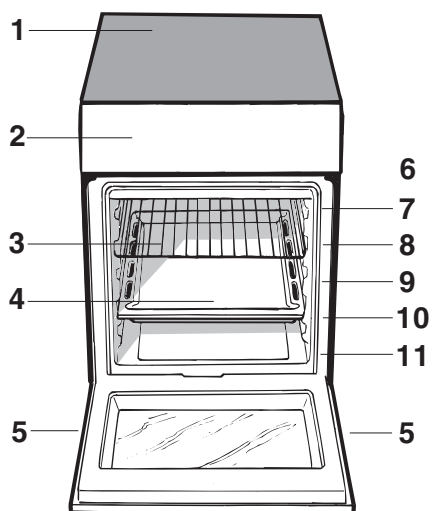
Opis urządzenia Panel kontrolny

1. Pokrętko WYBORU FUNKCJI
2. Pokrętko TERMOSTATU/TIMERA
3. Przycisk LAMKI PIEKARNIKA
4. Przycisk USTAWIENIA TIMERA
5. WYŚWIETLACZ
6. Pokrętki kontrolne ELEKTRYCZNEJ PŁYTY GRZEJNEJ
7. Kontrolka ELEKTRYCZNEJ PŁYTY GRZEJNEJ

PL

Opis urządzenia Przegląd ogólny

1. Płyta szklano-ceramiczna
2. Panel kontrolny
3. Przesuwany ruszt grilla
4. Taca NA OCIEKAJĄCY TŁUSZCZ
5. Regulowane nóżki
6. SZYNY do wsuwania rusztów
7. pozycja 5
8. pozycja 4
9. pozycja 3
10. pozycja 2
11. pozycja 1



Instalacja

PL

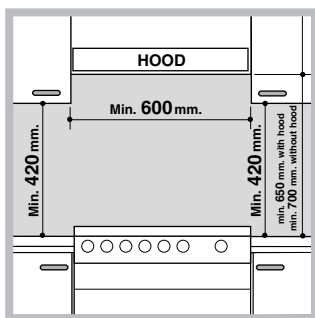
Ustawienie i poziomowanie

Możliwe jest zamontowanie urządzenia obok szafek kuchennych, których wysokość nie przekracza wysokości kuchenki.

Upewnij się że ściana stykająca się z kuchenką wykonana jest z niepalnego, odpornego na gorąco materiału (T 90°C).

Aby poprawnie zamontować urządzenie:

- Umieść urządzenie w kuchni, jadalni lub kawalerce (nie w łazience).
- Jeśli górna krawędź kuchenki umieszczona jest niżej niż szafki, urządzenie musi być od nich oddalone o co najmniej 600mm.
- Jeśli kuchenka umieszczona jest pod szafkami wiszącymi, odstęp pomiędzy nimi, a górną krawędzią kuchenki musi wynosić co najmniej 420mm.

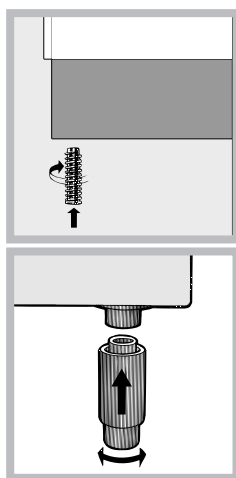


Dystans ten powinien być większy niż 700mm, jeśli szafki są wykonane z materiałów palnych (patrz: rysunek).

- Nie montuj żaluzji za kuchenką lub w odległości mniejszej niż 200mm od jej boków.

- Wszelki okapy muszą być zamontowane zgodnie z instrukcjami zawartymi w odpowiedniej instrukcji użytkowania.

Poziomowanie



Jeśli konieczne jest wypoziomowanie urządzenia, służą do tego regulowane nóżki znajdujące się w każdym rogu kuchenki (patrz: rysunek).

Nóżki* pasują do otworów umieszczonych w podstawie kuchenki.

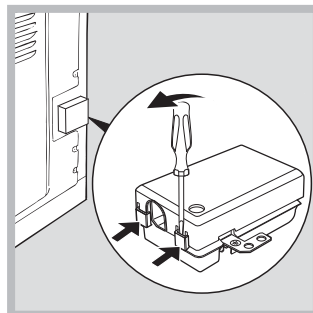
Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za ozdobnymi drzwiczkami.

Połączenia elektryczne

Montowanie kabla zasilania

Aby otworzyć listwę przyłączeniową:

- Włóż śrubokręt w boczne zakładki osłony listwy przyłączeniowej.



Pociągnij za osłonę, aby ją otworzyć.

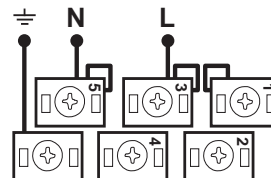
Postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami, aby podłączyć kabel:

- Poluzuj zacisk kabla i śrubki styków.

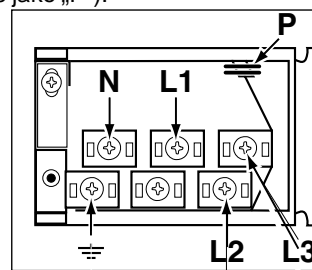
Listwa jest zmostkowana fabrycznie na połączenie jednofazowe 230V (patrz: rysunek).

230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

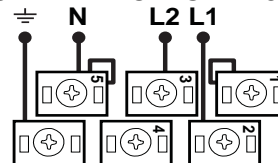


- Aby wykonać połączenie elektryczne tak, jak to pokazano na rysunku, skorzystaj z dwóch mostków wewnątrz listwy (patrz: rysunek - oznaczone jako „P“).



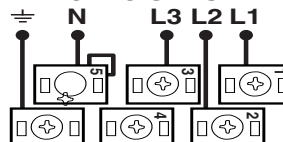
400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Zabezpiecz kabel zasilania poprzez zamocowanie go zaciskiem, a następnie załóż z powrotem osłonę.

Podłączanie kabla zasilania do sieci elektrycznej

Zamontuj standardową wtyczkę odpowiednią do obciążenia zaznaczonego na tabliczce znamionowej urządzenia (patrz: „Tabela danych technicznych“). Urządzenie musi być podłączone do sieci bezpośrednio przy pomocy wyłącznika wielobiegunowego z zachowaniem minimalnej odległości 3mm pomiędzy urządzeniem a siecią. Wyłącznik musi być odpowiedni dla wskazanego obciążenia i musi być zgodny z bieżącymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych (kabel uziemienia nie może być przerwany wyłącznikiem). Kabel zasilania należy umieścić tak, aby w żadnym punkcie nie był wystawiony na działanie temperatur powyżej 50°C.

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania upewnij się, że:

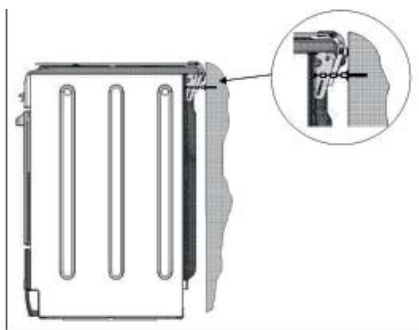
- Urządzenie jest uziemione, a wtyczka spełnia przepisy bezpieczeństwa.
- Gniazdko jest w stanie wytrzymać maksymalną moc urządzenia podaną na tabliczce znamionowej.
- Napięcie mieści się w granicach wartości opisanych na tabliczce znamionowej.
- Gniazdko jest odpowiednie dla wtyczki urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest odpowiednie, poproś autoryzowanego fachowca o jego wymianienie. Nie korzystaj z przedłużacza lub instalacji wielogniazdkowych.

Po zainstalowaniu urządzenia, kabel doprowadzający zasilanie i gniazdko elektryczne muszą być łatwo dostępne. Kabel nie może być zagięty lub przygnieciony. Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanego fachowca.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niestosowania się do tych zaleceń.

Tabliczka znamionowa znajduje się na wewnętrznej stronie klapy lub wewnątrz piekarnika, na lewej jego ścianie.

Łańcuszek bezpieczeństwa



! Aby zapobiec przypadkowemu przewróceniu urządzenia, np.: przez dziecko wspinające się na drzwi piekarnika, dołączony do zestawu łańcuszek bezpieczeństwa **MUSI** zostać zainstalowany!

Kuchenka wyposażona jest w łańcuszek bezpieczeństwa, który należy przymocować wkrętem (do kupienia osobno) do ściany za urządzeniem, na tej samej wysokości, na której łańcuszek przymocowany jest do urządzenia. Wybierz wkręt i koszulkę odpowiednią do typu materiału, z którego wykonana jest ściana za urządzeniem. Jeśli główka wkrętu jest mniejsza niż 9mm, należy użyć podkładki. Ściany betonowe wymagają użycia wkrętu o średnicy co najmniej 8mm i długości 60mm.





Upewnij się, że łańcuszek jest przymocowany do tylnej ścianki kuchenki i ściany tak, jak to pokazano na rysunku, aby po montażu był on naprężony i ułożony poziomo do podłogi.

Uruchamianie i użytkowanie

PL




Ustawianie zegara

Zegar może zostać ustawiony gdy piekarnik jest włączony lub wyłączony zakładając, że jeszcze nie zaprogramowano czasu zakończenia pieczenia.

1. Naciśnij kilkakrotnie przycisk  aż ikonka  i pierwsze dwie cyfry na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Przekręć POKRĘTŁO TIMERA w kierunku „+” i „-”, aby ustawić godzinę.
3. Naciśnij przycisk  ponownie, aż pozostałe dwie cyfry na WYŚWIETLACZU zaczną migać.
4. Przekręć POKRĘTŁO TIMERA w kierunku „+” i „-”, aby ustawić minuty.
5. Naciśnij przycisk  ponownie, aby potwierdzić.

Ustawianie timera

Funkcja ta nie przerywa pieczenia i nie ma wpływu na piekarnik; ona tylko włącza sygnał dźwiękowy po upływie określonego czasu.

1. Naciśnij kilkakrotnie przycisk  aż ikonka  i trzy cyfry na WYŚWIETLACZU zaczną migać.
2. Przekręć POKRĘTŁO TIMERA w kierunku „+” i „-”, aby ustawić minuty.
3. Naciśnij przycisk  ponownie, aby potwierdzić. Wyświetlacz zacznie pokazywać odliczający się czas. Gdy czas ten upłynie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.


Korzystanie z piekarnika

Przed użytkowaniem zdejmij całą folię z boków urządzenia.

Przed pierwszym użyciem piekarnika, rozgrzej pusty piekarnik z zamkniętymi drzwiami do temperatury maksymalnej na przynajmniej pół godziny. Przed wyłączeniem piekarnika i otwarciem jego drzwiczek upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane. Urządzenie może wydzielać lekko nieprzyjemny zapach spowodowany wypalaniem się substancji zabezpieczających użytych w czasie produkcji.

1. Wybierz żądany tryb pieczenia pokrętle FUNKCJI.
2. Piec rozpoczyna wstępne podgrzewanie - zapali się kontrolka wstępnego podgrzewania.

Można zmienić temperaturę, obracając pokrętkę TERMOSTATU

3. Gdy wskaźnik wstępnego podgrzewania  wyłączy się i rozlegnie się brzęczyk, oznacza to, że proces wstępnego podgrzewania zakończył się: można teraz umieścić żywność w piekarniku.
4. Podczas pieczenia zawsze możliwa jest:
 - Zmiana trybu pieczenia pokrętle FUNKCJI.
 - Zmiana temperatury pokrętle TERMOSTATU.
 - Ustaw czas gotowania i czas zakończenia gotowania (patrz: „Tryby gotowania”).
 - Zatrzymanie pieczenia pokrętle FUNKCJI, przekręcając go na pozycję „0”.

5. Czas gotowania można zmienić (patrz: „Tryby gotowania”).
6. W przypadku awarii zasilania, gdy piekarnik jeszcze pracuje, automatyczny system wewnątrz urządzenia włączy ponownie tryb gotowania od miejsca, w którym został przerwany, pod warunkiem, że temperatura nie spadła poniżej pewnego poziomu. Zaprogramowane tryby gotowania, które jeszcze się nie zaczęły, nie zostaną przywrócone i muszą zostać ponownie zaprogramowane.

Dla trybów PIECZENIA MIĘSA i GRILLOWANIA nie ma etapu wstępnego podgrzewania.

Nigdy nie umieszczaj przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika; zapobiegnie to zniszczeniu emalii.

Zawsze umieszczaj naczynia na dołączonych rusztach.

Nawiew chłodzący

Aby obniżyć temperaturę zewnętrzną piekarnika, wentylator nawiewa strumień powietrza pomiędzy panelem kontrolnym i drzwiczkami piekarnika.

! Po zakończeniu pieczenia, wentylator będzie nadal pracował do czasu, aż piekarnik wystarczająco wystygnie.










Oświetlenie piekarnika

Światło włączy się w momencie naciśnięcia przycisku lampki piekarnika.

* Dostępne tylko dla pewnych modeli.

Manuale tryby gotowania




Wszystkie tryby gotowania posiadają domyślną temperaturę gotowania, która może być manualnie regulowana wedle upodobania, pomiędzy 40°C a 250°C. W trybie PIECZENIA MIĘSA NA ROŻNIE, domyślna wartość temperatury to 270°C.

Funkcja	Funkcja	Opis UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI
	PIEKARNIK TRADYCYJNY	Używając tego trybu pieczenia, najlepiej jest korzystać tylko z jednego rusztu.
	WIELOPOZIOMOWE	Jako, że temperatura jest jednakowa w całym piekarniku, powietrze piecze i brązowi jedzenie w sposób jednakowy. W tym samym czasie można korzystać maksymalnie z dwóch rusztów.
	GRILL WENTYLOWANY	Kombinacja funkcji podwyższa efektywność jednokierunkowego emitowania gorąca dostarczanego przez elementy grzejne w całym piekarniku poprzez wymuszony nawiew. Zapobiega to przypalaniu się powierzchni potraw i pozwala wysokiej temperaturze przenikać do ich wnętrza. W tym trybie zawsze piecz przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
	GRILL/ROŻEN	Włączy się górny element grzejny. Wysoka i bezpośrednio działająca temperatura grilla jest zalecana do pieczenia jedzenia wymagającego wysokiej temperatury powierzchniowej oraz do pieczenia na rożnie. W tym trybie zawsze piecz przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
	NISKOTEMPERATUROWY	Tego typu gotowanie może być użyte do wyrośnięcia ciasta, rozmrażania, przygotowywania jogurtu, podgrzewania potraw ogrzewania z wymaganą prędkością i do wolnego gotowania przy niskich temperaturach. Opcje temperatury to: 40°C, 65°C, 90°C.
	PIECZONE CIASTA	Funkcja ta idealnie nadaje się do pieczenia ciast. Umieść jedzenie wewnątrz piekarnika, gdy jest jeszcze zimny. Naczynie może być również umieszczone we wstępnie rozgrzanym piekarniku. Będzie możliwa zmiana czasu trwania tylko o 10/+10 minut.
	CHLEB	Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, zaleca się staranne przestrzeganie poniższych wskazówek: <ul style="list-style-type: none"> • Stosuj się do zaleceń przepisu. • Nie należy przekraczać maksymalnej wagi tacy na ściekający tłuszcz. • Pamiętaj, aby wlać 100ml zimnej wody na blachę do pieczenia w pozycji 5. Umieść jedzenie wewnątrz piekarnika, gdy jest jeszcze zimny. Jeśli chcesz umieścić jedzenie w piekarniku po jego wstępnym podgrzaniu, bezpośrednio po programie pieczenia w wysokiej temperaturze, na wyświetlaczu widoczny będzie napis „Hot“ do czasu, aż temperatura piekarnika spadnie do 40°C. W tym momencie możliwe będzie umieszczenie chleba w piekarniku.
	PIZZA	Użyj tej funkcji, aby przygotować pizzę. Więcej szczegółów odnajdziesz w następnym rozdziale. Będzie możliwa zmiana czasu trwania tylko o -5/+5 minut. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, zaleca się staranne przestrzeganie poniższych wskazówek: <ul style="list-style-type: none"> • Stosuj się do zaleceń przepisu. • Masa ciasta powinna wynosić pomiędzy 500g a 700g. • Lekko natłuść tacę na skapujący tłuszcz oraz blachy do pieczenia. Umieść jedzenie wewnątrz piekarnika, gdy jest jeszcze zimny. Jeśli chcesz umieścić jedzenie w piekarniku po jego wstępnym podgrzaniu, bezpośrednio po programie pieczenia w wysokiej temperaturze, na wyświetlaczu widoczny będzie napis „Hot“ do czasu, aż temperatura piekarnika spadnie do 120°C. W tym momencie możliwe będzie umieszczenie pizzy w piekarniku.
	PIECZENIE MIĘSA	Użyj tej funkcji aby gotować wołowinę, wieprzowinę i jagnięcinę. Umieścić mięso wewnątrz kuchenki, gdy piekarnik jest jeszcze zimny. Danie można także umieścić w rozgrzanym piekarniku. Będzie to możliwe ustawiając czas od - 20 / + 25 minut.

Programowanie pieczenia





! Przed rozpoczęciem programowania należy wybrać tryb pieczenia.



Programowanie czasu trwania pieczenia

1. Naciśnij kilkakrotnie przycisk , aż ikonka  i trzy cyfry na WYŚWIETLACZU zaczną migać.
2. Przekręć POKRĘTŁO TIMERA w kierunku „+” i „-”, aby ustawić czas trwania.
3. Naciśnij przycisk  ponownie, aby potwierdzić.
4. Gdy upłynie ustawiony czas, na WYŚWIETLACZU pokaże się napis END, a piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
 - Przykładowo: jest godzina 9 rano, zaprogramowano czas 1 godziny i 15 minut. Program zakończy się automatycznie o 10:15 rano.

Ustawianie godziny zakończenia trybu pieczenia

Czas trwania pieczenia musi zostać ustawiony przed zaprogramowaniem czasu zakończenia pieczenia.

1. Postępuj wg wskazówek 1 - 3 powyżej, aby ustawić czas trwania pieczenia.
2. Następnie, naciśnij przycisk , aż ikonka  i dwie cyfry na WYŚWIETLACZU zaczną migać.
3. Przekręć POKRĘTŁO TIMERA w kierunku „+” i „-”, aby ustawić godzinę.
4. Naciśnij przycisk  ponownie, aż pozostałe dwie cyfry na WYŚWIETLACZU zaczną migać.
5. Przekręć POKRĘTŁO TIMERA w kierunku „+” i „-”, aby ustawić minuty.
6. Naciśnij przycisk  ponownie, aby potwierdzić.
7. Gdy upłynie ustawiony czas, na WYŚWIETLACZU pokaże się napis END, a piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
 - Przykładowo: jest godzina 9 rano, zaprogramowano czas 1 godziny i 15 minut, a czas zakończenia to 12:30. Program rozpocznie się automatycznie o 11:15 rano.

Pieczenie zostało zaprogramowane, gdy przyciski  i  zaświecą się. WYŚWIETLACZ pokaże na przemian godzinę zakończenia pieczenia i czas jego trwania.

Aby anulować program, przekręć pokrętkę SELEKTORA na pozycję „0”.

Praktyczne porady dotyczące gotowania

Podczas pieczenia z wymuszonym nawiewem nie umieszczaj półek w pozycjach 1 i 5. Bezpośrednie działanie wysokiej temperatury może przypalić delikatne potrawy.

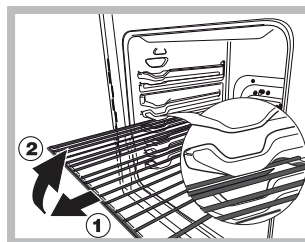
W trybie PIECZENIA MIĘSA NA ROŻNIE i PIECZENIA MIĘSA podstaw tacę na ściekający tłuszcz w pozycji 1.

WIELOPOZIOMOWE

- Skorzystaj z pozycji 2 i 4, umieszczając potrawę wymagającą wyższej temperatury w pozycji 2.
- Podstaw tacę na ściekający tłuszcz na dnie, a półkę na górze.

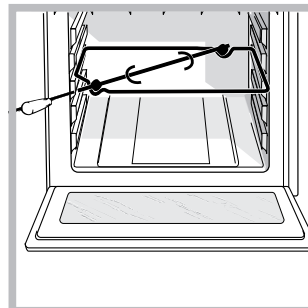
PIZZA

- Użyj aluminiowej blachy na pizzę. Umieść ją na odpowiednim ruszcie. Aby otrzymać kruche ciasto, nie używaj głębokiej blachy do pieczenia, ponieważ nie pozwala ona na tworzenie się kruchego ciasta i wydłuża całkowity czas pieczenia.
- Jeśli pizza zawiera dużo dodatków, zalecamy położenie na wierzchu sera mozzarella w połowie pieczenia.




OSTRZEŻENIE! Piec jest wyposażony w układ przytrzymywania półek, aby zapobiec ich wysunięciu się z piekarnika. (1) Jak przedstawiono na rysunku, aby je wyciągnąć całkowicie wystarczy podnieść półki, trzymając je za przednią część i wyciągnąć (2).

Rożen



Postępuj w następujący sposób (patrz: rysunek), jeśli chcesz skorzystać z funkcji rożna:

1. Umieść tacę na ociekający tłuszcz w pozycji 1.
2. Umieść podpórkę rożna w poz. 3 i włóż rożen w otwór znajdujący się w tylnej ścianie piekarnika.

3. Uruchom funkcję pieczenia mięsa na rożnie, wybierając symbole .

! Podczas gdy ten tryb jest włączony, rożen zatrzyma się po otwarciu drzwi piekarnika.

Tabela pieczenia w piekarniku						
Przepis	Funkcja	Rozgrzewanie	Półka (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria i notatki
Ciasta drożdżowe	WIELOPOZIOMOWE	Tak	2	160 - 180	30 - 90	blacha z ciastem na półce drucianej
	WIELOPOZIOMOWE	Tak	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Półka 3: blacha z ciastem na półce drucianej Półka 1: blacha z ciastem na półce drucianej
Ciasta nadziewane (sernik, strudel, jabłecznik)	PIEKARNIK TRADYCYJNY	Tak	2 / 3	160 - 200	40 - 90	Tacka na ściekający tłuszcz lub tortownica na drucianej półce
	WIELOPOZIOMOWE	Tak	2	160 - 200	35 - 90	Tacka na ściekający tłuszcz lub tortownica na drucianej półce
	WIELOPOZIOMOWE	Tak	1 - 3	160 - 200	40 - 90	Półka 3: blacha z ciastem na półce drucianej Półka 1: blacha z ciastem na półce drucianej
Ciastka/tartaletki	PIEKARNIK TRADYCYJNY	Tak	2	160 - 180	15 - 40	Taca na ściekający tłuszcz
	WIELOPOZIOMOWE	Tak	1 - 3	150 - 170	20 - 40	Półka 3: blacha z ciastem na półce drucianej Półka 1: taca na ściekający tłuszcz
	WIELOPOZIOMOWE	Tak	1 - 3 - 5	150 - 170	20 - 40	Półka 5: blacha do pieczenia na półce drucianej Półka 3: blacha do pieczenia na półce drucianej Półka 1: taca na ściekający tłuszcz
Ptysie	WIELOPOZIOMOWE	Tak	2	180 - 200	30 - 40	Taca na ściekający tłuszcz
	WIELOPOZIOMOWE	Tak	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Półka 3: blacha do pieczenia na półce drucianej Półka 1: taca na ściekający tłuszcz
	WIELOPOZIOMOWE	Tak	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45	Półka 5: blacha do pieczenia na półce drucianej Półka 3: blacha do pieczenia na półce drucianej Półka 1: taca na ściekający tłuszcz
Bezy	PIEKARNIK TRADYCYJNY	Tak	3	90	120 - 150	Taca na ściekający tłuszcz
	WIELOPOZIOMOWE	Tak	1 - 3	90	140 - 180	Półka 3: blacha do pieczenia na półce drucianej Półka 1: taca na ściekający tłuszcz
	WIELOPOZIOMOWE	Tak	1 - 3 - 5	90	140 - 180	Półka 5: blacha do pieczenia na półce drucianej Półka 3: blacha do pieczenia na półce drucianej Półka 1: taca na ściekający tłuszcz
Focaccia	PIEKARNIK TRADYCYJNY	Tak	2	190 - 250	15 - 35	Taca na ściekający tłuszcz
	WIELOPOZIOMOWE	Tak	1 - 3	190 - 250	15 - 35	Półka 3: blacha do pieczenia na półce drucianej Półka 1: taca na ściekający tłuszcz
	WIELOPOZIOMOWE	Tak	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 40	Półka 5: blacha do pieczenia na półce drucianej (zmień poziomy w połowie pieczenia) Półka 3: blacha do pieczenia na półce drucianej (zmień poziomy w połowie pieczenia) Półka 1: taca na ściekający tłuszcz
Mrożone pizze	PIECZENIE MIĘSA	Tak	2	250	10 - 20	Półka 2: taca na ściekający tłuszcz/griglia
Tarty (tarty z warzywami, quiche)	PIEKARNIK TRADYCYJNY	Tak	2	180 - 190	40 - 55	blacha z ciastem na półce drucianej
	WIELOPOZIOMOWE	Tak	1 - 3	180 - 190	45 - 60	Półka 3: blacha z ciastem na półce drucianej Półka 1: blacha z ciastem na półce drucianej
Voulevant / Krakersy z ciasta francuskiego	PIEKARNIK TRADYCYJNY	Tak	2	190 - 210	20 - 30	Taca na ściekający tłuszcz
	WIELOPOZIOMOWE	Tak	1 - 3	180 - 200	20 - 40	Półka 3: blacha do pieczenia na półce drucianej Półka 1: taca na ściekający tłuszcz
	WIELOPOZIOMOWE	Tak	1 - 3 - 5	180 - 200	20 - 40	Półka 5: blacha do pieczenia na półce drucianej Półka 3: blacha do pieczenia na półce drucianej Półka 1: taca na ściekający tłuszcz
Lasagne / Makaron przygotowywany w piekarniku / Cannelloni / tarty	PIEKARNIK TRADYCYJNY	Tak	3	180 - 200	45 - 65	Taca na ściekający tłuszcz/blacha do pieczenia na półce drucianej
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/wieprzowina 1kg	PIEKARNIK TRADYCYJNY	Tak	3	190 - 200	80 - 110	Taca na ściekający tłuszcz/blacha do pieczenia na półce drucianej
	PIECZENIE MIĘSA	Tak	2	200 - 210	50 - 90	Półka 2: półka drucziana Półka 1: taca na ściekający tłuszcz
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką 2kg	PIECZENIE MIĘSA	Tak	2	190 - 210	110 - 150	Półka 2: półka drucziana Półka 1: taca na ściekający tłuszcz
Kurczak/królik/kaczka 1kg	PIECZENIE MIĘSA	Tak	2	190 - 200	50 - 100	Półka 2: drucziana półka (obrót jedzenie po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia) Półka 1: taca na ściekający tłuszcz
Indyk/geś 3 kg	PIEKARNIK TRADYCYJNY	Tak	2	190 - 200	80 - 140	Taca na ściekający tłuszcz/blacha do pieczenia na półce drucianej

Ryby pieczone w piekarniku/pieczone w folii (filet, całe)	WIELOPOZIOMOWE	Tak	2	180 - 200	30 - 60	Taca na ściekający tłuszcz/blacha do pieczenia na półce drucianej
Nadziewane warzywa (pomidory, patisony, bakłażany)	PIEKARNIK TRADYCYJNY	Tak	2	180 - 200	50 - 60	Taca na ściekający tłuszcz/blacha do pieczenia na półce drucianej
Tosty z chleba	GRILL/ROŻEN	5 min	4	270	4 - 6	Półka drucziana
Filety rybne/kawałki ryby	PIEKARNIK TRADYCYJNY	Tak	3	170 - 190	20 - 30	Taca na ściekający tłuszcz/blacha do pieczenia na półce drucianej
Kiełbaski/kebab z mięsa/żeberka/hamburger	GRILL/ROŻEN	Tak	4	240 - 250	15 - 30	Półka 4: drucziana półka (obrót jedzenie po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia) Półka 3: taca na ściekający tłuszcz
Pieczony kurczak 1-1,3kg	GRILL/ROŻEN	-	3	250	70 - 80	Półka 3: pieczeń z różną Półka 1: taca na ściekający tłuszcz z wodą
Krwisty rostbef 1 kg	PIECZENIE MIĘSA	Tak	2	200 - 210	35 - 50	Półka 2: półka drucziana Półka 1: taca na ściekający tłuszcz
Pieczone ziemniaki	PIECZENIE MIĘSA	Tak	2	210	30 - 55	Taca na ściekający tłuszcz/blacha do pieczenia na drucianej półce (w razie potrzeby obrót jedzenie po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia)
Zapiekane warzywa	PIECZENIE MIĘSA	Tak	2	200 - 210	25 - 40	Taca na ściekający tłuszcz/blacha do pieczenia na półce drucianej
Jogurt	NISKOTEMPERATUROWY	-	2	40	240 - 300	Słoiki na tacy na ściekający tłuszcz
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/wieprzowina 1kg	NISKOTEMPERATUROWY	-	2	90	120 - 180	Półka 2: półka drucziana Półka 1: taca na ściekający tłuszcz

Tabela pieczenia automatycznego						
Przepis	Funkcja	Rozgrzewanie	Półka (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria i notatki
Ciasta nadziewane (sernik, strudel, jabłecznik)	PIECZONE CIASTA	-	2	-	-	blacha z ciastem na półce drucianej
Babka, ciasto marmurkowe						
Pizza (gruba) Focaccia	PIZZA	-	2	-	-	Taca na ściekający tłuszcz
Chleb	CHLEB	-	2	-	-	Półka 5: taca na ściekający tłuszcz z wodą Półka 2: blacha do pieczenia na półce drucianej
MIĘSO	PIECZENIE MIĘSA	-	2	-	-	brytfanny lub naczynia

SPRAWDZONE RECEPTURY (zgodnie z IEC 60350-1)						
Przepis	Funkcja	Rozgrzewanie	Półka (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria* i notatki
Krucze ciasto	WIELOPOZIOMOWE	Tak	2	140	30 - 40	Taca na ściekający tłuszcz
	WIELOPOZIOMOWE	Tak	1 - 3	140	30 - 40	Półka 3: uniwersalna taca Półka 1: uniwersalna taca
Ciasteczka	WIELOPOZIOMOWE	Tak	3	160	20 - 30	Taca na ściekający tłuszcz
	WIELOPOZIOMOWE	Tak	1 - 3	160	25 - 35	Półka 3: uniwersalna taca Półka 1: taca na ściekający tłuszcz
Biszkopt beztłuszczowy	WIELOPOZIOMOWE	Tak	2	150	35 - 45	blacha z ciastem na półce drucianej
	WIELOPOZIOMOWE	Tak	1 - 3	160	30 - 45	Półka 3: blacha z ciastem na półce drucianej Półka 1: blacha z ciastem na półce drucianej
2 Szarlotka	WIELOPOZIOMOWE	Tak	1 - 3	160	70 - 90	Półka 3: blacha z ciastem na półce drucianej Półka 1: blacha z ciastem na
Grzanka	GRILL /GIRARROSTO	5 min	4	270	4 - 6	Półka drucziana
Burgery	GRILL /GIRARROSTO	-	4	250	18 - 30	Półka 4: drucziana półka (odwrócić jedzenie w połowie pieczenia) Półka 3: taca na ściekający tłuszcz z wodą

*Gdy nie w zestawie, akcesoria można kupić w ramach usługi posprzedażnej.

Oznaczenia w tabeli nie biorą pod uwagę półek wysuwanych. Testuj bez nich.

Podgrzewania pustej kuchenki (zgodnie z IEC 60350-1 do): Przetestuj funkcje pieczenia „WIELOPOZIOMOWEGO“.

Używanie ceramicznej płyty grzejnej

! Klej nałożony na uszczelki pozostawia tłuste ślady na szkle. Przed korzystaniem z urządzenia zalecamy usunięcie ich nierysującym środkiem czyszczącym. Podczas pierwszych kilku godzin użytkowania może się wydzielać zapach gumy, który bardzo szybko zniknie.

Włączanie i wyłączanie stref gotowania

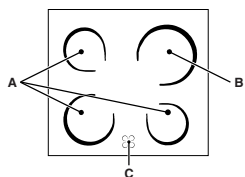
Aby włączyć strefę gotowania, przekręć odpowiadającą jej gałkę w prawo.

Aby ją wyłączyć, przekręć odpowiadającą jej gałkę w lewo, aż do pozycji „0”.

Jeśli pali się lampka WŁĄCZONEJ STREFY GRZEJNEJ, wskazuje ona na to, że przynajmniej jedna ze stref grzejnych jest włączona.

Strefy grzejne

Płyta jest wyposażona w elektryczne elementy grzejne. Gdy są one w użyciu, następujące elementy na płycie świecą się na czerwono. Płyta jest wyposażona w elektryczne promiennikowe elementy grzejne. Gdy są one w użyciu, następujące elementy na płycie świecą się na czerwono.



- A. Strefa grzejna z elementem grzejnym promiennikowym.
- B. Strefa grzejna z elementem promiennikowym grzejnym.
- C. Kontrolka nagromadzonej energii cieplnej : wskazuje ona na to, że temperatura odpowiadającej jej strefy

grzejnej jest wyższa niż 60°C. element grzejny, nawet po wyłączeniu, pozostaje jeszcze gorący.

Strefy grzejne z promiennikowymi elementami grzejnymi

Emitują one ciepło poprzez lampy promiennikowe, w które są wyposażone. Są one podobne do palników gazowych: są łatwe w obsłudze i szybko osiągają żądaną temperaturę, pozwalając faktycznie zobaczyć dostarczaną energię.

Opis urządzenia elementów grzejnych

Okrągłe elementy grzejne promiennikowe zaświecą się na czerwono po około 10 - 20 sekundach od ich włączenia. Elementy grzejne promiennikowe, oprócz zwyczajowych plusów elementów grzejnych promiennikowych, gwarantują równomierne rozprowadzanie ciepła. Lampy grzejne promiennikowe wydzielają duże ilości ciepła i światła, jak tylko się je włączy, oferując następujące praktyczne korzyści:

- szybkie nagrzewanie (w porównaniu z palnikiem gazowym)
- szybkie ochładzanie
- równomierną temperaturę na całej powierzchni (dzięki okrągłym elementom grzejnym)

Są one podobne do innych stref gotowania na kuchence i dlatego są łatwe w użyciu. Aby upewnić się, że prawidłowo używasz płyty kuchennej, wszystko co musisz zrobić, to zapoznać się z tabelami dotyczącymi gotowania, znajdującymi się w instrukcji obsługi.

Porady praktyczne dotyczące korzystania z płyty grzejnej

- Używaj naczyń z grubą i płaską podstawą, aby w pełni przylegały do strefy grzejnej.



- Zawsze używaj naczyń, których średnica jest wystarczająco duża, aby w pełni przykryć grzejnik w celu pełnego wykorzystania wydzielanego ciepła.



- Pilnuj, aby dno naczynia było zawsze czyste i suche: zapewnia to idealne przyleganie naczynia do strefy grzejnej i zarówno naczynie, jak i płyta grzejna pozostają wydajne przez dłuższy czas.
- Unikaj używania tych samych naczyń, które były używane na palnikach gazowych: wysoka koncentracja gorąca palników gazowych mogła zdeformować podstawę naczynia powodując jej niedokładne przyleganie do płyty.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonej strefy grzejnej bez postawionego na niej naczynia: może to spowodować uszkodzenie strefy.

Poz.	Ceramiczna płyta grzejna promiennikowa Płyta grzejna normalna lub szybka	Ceramiczna płyta grzejna halogenowa Automatyczna płyta grzejna
0	Wyłączona	Wyłączona
1	Gotowanie ryb	Topienie masła lub czekolady
2	Gotowanie ziemniaków (na parze), zup, ciecierzycy, fasoli	Podgrzewanie płynów
3	Kontynuowanie gotowania dużych ilości żywności, zupy jarzynowej	
4	Pieczenie mięsa (średnio wysmażone)	Do sosów (w tym sosów śmietanowych)
5	Pieczenie mięsa (dobrze wysmażone)	
6	Aby zbrązowić lub szybko doprowadzić do wrzenia	Gotowanie w temperaturze wrzenia
7		
8		Do pieczenia
9		
10		Do gulaszu
11		
12		Do smażenia

Czyszczenie i konserwacja

PL

Wyłączenie urządzenia

Przed wykonywaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych, odłącz urządzenie od zasilania.

Czyszczenie piekarnika

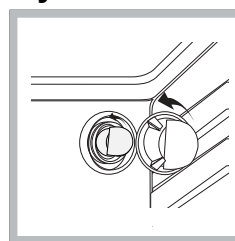
Nigdy nie korzystaj z urządzeń czyszczących parą lub urządzeń wykorzystujących wysokie ciśnienie do czyszczenia urządzenia.

- Wyczyść szklaną część drzwi piekarnika gąbką i nierysującego środka czyszczącego, a następnie wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Nie używaj materiałów ściernych ani ostrych metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła. Części zewnętrzne wykonane ze stali nierdzewnej lub emaliowane oraz gumowe uszczelki mogą być myte gąbką zamoczoną w letniej wodzie z neutralnym mydłem. Aby usunąć uporczywe plamy użyj produktów specjalistycznych. Po umyciu, dokładnie opłucz i wytrzyj do sucha. Nie używaj proszków ściernych lub substancji żrących.
- Najlepiej, aby wnętrze piekarnia było czyszczone po każdorazowym użyciu, gdy jest nadal lekko ciepłe. Używaj gorącej wody z detergentem, następnie dokładnie opłucz i wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Nie używaj produktów ściernych.
- Akcesoria mogą być myte jak normalne naczynia, można je nawet myć w zmywarce.
- Brud i tłuszcz na panelu kontrolnym powinien być usuwany nierysującą gąbką lub miękką ściereczką.
- Stal nierdzewna może zostać poznaczona plamami po twardej wodzie pozostającej na jej powierzchni przez długi czas lub po agresywnych detergentach zawierających fosfor. Zalecamy dokładne płukanie i wycieranie do sucha powierzchni ze stali nierdzewnej.

Kontrola uszczelki piekarnika

Kontroluj regularnie uszczelki dookoła piekarnika. Jeśli są zniszczone, proszę się skontaktować z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażnej. Zalecamy niekorzystanie z piekarnika do czasu wymiany uszczelki.

Wymiana żarówki w piekarniku



1. Po odłączeniu piekarnika od prądu zdejmij szklany klosz przykrywający gniazdo żarówki (patrz: rysunek).
2. Wykręć żarówkę i wymień ją na podobną: napięcie prądu 230V, moc 25W, gwint E14.
3. Załóż klosz i ponownie podłącz piekarnik do prądu.

Nie używaj lampy piekarnika do nastrojowego oświetlenia pomieszczenia.

Boczne panele katalityczne i panel tylny

Są to panele pokryte specjalną emalią, absorbującą tłuszcz, który się wytwarza podczas pieczenia. Emalia ta jest na tyle wytrzymała, że przesuwanie różnych akcesoriów (ruszty, brytfanny, itp.) nie powoduje jej uszkodzenia. Nie należy się martwić małymi białymi śladami, które pojawiają się na jej powierzchni. Należy jednakże unikać:

* Dostępne tylko dla pewnych modeli.

- skrobienia emalii ostrymi przedmiotami (na przykład nożem);
- stosowania środków czyszczących lub ściernych.

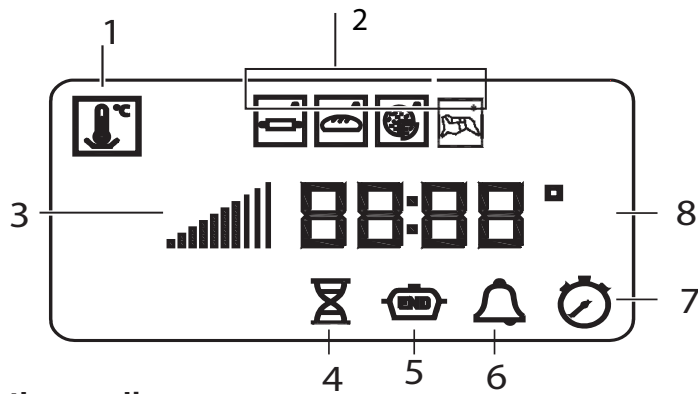
Czyszczenie szklano-ceramicznej płyty grzejnej

Nie używaj ściernych lub żrących detergentów (np.: produktów w sprayu do czyszczenia grillów i piekarników), odplamiaczy, odrdzewiaczy, detergentów w proszku oraz gąbek z ostrymi powierzchniami: mogą one bezpowrotnie porysować powierzchnię.

- Zwykle wystarczy po prostu wymyć płytę wilgotną gąbką i wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem kuchennym.
- Jeśli płyta grzejna jest szczególnie brudna, natrzyj ją specjalnym produktem do czyszczenia szkła ceramicznego, następnie wypłucz dokładnie i wytrzyj do sucha.
- Aby usunąć uporczywy brud, użyj odpowiedniej drapaczki (do kupienia osobno). Wytrzyj rozlane płyny jak najszybciej, nie czekając, aż urządzenie wystygnie, aby uniknąć tworzenia się twardej skorupy. Możesz osiągnąć doskonałe rezultaty używając nierdzewnej gąbki z drutu stalowego, zaprojektowanej specjalnie do powierzchni ceramicznych, zamoczonej w wodzie z mydłem.
- Jeśli plastik lub substancje o dużej zawartości cukru przypadkowo stopiły się na płycie grzejnej, usuń je natychmiast drapaczką, podczas gdy powierzchnia jest nadal gorąca.
- Po wyczyszczeniu płyty grzejnej można ją natrzeć specjalnym produktem ochronnym: pozostawi on niewidoczną warstwę, chroniącą powierzchnię przed kapnięciami podczas gotowania. Konserwacja powinna być wykonywana, gdy urządzenie jest ciepłe (nie gorące) lub zimne.
- Zawsze pamiętaj o opłukaniu urządzenia czystą wodą i dokładnym go wysuszeniu: osad może się zapiec podczas gotowania.

Środki czyszczące płyty szklano-ceramicznej	Dostępne
Drapaczka do okien Sklepy z materiałami budowlanymi	Drapaczki z żyłkami
Wymienne żyłki	Markety budowlane, supermarkety, apteki
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISS-CLEANER	Boots, sklepy Co-op, domy towarowe, sklepy Regional Electricity Company, supermarkety

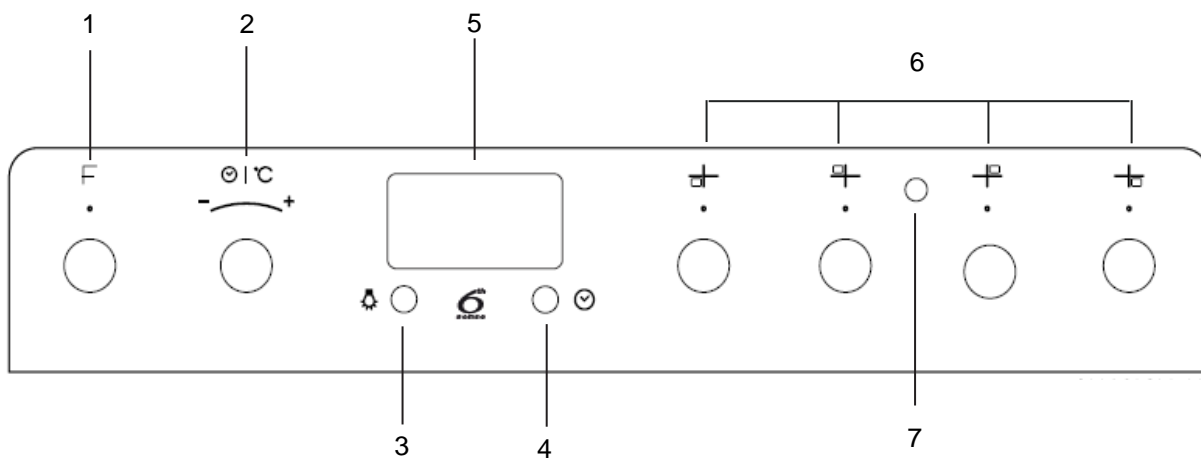
- Chromowane pokręta można czyścić gąbką nasączoną ciepłą wodą i neutralnym mydłem. Agresywne mydła mogą zniszczyć wygląd produktu; nie należy stosować rozcieńczalników na bazie kwasu lub alkoholu, takich jak te, które zawierają kwas cytrynowy (np.: cytryna) lub kwas octowy, (np.: ocet).



GB

**Description of the appliance
DISPLAY**

- 1. LOW TEMPERATURE MODE icon
- 2. AUTOMATIC COOKING MODE icons
- 3. Indicator Preheating
- 4. icon DURATION
- 5. icon END OF COOKING
- 6. icon TIMER
- 7. icon CLOCK
- 8.digits TIME and TEMPERATURE



GB

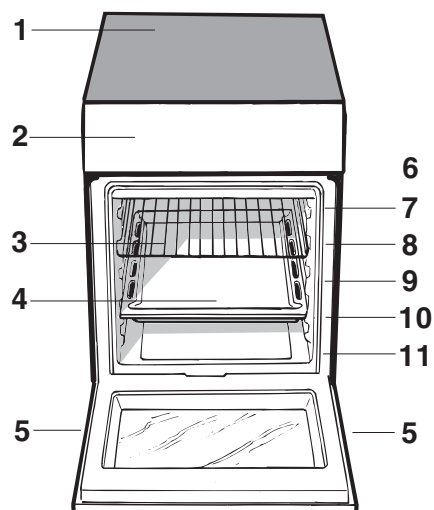
**Description of the appliance
Control panel**

- 1.SELECTOR knob
- 2.THERMOSTAT/TIMER knob
- 3. OVEN LAMP button
- 4.SET TIMER button
- 5.DISPLAY
- 6.Hob ELECTRIC HOTPLATE control knobs
- 7.Indicator light for ELECTRIC HOTPLATE

GB

**Description of the appliance
Overall view**

- 1.Glass ceramic hob
- 2.Control panel
- 3..Sliding grill rack
- 4.DRIPPING pan
- 5.Adjustable foot
- 6.GUIDE RAILS for the sliding racks
- 7.position 5
- 8.position 4
- 9.position 3
- 10.position 2
- 11.position 1



Installation

GB

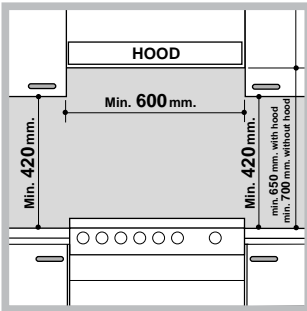
Positioning and levelling

The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

Make sure that the wall which is in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

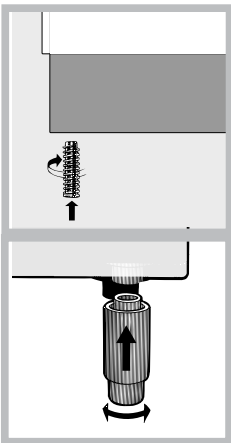


This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.

- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the positions provided on each corner of the base of the cooker (see figure).

The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

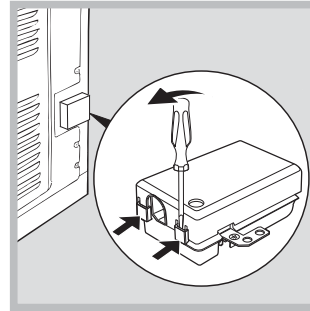
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

Electrical connection

Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.



- Pull the cover to open it.

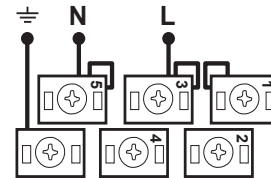
To install the cable, follow the instructions below:

- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

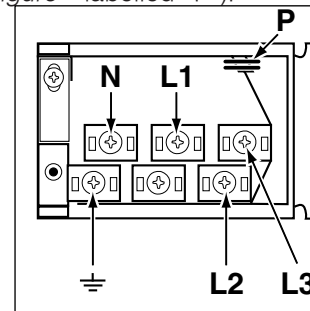
The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (see figure).

230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

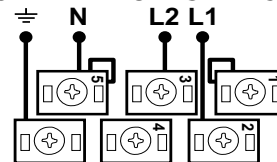


- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").



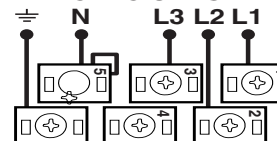
400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

Connecting the supply cable to the electricity mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see *Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage falls between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

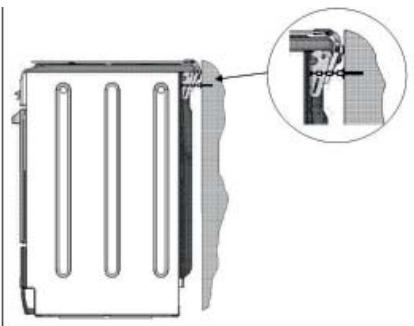
The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.

Safety Chain



! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain **MUST** be installed!





* Only available in certain models.

Start-up and use

GB




Setting the clock

The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.

1. Press the  button several times until the  icon and the first two numerical digits on the display start to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
3. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
5. Press the  button again to confirm.

Setting the timer

This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the three numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
3. Press the  button again to confirm. The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.


Using the oven

Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Make sure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. The oven begins its preheating stage and the preheating indicator lights up.

The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob

3. When the preheating indicator  switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.
4. During cooking it is always possible to:
 - Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
 - Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
 - Set the cooking duration and the cooking end time (see *Cooking modes*).
 - Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.
5. The cooking time may be modified (see *Cooking Modes*).
6. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from the point at which it was interrupted, provided that the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

There is no preheating stage for the ROASTING and BARBECUE modes.

Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.

Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door.

! Once cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.










Oven light

The light may be switched on at any moment by pressing the OVEN LIGHT button.

* Only available in certain models.

Manual cooking modes




! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired. In the SPIT ROAST mode, the default power level value is 270°C.

Funzione	Funzione	Descrizione USE AND CARE
	TRADITIONAL OVEN	When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only.
	MULTILEVEL	Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.
	ROTISSERIE	This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.
	GRILL/SPIT ROAST	The top heating element is activated. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature and for rotisserie spit cooking. Always cook in this mode with the oven door closed.
	LOW TEMPERATURE	This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65, 90 °C.
	BAKED CAKES	This function is ideal for baking cakes. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by - 10/+10 minutes.
	BREAD	To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below: <ul style="list-style-type: none"> • Follow the recipe. • Do not exceed the maximum weight of the dripping pan. • Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5. Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 40°. At this point it will be possible to place the bread in the oven.
	PIZZA	Use this function to make pizza. Please see the following chapter for further details. It will only be possible to adjust the duration by -5/+5 minutes. <p>To achieve the best possible results, we recommend that you carefully observe the instructions below:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Follow the recipe. • The weight of the dough should be between 500 g and 700 g. • Lightly grease the dripping pan and the baking trays. Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 120°. At this point it will be possible to place the pizza in the oven.
	ROAST mode	Use this function to cook beef, pork and lamb. Place the meat inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by -20/+25 minutes.

GB Programming cooking





A cooking mode must be selected before programming can take place.



Programming the cooking duration

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the duration.
3. Press the  button again to confirm;
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the  button until the  icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
4. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
6. Press the  button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.

To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the "0" position.

Practical cooking advice

Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

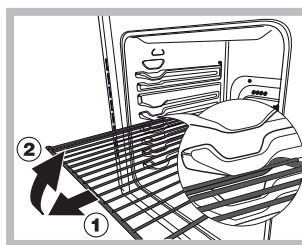
In the SPIT ROAST and ROASTING cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

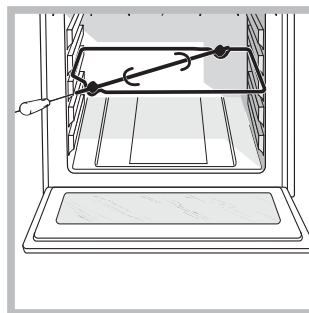
PIZZA

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




WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven. (1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

Spit roast



To operate the spit roast function (see diagram) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the spit roast function by selecting the  symbols.

When this mode is enabled, the rotisserie spit will stop if the door is opened.

Oven cooking table advice						
Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Leavened cakes	MULTILEVEL	Yes	2	160 - 180	30 - 90	Cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)	TRADITIONAL OVEN	Yes	2 / 3	160 - 200	40 - 90	Drip tray or cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	2	160 - 200	35 - 90	Drip tray or cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160 - 200	40 - 90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	160 - 180	15 - 40	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	150 - 170	20 - 40	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	150 - 170	20 - 40	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	2	180 - 200	30 - 40	Drip tray
Bigné	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	TRADITIONAL OVEN	Yes	3	90	120 - 150	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	90	140 - 180	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Meringhe	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	90	140 - 180	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	190 - 250	15 - 35	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	190 - 250	15 - 35	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Focaccia	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 40	Shelf 5: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray
	ROASTING	Yes	2	250	10 - 20	Shelf 2: drip tray / griglia
	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	180 - 190	40 - 55	Cake tin on wire shelf
Torte salate (torta di verdura, quiche)	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	180 - 190	45 - 60	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	190 - 210	20 - 30	Drip tray
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	180 - 200	20 - 40	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	180 - 200	20 - 40	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	TRADITIONAL OVEN	Yes	3	180 - 200	45 - 65	Drip tray / oven tray on wire shelf
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati	TRADITIONAL OVEN	Yes	3	190 - 200	80 - 110	Drip tray / oven tray on wire shelf
	ROASTING	Yes	2	200 - 210	50 - 90	Shelf 2: wire shelf Shelf 1: drip tray
Arrosto di maiale con cotenna 2kg	ROASTING	Yes	2	190 - 210	110 - 150	Shelf 2: wire shelf Shelf 1: drip tray
Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg	ROASTING	Yes	2	190 - 200	50 - 100	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking) Shelf 1: drip tray
Tacchino / Oca 3 Kg	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	190 - 200	80 - 140	Drip tray / oven tray on wire shelf
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)	MULTILEVEL	Yes	2	180 - 200	30 - 60	Drip tray / oven tray on wire shelf
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	180 - 200	50 - 60	Drip tray / oven tray on wire shelf
Pane tostato	GRILL/SPIT ROAST	5 min	4	270	4 - 6	Wire shelf
Filetti / tranci di pesce	TRADITIONAL OVEN	Yes	3	170 - 190	20 - 30	Drip tray / oven tray on wire shelf
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	GRILL/SPIT ROAST	Yes	4	240 - 250	15 - 30	Shelf 4: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water

Pollo arrosto 1-1,3 Kg	GRILL/SPIT ROAST	-	3	250	70 - 80	Shelf 3: spit roast
						Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef al sangue 1Kg	ROASTING	Yes	2	200 - 210	35 - 50	Shelf 2: wire shelf
						Shelf 1: drip tray
Patate arrosto	ROASTING	Yes	2	210	30 - 55	Drip tray / oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Verdure gratinate	ROASTING	Yes	2	200 - 210	25 - 40	Drip tray / oven tray on wire shelf
Yogurt	LOW TEMPERATURE	-	2	40	240 - 300	Jars on the drip tray
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1Kg	LOW TEMPERATURE	-	2	90	120 - 180	Shelf 2: wire shelf
						Shelf 1: drip tray

Tabella Cotture Automatiche						
Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)	BAKED CAKE	-	2	-	-	Cake tin on wire shelf
Pound cake, marble cake						
Pizza (alta)	PIZZA	-	2	-	-	Drip tray
Focaccia						
Bread	BREAD	-	2	-	-	Shelf 5: drip tray with water
						Shelf 2: oven tray on wire shelf
ROAST	MEAT ROASTS	-	2	-	-	On dripping pan or baking pan

TESTED RECIPES (in compliance with IEC 60350-1)						
Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories* and notes
Short bread	MULTILEVEL	Yes	2	140	30 - 40	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	140	30 - 40	Shelf 3: universal tray Shelf 1: universal tray
Small cakes	MULTILEVEL	Yes	3	160	20 - 30	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160	25 - 35	Shelf 3: universal tray Shelf 1: drip tray
Fatless sponge cake	MULTILEVEL	Yes	2	150	35 - 45	Cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160	30 - 45	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
2 Apple pie	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160	70 - 90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Toast	GRILL/GIRARROSTO	5 min	4	270	4 - 6	Wire shelf
Burgers	GRILL/GIRARROSTO	-	4	250	18 - 30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water
*When not provided, accessories can be purchased from after sale service.						
The indications in the table are without use of the sliding shelves. Do the tests without these.						
Preheating the empty oven (according to IEC 60350-1): test "MULTILEVEL" functions.						

Using the glass ceramic hob

The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

Switching the cooking zones on and off

To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.

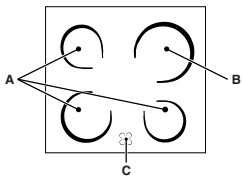
To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position.

If the COOKING ZONE ON indicator light is lit, this shows that at least one of the cooking zones on the hob is switched on.

Cooking zones

The hob is equipped with electric heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.

The hob is equipped with electric halite heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.



A. The cooking zone with radiant heating elements.

B. The cooking zone with a halite heating element.

C. The residual heat indicator light: this indicates that the temperature of the

corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

Cooking zones with halite heating elements

These emit heat via radiation from the halite lamps they contain. They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to actually see the power they are providing.

Description of the heating elements

The circular radiant heating elements become red 10 - 20 seconds after they have been switched on.

The circular halite heating elements guarantee even heat distribution in addition to the usual advantages that halite heating elements bring.

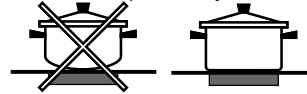
Halite lamps emit high levels of heat and light as soon as they are switched on, offering the following practical advantages:

- rapid heating (in relation to a gas burner)
- rapid cooling
- even temperature across the whole surface (due to the circular heating elements).

They are similar to the other cooking zones on the hob and are therefore easy to use. To ensure you use the hob correctly, all you need to do is consult the cooking tables in the instruction booklet.

Practical advice on using the hob

- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.



- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob remain effective for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

Pos.	Radiant Ceramic Hot Plate Normal or Fast Hot Plate	Ceramic Halogen Hot Plate Automatic Hot Plate
0	Off	Off
1	To cook fish	To melt butter or chocolate
2	To cook potatoes (steam), soup, chickpeas, beans	To reheat liquids
3	To continue cooking large quantities of food, vegetable soup	
4	To roast (medium)	For sauces (including cream sauces)
5	To roast (well done)	
6	To brown or quickly bring to a boil	To cook at boiling point
7		
8		For roasts
9		
10		For stews
11		
12		To fry

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the oven

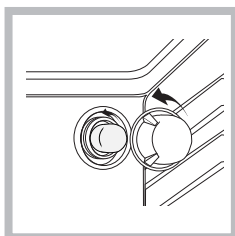
Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Side and rear catalytic liners

In some models, the most exposed internal vertical sides of the oven are coated with porous enamel, which is called catalytic enamel. When heated, this enamel destroys fat particles given off by the food. This "oxidation" of the fat particles occurs when the temperature of the sides exceeds 170°C. The porous quality of the catalytic enamel increases the surface

Cleaning the glass ceramic hob

Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

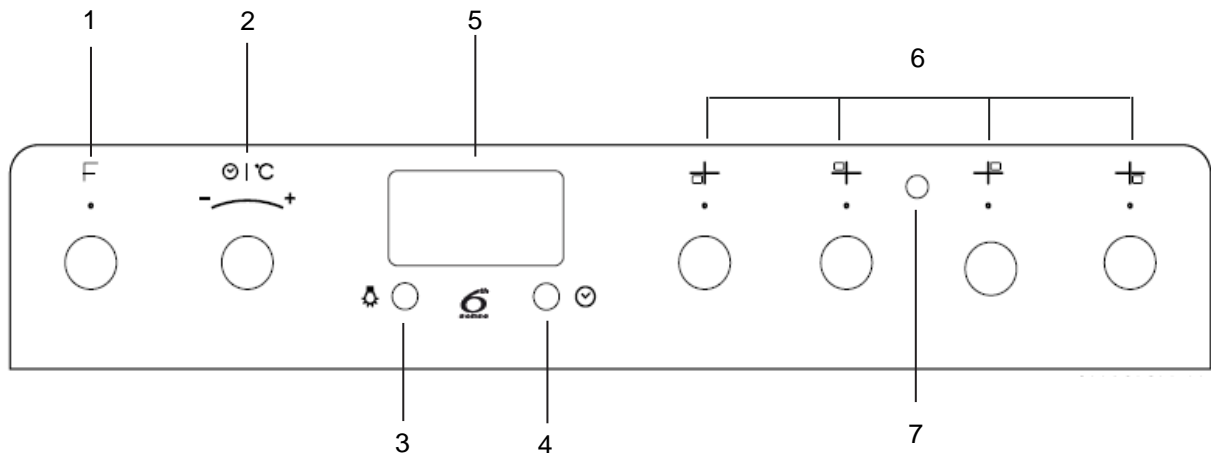
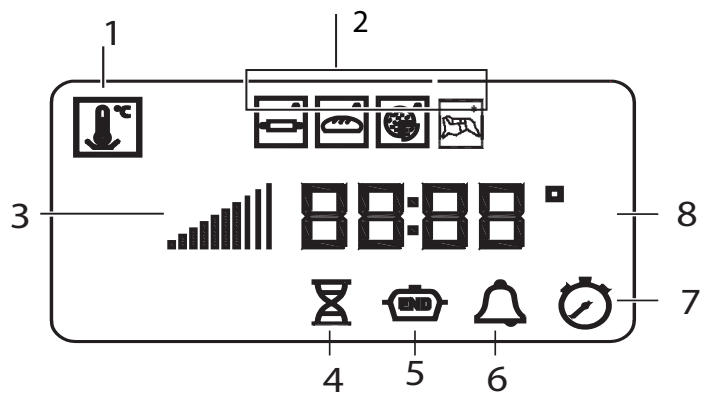
Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

- The chromed knobs can be cleaned with a sponge soaked in warm water and neutral soap. Aggressive soaps can ruin the look of the product; do not use thinners with an acid or alcoholic base such as those containing citric acid (for example: lemon) or acetic acid (for example: vinegar).

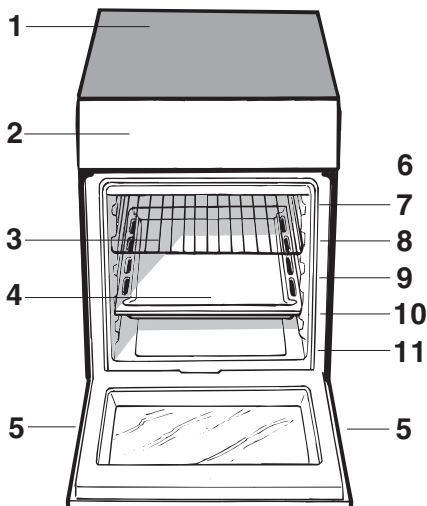
* Only available in certain models.

GR**Περιγραφή της συσκευής
ΟΘΟΝΗ**

1. Εικονίδιο ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΑΜΗΛΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ
2. Εικονίδια ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
3. Ενδεικτική λυχνία Προθέρμανσης
4. εικονίδιο ΔΙΑΡΚΕΙΑ
5. εικονίδιο ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
6. εικονίδιο ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ
7. εικονίδιο ΡΟΛΟΪ
8. ψηφία για ΩΡΑ και ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

**GR****Περιγραφή της συσκευής
Πίνακας ελέγχου**

1. Περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ
2. Περιστροφικό κουμπί ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ/ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ
3. Κουμπί ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
4. Κουμπί ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ
5. ΟΘΟΝΗ
6. Περιστροφικά κουμπιά ελέγχου ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ της πλάκας εστιών
7. Ενδεικτική λυχνία για ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

**GR****Περιγραφή της συσκευής Γενική άποψη**

1. Υαλοκεραμική πλάκα εστιών
2. Πίνακας ελέγχου
3. Συρόμενη σχάρα γκριλ
4. Δίσκος ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΣΤΑΓΟΝΩΝ
5. Ρυθμιζόμενο πόδι στήριξης
6. ΡΑΓΕΣ-ΟΔΗΓΟΙ για τις συρόμενες σχάρες
7. Θέση 5
8. Θέση 4
9. Θέση 3
10. Θέση 2
11. Θέση 1

Τοποθέτηση και οριζοντίωση

GR Η συσκευή επιτρέπεται να εγκατασταθεί σε σειρά ντουλαπιών των οποίων το ύψος δεν υπερβαίνει αυτό της επιφάνειας της πλάκας εστιών.

Βεβαιωθείτε ότι ο τοίχος που είναι σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής είναι κατασκευασμένος από μη εύφλεκτο, ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό (T 90 °C).

Για να εγκαταστήσετε σωστά τη συσκευή:

- Τοποθετήστε την στην κουζίνα, στην τραπεζαρία ή σε στούντιο (όχι στο μπάνιο).
- Αν το πάνω μέρος της πλάκας εστιών είναι ψηλότερα από τα ντουλάπια, η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί τουλάχιστον 600 mm μακριά τους.
- Αν αυτή η συσκευή μαγειρέματος εγκατασταθεί κάτω από εντοιχισμένο ντουλάπι, πρέπει να υπάρχει ελάχιστη απόσταση 420 mm ανάμεσα στο ντουλάπι και το πάνω μέρος της πλάκας εστιών.



Η απόσταση θα πρέπει να αυξηθεί σε 700 mm αν τα εντοιχισμένα ντουλάπια είναι εύφλεκτα (βλ. εικόνα).

- Μην τοποθετείτε στόρια πίσω από τη συσκευή μαγειρέματος ή σε απόσταση μικρότερη από 200 mm από τις πλευρές της.

- Τυχόν απορροφητήρες πρέπει να εγκατασταθούν σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο αντίστοιχο εγχειρίδιο.



Αν χρειάζεται να οριζοντιώσετε τη συσκευή, βιδώστε τα ρυθμιζόμενα πόδια στήριξης στις παρεχόμενες θέσεις σε κάθε γωνία της βάσης της συσκευής μαγειρέματος (βλ. εικόνα).

Τα πόδια στήριξης* εφαρμόζουν μέσα στις εγκοπές στην κάτω πλευρά της βάσης της συσκευής μαγειρέματος.

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

Ηλεκτρική σύνδεση

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας ρεύματος

- Για να ανοίξετε τον πίνακα ακροδεκτών:



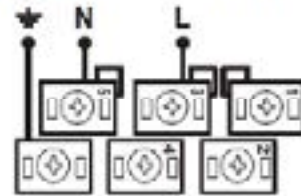
Εισάγετε ένα κατσαβίδι ίσα στα πλευρικά ρύγχη του καλύμματος του πίνακα ακροδεκτών.

Τραβήξτε το κάλυμμα για να το ανοίξετε. Για να εγκαταστήσετε το καλώδιο, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

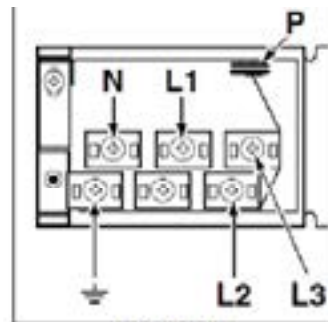
- Λασκάρτε τη βίδα του σφικτήρα καλωδίου και τις βίδες των επαφών καλωδίων.

Οι γεφυρώσεις έχουν προρρυθμιστεί στο εργοστάσιο για σύνδεση 230 V μίας φάσης (βλ. εικόνα).

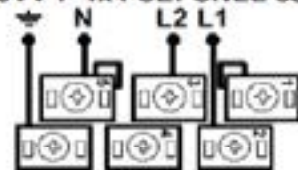
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



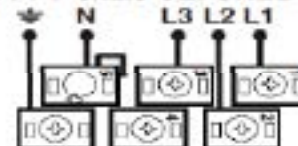
- Για να πραγματοποιήσετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις όπως δείχνουν οι εικόνες, χρησιμοποιήστε τις δύο γεφυρώσεις που υπάρχουν μέσα στο κιβώτιο (βλ. εικόνα - σήμανση "P").
- Για να πραγματοποιήσετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις όπως δείχνουν οι εικόνες, χρησιμοποιήστε τις δύο γεφυρώσεις που υπάρχουν μέσα στο κιβώτιο (βλ. εικόνα - σήμανση "P").



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Στερεώστε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος σφίγγοντας τη βίδα του σφιγκτήρα καλωδίου και κατόπιν επανατοποθετήστε το κάλυμμα.

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο ρεύματος

Εγκαταστήστε ένα στάνταρ φως που αντιστοιχεί στο φορτίο που αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων της συσκευής (Βλ. πίνακα Τεχνικά στοιχεία).

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί απευθείας στο δίκτυο ρεύματος, με χρήση ενός διακόπτη απομόνωσης όλων των πόλων με ελάχιστο διάκενο επαφών 3 mm, εγκαταστημένο μεταξύ συσκευής και δικτύου ρεύματος. Ο διακόπτης πρέπει να είναι κατάλληλος για το αναφερόμενο φορτίο και πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες ηλεκτρικούς κανονισμούς (το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από το διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε να μην έρχεται σε επαφή με θερμοκρασίες υψηλότερες από 50 °C σε κανένα σημείο του.

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:

- Η συσκευή είναι γειωμένη και το φως συμμορφώνεται με τη νομοθεσία.
- Η πρίζα μπορεί να αντέξει τη μέγιστη ισχύ της συσκευής, η οποία αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων.
- Η τάση βρίσκεται μεταξύ των οριακών τιμών που αναφέρονται στην πινακίδα στοιχείων.
- Η πρίζα είναι συμβατή με το φως της συσκευής. Αν η πρίζα δεν είναι συμβατή με το φως, ζητήστε από εξειδικευμένο τεχνικό να την αντικαταστήσει. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης ή πολύπριζα.

Αφού έχει εγκατασταθεί η συσκευή, πρέπει να υπάρχει απρόσκοπτη πρόσβαση στο καλώδιο παροχής ρεύματος και στην πρίζα ρευματοληψίας.

Το καλώδιο δεν πρέπει να είναι τσακισμένο ή συμπιεσμένο.

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

Ο κατασκευαστής αποποιείται οποιαδήποτε ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης αυτών των μέτρων ασφαλείας.

Η πινακίδα στοιχείων βρίσκεται εσωτερικά της πόρτας ή, αφού έχετε ανοίξει το θάλαμο του φούρνου, στο αριστερό τοίχωμα στο εσωτερικό του φούρνου.

Αλυσίδα ασφαλείας! Για να εμποδίσετε την κατά



λάθος ανατροπή της συσκευής, για παράδειγμα επειδή ένα παιδί ανέβηκε πάνω στην πόρτα του φούρνου, ΠΡΕΠΕΙ να εγκατασταθεί η παρεχόμενη αλυσίδα ασφαλείας

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Η συσκευή μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με μια αλυσίδα ασφαλείας η οποία πρέπει να στερεωθεί με μια βίδα (δεν παρέχεται μαζί με τη συσκευή) στον τοίχο πίσω από τη συσκευή, στο ίδιο ύψος στο οποίο συνδέεται η αλυσίδα στη συσκευή.

Επιλέξτε τη βίδα και το ούπατ της βίδας σύμφωνα με τον τύπο του υλικού του τοίχου που βρίσκεται πίσω από τη συσκευή. Αν το κεφάλι της βίδας έχει διάμετρο μικρότερη από 9 mm, θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί κατάλληλη ροδέλα. Για τοίχο από σκυρόδεμα απαιτείται βίδα ελάχιστων διαστάσεων διαμέτρου 8 mm και μήκους 60 mm.





Βεβαιωθείτε ότι η αλυσίδα έχει στερεωθεί στο πίσω τοίχωμα της συσκευής μαγειρέματος και στον τοίχο, όπως φαίνεται στην εικόνα, ώστε μετά την εγκατάσταση να είναι τεντωμένη και παράλληλη με το επίπεδο του δαπέδου.

Έναρξη λειτουργίας και χρήση

GR




Ρύθμιση του ρολογιού

Το ρολόι μπορεί να ρυθμιστεί όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος ή όταν είναι ενεργοποιημένος, εφόσον δεν έχει προγραμματιστεί προηγουμένως η ώρα λήξης ενός κύκλου μαγειρέματος.

1. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί  έως ότου αρχίσουν να αναβοσβήνουν το εικονίδιο  και τα δύο πρώτα ψηφία στην οθόνη
2. Γυρίστε το ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟ ΚΟΥΜΠΙ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ προς το "+" και "-" για να ρυθμίσετε την τιμή των ωρών.
3. Πατήστε πάλι το κουμπί  έως ότου αρχίσουν να αναβοσβήνουν άλλα δύο ψηφία στην ΟΘΟΝΗ.
4. Γυρίστε το ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟ ΚΟΥΜΠΙ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ προς το "+" και "-" για να ρυθμίσετε την τιμή των λεπτών.
5. Πατήστε πάλι το κουμπί  για επιβεβαίωση.

Ρύθμιση του χρονομέτρου

Αυτή η λειτουργία δεν διακόπτει το μαγείρεμα και δεν επηρεάζει το φούρνο - χρησιμοποιείται απλά για να ενεργοποιηθεί το βομβητή όταν έχει περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος

1. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί  έως ότου αρχίσουν να αναβοσβήνουν το εικονίδιο  και τα τρία ψηφία στην ΟΘΟΝΗ
2. Γυρίστε το ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟ ΚΟΥΜΠΙ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ προς το "+" και "-" για να ρυθμίσετε την τιμή των λεπτών.
3. Πατήστε πάλι το κουμπί  για επιβεβαίωση. Τότε η οθόνη θα δείξει το χρόνο καθώς πραγματοποιεί αντίστροφη μέτρηση. Όταν έχει περάσει αυτή η χρονική περίοδος, θα ενεργοποιηθεί ο βομβητής

Χρήση του φούρνου


Πριν θέσετε σε λειτουργία το προϊόν, αφαιρέστε κάθε πλαστική μεμβράνη από τις πλευρές της συσκευής.

Πριν την πρώτη χρήση, θερμάνετε το φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία ενώ είναι κενός και με την πόρτα του κλειστή, για τουλάχιστον μισή ώρα. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται καλά πριν σβήσετε το φούρνο και ανοίξετε την πόρτα του. Η συσκευή μπορεί να αναδίδει μια ελαφρά δυσάρεστη οσμή που προκαλείται από το κάψιμο των προστατευτικών υλικών που χρησιμοποιήθηκαν κατά την παραγωγική διαδικασία.

1. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ.
2. Ο φούρνος αρχίζει τη φάση προθέρμανσης του και ανάβει η ενδεικτική λυχνία προθέρμανσης

Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

3. Όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία

προθέρμανσης  και ηχήσει ο βομβητής, η διαδικασία προθέρμανσης έχει ολοκληρωθεί: τώρα μπορείτε να τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο

4. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να:

- Αλλάξετε τη λειτουργία μαγειρέματος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ.
- Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.
- Ρυθμίσετε το συνολικό χρόνο μαγειρέματος και το χρόνο λήξης του μαγειρέματος (βλ. *Λειτουργίες μαγειρέματος*).
- Σταματήστε το μαγείρεμα γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ στη θέση "0"
- 5. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να τροποποιηθεί (βλ. *Λειτουργίες μαγειρέματος*).
- 6. Αν προκύψει διακοπή ρεύματος ενώ είναι σε λειτουργία ο φούρνος, ένα αυτόματο σύστημα μέσα στη συσκευή θα επανενεργοποιήσει τη λειτουργία μαγειρέματος από το σημείο στο οποίο διακόπηκε, εφόσον η θερμοκρασία δεν έχει πέσει κάτω από ένα ορισμένο επίπεδο. Ωστόσο, οι προγραμματισμένες λειτουργίες μαγειρέματος οι οποίες δεν έχουν ξεκινήσει δεν θα αποκατασταθούν και πρέπει να προγραμματιστούν πάλι

Δεν υπάρχει φάση προθέρμανσης για τους τρόπους μαγειρέματος ΨΗΣΙΜΟ και ΓΚΡΙΛ.

Ποτέ μην τοποθετείτε αντικείμενα απευθείας πάνω στη βάση του θαλάμου του φούρνου, για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στην εμαγιέ επιστρωση

Πάντα να τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη πάνω στη σχάρα (ή στις σχάρες) που παρέχεται(-ονται)

Εξαερισμός ψύξης

Για να μειωθεί η εξωτερική θερμοκρασία του φούρνου, ένας ανεμιστήρας ψύξης διοχετεύει ένα ρεύμα αέρα ανάμεσα στον πίνακα ελέγχου και στην πόρτα του φούρνου.

! Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, ο ανεμιστήρας ψύξης παραμένει ενεργοποιημένος έως ότου κρυώσει αρκετά ο φούρνος.

Φως φούρνου










Το φως μπορεί να σβήσει οποιαδήποτε στιγμή με πάτημα του κουμπιού ΦΩΣ ΦΟΥΡΝΟΥ.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Μη αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος

! Όλες οι λειτουργίες μαγειρέματος έχουν μια προεπιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος η οποία μπορεί να ρυθμιστεί χειροκίνητα και ελεύθερα σε μια τιμή μεταξύ 40 °C και 250 °C. Στη λειτουργία ΣΟΥΒΛΑΣ, το προεπιλεγμένο επίπεδο θερμοκρασίας είναι 270 °C.

GR

Λειτουργίες	Λειτουργίες	Περιγραφή ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ
	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ	Όταν χρησιμοποιείτε αυτή την παραδοσιακή λειτουργία μαγειρέματος, είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε μόνο μία σχάρα μαγειρέματος.
	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Επειδή η θέρμανση διατηρείται σταθερή σε όλο το φούρνο, ο αέρας μαγειρεύει και ροδίζει το φαγητό με ομοιόμορφο τρόπο. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν ταυτόχρονα το πολύ δύο σχάρες μαγειρέματος.
	ΨΗΣΤΙΕΡΑ	Αυτός ο συνδυασμός χαρακτηριστικών αυξάνει την απόδοση της θερμικής ακτινοβολίας που παρέχεται από τις αντιστάσεις θέρμανσης, με τη βοήθεια της εξαναγκασμένης κυκλοφορίας του αέρα σε όλο το φούρνο. Έτσι αποτρέπεται ευκολότερα το επιφανειακό κάψιμο του φαγητού και διευκολύνεται η διείσδυση της θερμότητας στο φαγητό. Σε αυτό τον τρόπο μαγειρέματος να έχετε πάντα την πόρτα του φούρνου κλειστή.
	ΓΚΡΙΛ/ΣΟΥΒΛΑ	Είναι ενεργοποιημένη η πάνω αντίσταση θέρμανσης. Η υψηλή και απευθείας θέρμανση που προσφέρει το γκριλ συνιστάται για φαγητά που χρειάζονται υψηλή θερμοκρασία στην επιφάνεια και για ψήσιμο στη σουβλά. Σε αυτό τον τρόπο μαγειρέματος να έχετε πάντα την πόρτα του φούρνου κλειστή.
	ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	Αυτός ο τύπος μαγειρέματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για φούσκωμα ζύμης, απόψυξη, παρασκευή γιαουρτιού, θέρμανση πιάτων με την απαιτούμενη ταχύτητα και αργό μαγείρεμα σε χαμηλές θερμοκρασίες. Οι επιλογές θερμοκρασίας είναι: 40, 65, 90 °C.
	ΨΗΣΙΜΟ ΚΕΙΚ	Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για το ψήσιμο κέικ. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο όταν είναι ακόμα κρύος. Το φαγητό μπορεί να τοποθετηθεί και σε προθερμασμένο φούρνο. Η διάρκεια θα μπορεί να ρυθμίζεται μόνο σε βήματα -10/+10 λεπτών.
	ΨΩΜΙ	Για να αποκτήσετε τα καλύτερα αποτελέσματα, συνιστούμε να τηρείτε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες: <ul style="list-style-type: none"> • Ακολουθείτε τη συνταγή. • Μην υπερβείτε το μέγιστο βάρος του δίσκου συλλογής. • Θυμηθείτε να προσθέσετε 100 ml κρύου νερού στο δίσκο ψησίματος στη θέση 5. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο όταν είναι ακόμα κρύος. Αν θέλετε να τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο αφού αυτός έχει προθερμανθεί, αμέσως μετά από ένα πρόγραμμα μαγειρέματος υψηλής θερμοκρασίας, θα εμφανίζεται στην οθόνη το κείμενο "Hot" έως ότου η θερμοκρασία του φούρνου έχει πέσει στους 40 °C. Σε αυτό το σημείο θα μπορείτε να τοποθετήσετε το ψωμί στο φούρνο.
	ΠΙΤΣΑ	Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ψήσετε πίτσα. Για περισσότερες λεπτομέρειες δείτε το επόμενο κεφάλαιο. Η διάρκεια θα μπορεί να ρυθμίζεται μόνο σε βήματα -5/+5 λεπτών. <p>Για να επιτυγχάνετε τα καλύτερα αποτελέσματα, συνιστούμε να τηρείτε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ακολουθείτε τη συνταγή. • Το βάρος της ζύμης πρέπει να είναι μεταξύ 500 g και 700 g. • Λαδώστε ελαφρά το δίσκο συλλογής και τους δίσκους ψησίματος. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο όταν είναι ακόμα κρύος. Αν θέλετε να τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο αφού αυτός έχει προθερμανθεί, αμέσως μετά από ένα πρόγραμμα μαγειρέματος υψηλής θερμοκρασίας, θα εμφανίζεται στην οθόνη το κείμενο "Hot" έως ότου η θερμοκρασία του φούρνου έχει πέσει στους 40 °C. Σε αυτό το σημείο θα μπορείτε να τοποθετήσετε την πίτσα στο φούρνο.
	Λειτουργία ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρέψετε μοσχάρι, χοιρινό και αρνί. Τοποθετήστε το κρέας στο φούρνο όταν είναι ακόμα κρύος. Το φαγητό μπορεί να τοποθετηθεί και σε προθερμασμένο φούρνο. Η διάρκεια θα μπορεί να ρυθμίζεται μόνο σε βήματα -20/+25 λεπτών.

Μαγείρεμα με πρόγραμμα

Πρέπει να έχει επιλεγεί μια λειτουργία μαγειρέματος, για να μπορεί να γίνει ο προγραμματισμός.

Προγραμματισμός της διάρκειας μαγειρέματος

1. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί  έως ότου αρχίσουν να

αναβοσβήνουν το εικονίδιο  και τα τρία ψηφία στην ΟΘΟΝΗ.

2. Γυρίστε το ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟ ΚΟΥΜΠΙ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ προς το "+" και "-" για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.

3. Πατήστε πάλι το κουμπί  για επιβεβαίωση


4. Όταν περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος, στην ΟΘΟΝΗ εμφανίζεται το κείμενο END (Τέλος), ο φούρνος θα σταματήσει το μαγείρεμα και θα ηχήσει ο βομβητής.


- Για παράδειγμα: η ώρα είναι 9:00 π.μ. και έχει προγραμματιστεί χρόνος 1 ώρας και 15 λεπτών. Το πρόγραμμα θα σταματήσει αυτόματα στις 10:15 π.μ.

Ρύθμιση της ώρας λήξης για μια λειτουργία μαγειρέματος


Πρέπει να έχει ρυθμιστεί μια διάρκεια μαγειρέματος, για να ρυθμιστεί η ώρα λήξης μαγειρέματος.

1. Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 3 για να ρυθμίσετε τη διάρκεια όπως περιγράφηκε με λεπτομέρειες πιο πάνω.


2. Κατόπιν, πατήστε το κουμπί  έως ότου αναβοσβήνουν

το εικονίδιο  και τα δύο ψηφία στην ΟΘΟΝΗ.

3. Γυρίστε το ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟ ΚΟΥΜΠΙ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ προς το "+" και "-" για να ρυθμίσετε την τιμή των ωρών.

4. Πατήστε πάλι το κουμπί  έως ότου αρχίσουν να αναβοσβήνουν άλλα δύο ψηφία στην ΟΘΟΝΗ.



5. Γυρίστε το ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟ ΚΟΥΜΠΙ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ προς το "+" και "-" για να ρυθμίσετε την τιμή των λεπτών.

6. Πατήστε πάλι το κουμπί  για επιβεβαίωση

7. Όταν περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος, στην ΟΘΟΝΗ εμφανίζεται το κείμενο END (Τέλος), ο φούρνος θα σταματήσει το μαγείρεμα και θα ηχήσει ο βομβητής.

- Για παράδειγμα: η ώρα είναι 9:00 π.μ. και έχει προγραμματιστεί χρόνος 1 ώρας και 15 λεπτών, ενώ η ώρα λήξης έχει ρυθμιστεί στις 12:30. Το πρόγραμμα θα ξεκινήσει αυτόματα στις 11:15 π.μ.

Ο προγραμματισμός έχει ρυθμιστεί όταν έχουν ανάψει τα

κουμπιά  και . Η ΟΘΟΝΗ δείχνει εναλλάξ την ώρα λήξης μαγειρέματος και τη διάρκεια μαγειρέματος.

Για να ακυρώσετε τον προγραμματισμό, γυρίστε το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ στη θέση "0".

Πρακτικές συμβουλές μαγειρέματος

Μην τοποθετείτε σχάρες στη θέση 1 και 5 κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με υποβοήθηση ανεμιστήρα. Ο λόγος είναι ότι η υπερβολική απευθείας θέρμανση μπορεί να κάψει φαγητά που είναι ευαίσθητα στη θερμοκρασία.

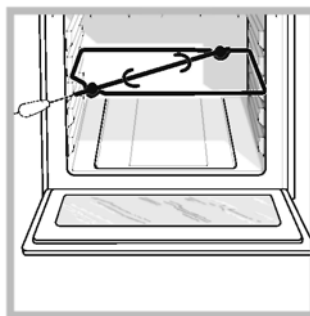
Στις λειτουργίες ΣΟΥΒΛΑ και ΨΗΣΙΜΟ, τοποθετήστε το δίσκο συλλογής στη θέση 1 για να συλλέγονται τα κατάλοιπα του μαγειρέματος (ζωμοί και/ή λίπος).

ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ

- Χρησιμοποιήστε τις θέσεις 2 και 4, τοποθετώντας στο 2 το φαγητό που χρειάζεται περισσότερη θερμότητα.
- Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής σταγόνων στην κάτω θέση και τη σχάρα από πάνω.

ΠΙΤΣΑ

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



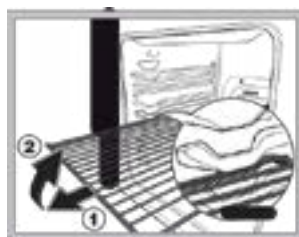
Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία σουβλας βλ. διάγραμμα)

1. Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής σταγόνων στη θέση 1
2. Τοποθετήστε το στήριγμα σουβλας στη θέση 3 και εισάγετε τη σουβλα στην οπή που παρέχεται στο πίσω τοίχωμα του φούρνου.
3. Ξεκινήστε τη λειτουργία ψησίματος στη σουβλα επιλέγοντας



τα σύμβολα .

Όταν έχει ενεργοποιηθεί αυτή η λειτουργία, η σουβλα θα σταματήσει αν ανοίξει η πόρτα.



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

**Πίνακας συμβουλών για
μαγείρεμα στο φούρνο**

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο (από το κάτω μέρος)	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Αξιοσύρα και παρατηρήσεις
Κέικ με μαγιά	ΠΟΛΛΑΠΛΑ	Ναι	2	160- 180	30-90	Φόρμα κέικ πάνω σε σχάρα
	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	1 -3	160- 180	30-90	Επίπεδο 3: φόρμα κέικ πάνω σε σχάρα Επίπεδο 1: φόρμα κέικ πάνω σε σχάρα
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ	Ναι	2/3	160-200	40-90	Δίσκος συλλογής σταγόνων ή φόρμα κέικ πάνω σε σχάρα
	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	2	160-200	35-90	Δίσκος συλλογής σταγόνων ή φόρμα κέικ πάνω σε σχάρα
	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	1 -3	160-200	40-90	Επίπεδο 3: φόρμα κέικ πάνω σε σχάρα Επίπεδο 1: φόρμα κέικ πάνω σε σχάρα
Μπισκότα/Ταρτάκια	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ	Ναι	2	160- 180	15-40	Δίσκος συλλογής σταγόνων
	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	1 -3	150- 170	20-40	Επίπεδο 3: φόρμα κέικ πάνω σε σχάρα Επίπεδο 1: δίσκος συλλογής σταγόνων
	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	1-3-5	150- 170	20-40	Επίπεδο 5: ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα Επίπεδο 3: ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα Επίπεδο 1: δίσκος συλλογής σταγόνων
Bigne	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	2	180-200	30-40	Δίσκος συλλογής σταγόνων
	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	1 -3	180- 190	35-45	Επίπεδο 3: ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα Επίπεδο 1: δίσκος συλλογής σταγόνων
	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	1-3-5	180- 190	35-45	Επίπεδο 5: ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα Επίπεδο 3: ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα Επίπεδο 1: δίσκος συλλογής σταγόνων
Meringhe	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ	Ναι	3	90	120-150	Δίσκος συλλογής σταγόνων
	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	1 -3	90	140- 180	Επίπεδο 3: ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα Επίπεδο 1: δίσκος συλλογής σταγόνων
	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	1-3-5	90	140- 180	Επίπεδο 5: ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα Επίπεδο 3: ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα Επίπεδο 1: δίσκος συλλογής σταγόνων
Focaccia	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ	Ναι	2	190-250	15-35	Δίσκος συλλογής σταγόνων
	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	1 -3	190-250	15-35	Επίπεδο 3: ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα Επίπεδο 1: δίσκος συλλογής σταγόνων
	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	1-3-5	190-250	25-40	Επίπεδο 5: ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα (αλλάζτε επίπεδα στα μέσα του Επίπεδο 3: ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα (αλλάζτε επίπεδα στα μέσα του Επίπεδο 1: δίσκος συλλογής σταγόνων
Pizze surgelate	ΨΗΣΙΜΟ	Ναι	2	250	10-20	Επίπεδο 2: δίσκος συλλογής σταγόνων /
Torte salate (torta di verdura.quiche)	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ	Ναι	2	180- 190	40-55	Φόρμα κέικ πάνω σε σχάρα
	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	1 -3	180- 190	45-60	Επίπεδο 3: φόρμα κέικ πάνω σε σχάρα Επίπεδο 1: φόρμα κέικ πάνω σε σχάρα
Voulevant/ Salatini di pasta sfoglia	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ	Ναι	2	190-210	20-30	Δίσκος συλλογής σταγόνων
	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	1 -3	180-200	20-40	Επίπεδο 3: ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα Επίπεδο 1: δίσκος συλλογής σταγόνων
	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	1-3-5	180-200	20-40	Επίπεδο 5: ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα Επίπεδο 3: ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα Επίπεδο 1: δίσκος συλλογής σταγόνων
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Stornati	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ	Ναι	3	180-200	45-65	Δίσκος συλλογής σταγόνων / ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα
Agnello/Vitello/ Manzo / Maiale 1Kg	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ	Ναι	3	190-200	80-110	Δίσκος συλλογής σταγόνων / ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα
	ΨΗΣΙΜΟ	Ναι	2	200-210	50-90	Επίπεδο 2: σχάρα Επίπεδο 1: δίσκος συλλογής σταγόνων
Arrosto di maiale con cotenna 2kg	ΨΗΣΙΜΟ	Ναι	2	190-210	110- 150	Επίπεδο 2: σχάρα Επίπεδο 1: δίσκος συλλογής σταγόνων
Polio/Coniglio/ Anatra 1 Kg	ΨΗΣΙΜΟ	Ναι	2	190-200	50 -100	Επίπεδο 2: σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου μαγειρέματος) Επίπεδο 1: δίσκος συλλογής σταγόνων
Tacchino / Oca 3 Kg	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ	Ναι	2	190-200	80 -140	Δίσκος συλλογής σταγόνων / ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	2	180-200	30-60	Δίσκος συλλογής σταγόνων / ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα
Verdure ripiene (pomodori, zucchini, melanzane)	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ	Ναι	2	180-200	50-60	Δίσκος συλλογής σταγόνων / ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα
Pane tostato	ΓΚΡΙΛ/ΣΟΥΒΛΑ	5 min	4	270	4-6	Συρμάτινη σχάρα
Filetti /tranci di pesce	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ	Ναι	3	170- 190	20-30	Δίσκος συλλογής σταγόνων / ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα

Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	ΓΚΡΙΛ/ΣΟΥΒΛΑ	Ναι	4	240 - 250	15-30	Επίπεδο 4: σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου μαγειρέματος)
						Επίπεδο 3: δίσκος συλλογής σταγόνων με νερό
Polio arrosto 1-1,3 Kg	ΓΚΡΙΛ/ΣΟΥΒΛΑ	-	3	250	70-80	Επίπεδο 3: σουβλα
						Επίπεδο 1: δίσκος συλλογής σταγόνων με νερό
Roast Beef al sangue 1Kg	ΨΗΣΙΜΟ	Ναι	2	200-210	35-50	Επίπεδο 2: σχάρα
						Επίπεδο 1: δίσκος συλλογής σταγόνων
Patate arrosto	ΨΗΣΙΜΟ	Ναι	2	210	30-55	Δίσκος συλλογής σταγόνων / ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου μαγειρέματος, αν χρειάζεται)
Verdure gratinate	ΨΗΣΙΜΟ	Ναι	2	200-210	25-40	Δίσκος συλλογής σταγόνων / ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα
Γιαούρτι	ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	-	2	40	240 - 300	Βάζα πάνω στο δίσκο συλλογής σταγόνων
Agnello/Vitello/Manzo / Maiale 1Kg	ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	-	2	90	120- 180	Επίπεδο 2: σχάρα
						Επίπεδο 1: δίσκος συλλογής σταγόνων

Πίνακας Αυτόματου μαγειρέματος

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο (από το κάτω)	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Αξεσουάρ και παρατηρήσεις
Γεμιστές πίτες (ταιζκέικ, στρουντέλ, μηλόπιτα)	ΨΗΣΙΜΟ ΚΕΙΚ	-	2			Φόρμα κέικ πάνω σε σχάρα
Κέικ φόρμας, κέικ μαρμπρέ						
Pizza (alta)	ΠΙΤΣΑ	-	2			Δίσκος συλλογής σταγόνων
Focaccia						
Ψωμί	ΨΩΜΙ	-	2			Επίπεδο 5: δίσκος συλλογής σταγόνων με νερό
						Επίπεδο 2: ταψί φούρνου πάνω σε σχάρα
ΨΗΣΙΜΟ	ΨΗΣΙΜΟ ΚΡΕΑΤΟΣ	-	2			Πάνω σε δίσκο συλλογής σταγόνων ή δίσκο ψησίματος

ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ (σε συμμόρφωση με το IEC 60350-1)

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο (από το κάτω μέρος)	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Αξεσουάρ* και παρατηρήσεις
Προϊόντα τριφτής ζύμης	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	2	140	30-40	Δίσκος συλλογής σταγόνων
	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	1-3	140	30-40	Επίπεδο 3: δίσκος γενικής χρήσης Επίπεδο 1: δίσκος γενικής χρήσης
Μικρά κέικ	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	3	160	20-30	Δίσκος συλλογής σταγόνων
	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	1-3	160	25-35	Επίπεδο 3: δίσκος γενικής χρήσης Επίπεδο 1: δίσκος συλλογής
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	2	150	35-45	Φόρμα κέικ πάνω σε σχάρα
	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	1-3	160	30-45	Επίπεδο 3: φόρμα κέικ πάνω σε σχάρα Επίπεδο 1: φόρμα κέικ πάνω σε σχάρα
2 Μηλόπιτες	ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ	Ναι	1-3	160	70-90	Επίπεδο 3: φόρμα κέικ πάνω σε σχάρα Επίπεδο 1: φόρμα κέικ πάνω σε σχάρα
Φρυγανισμέν	GRILL/GIRARROSTO	5 λεπτά	4	270	4-6	Συρμάτινη σχάρα
Μπιφτέκια	GRILL/GIRARROSTO	-	4	250	18-30	Επίπεδο 4: σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου μαγειρέματος) Επίπεδο 3: δίσκος συλλογής

*Όσα αξεσουάρ δεν παρέχονται μπορείτε να τα προμηθευτείτε από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Η ενδείξεις στον πίνακα είναι χωρίς χρήση των συρόμενων ραφιών. Κάντε τις δοκιμές χωρίς αυτά.

Προθέρμανση του κενού φούρνου (σύμφωνα με το IEC 60350-1): δοκιμάστε τις λειτουργίες "ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ".

Χρήση της υαλοκεραμικής πλάκας εστιών

GR

Η κόλλα που έχει εφαρμοστεί στις φλάντζες στεγανοποίησης αφήνει ίχνη γράσου πάνω στο γυαλί. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, συνιστούμε να αφαιρέσετε αυτά τα ίχνη με ένα ειδικό καθαριστικό προϊόν που δεν χαράζει. Τις πρώτες λίγες ώρες χρήσης μπορεί να παρουσιαστεί μια οσμή λάστιχου, η οποία θα πάψει πολύ γρήγορα.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος

Για να ενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος, γυρίστε δεξιόστροφα το αντίστοιχο περιστροφικό κουμπί.

Για να την απενεργοποιήσετε πάλι, γυρίστε το περιστροφικό κουμπί αριστερόστροφα ως τη θέση "0".

Αν είναι αναμμένη η λυχνία ΕΝΕΡΓΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, αυτό δείχνει ότι είναι ενεργή τουλάχιστον μία από τις ζώνες μαγειρέματος της πλάκας εστιών.

Ζώνες μαγειρέματος

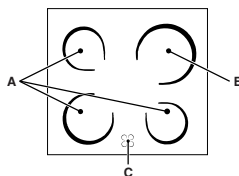
Η πλάκα εστιών είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικές αντιστάσεις θέρμανσης. Όταν αυτές είναι σε χρήση, τα παρακάτω στοιχεία στην πλάκα εστιών γίνονται κόκκινα (πυρώνουν).

Η πλάκα εστιών είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικές αντιστάσεις θέρμανσης Hilite. Όταν αυτές είναι σε χρήση, τα παρακάτω στοιχεία στην πλάκα εστιών γίνονται κόκκινα (πυρώνουν).

A. Ζώνη μαγειρέματος με αντιστάσεις θέρμανσης με ακτινοβολία.

B. Ζώνη μαγειρέματος με στοιχείο θέρμανσης Hilite.

C. Ενδεικτική λυχνία υπολειπόμενης θερμότητας: αυτή δείχνει ότι η θερμοκρασία της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 60 °C, ακόμα και όταν η αντίσταση θέρμανσης έχει απενεργοποιηθεί αλλά είναι ακόμα ζεστή



Ζώνες μαγειρέματος με αντιστάσεις θέρμανσης Hilite

Αυτές εκπέμπουν θερμότητα μέσω ακτινοβολίας με τις λάμπες Hilite που περιέχουν. Έχουν παρόμοιες ιδιότητες με τις εστίες αερίου: ελέγχονται εύκολα και επιτυγχάνουν γρήγορα τις ρυθμισμένες θερμοκρασίες, επιτρέποντάς σας να δείτε στην πράξη την ισχύ που παράγουν.

Περιγραφή των αντιστάσεων θέρμανσης

Οι κυκλικές αντιστάσεις θέρμανσης με ακτινοβολία πυρώνουν 10 - 20 δευτερόλεπτα μετά την ενεργοποίησή τους.

Οι κυκλικές αντιστάσεις Hilite εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας επιπλέον των συνηθών πλεονεκτημάτων που προσφέρουν οι αντιστάσεις θέρμανσης Hilite.

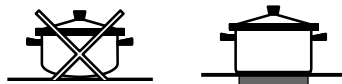
Οι λυχνίες Hilite εκπέμπουν υψηλά επίπεδα θερμότητας και φωτός από τη στιγμή που θα ενεργοποιηθούν, προσφέροντας τα ακόλουθα πρακτικά πλεονεκτήματα:

- ταχεία θέρμανση (σε σχέση με εστία αερίου) ταχεία ψύξη
- ομοιόμορφη θερμοκρασία σε όλη την επιφάνεια (λόγω των κυκλικών αντιστάσεων θέρμανσης).
- Είναι παρόμοιες με τις άλλες ζώνες μαγειρέματος στην πλάκα εστιών

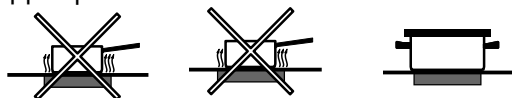
και επομένως είναι εύκολες στη χρήση τους. Για να διασφαλίσετε ότι χρησιμοποιείτε σωστά την πλάκα εστιών, το μόνο που χρειάζεστε είναι να συμβουλευέστε τους πίνακες μαγειρέματος που θα βρείτε στο εγχειρίδιο οδηγιών.

Πρακτικές συμβουλές σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με παχιά, επίπεδη βάση για να διασφαλίσετε ότι θα εφαρμόζουν τέλεια στη ζώνη μαγειρέματος.



- Πάντα να χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο που είναι αρκετά μεγάλη για να καλύψει πλήρως την ηλεκτρική εστία, ώστε να χρησιμοποιείτε όλη την παραγόμενη θερμότητα.



- Πάντα να βεβαιώνετε ότι η βάση του σκεύους είναι πλήρως καθαρή και στεγνή: έτσι εξασφαλίζετε ότι τα σκεύη εφαρμόζουν τέλεια στις ζώνες μαγειρέματος και ότι τόσο τα σκεύη όσο και η πλάκα εστιών διατηρούν το μέγιστο της απόδοσής τους για περισσότερο χρόνο.
- Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε τα ίδια μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιούνται σε εστίες αερίου: η συγκέντρωση της θερμότητας στις εστίες αερίου μπορεί να έχει προκαλέσει στρέβλωση της βάσης του σκεύους, με αποτέλεσμα αυτή να μην εφαρμόζει σωστά πάνω στην επιφάνεια.
- Ποτέ μην αφήνετε μια ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιημένη χωρίς να υπάρχει πάνω της κάποιο σκεύος, γιατί έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στη ζώνη.

Θέση	κεραμικής εστίας ακτινοβολίας Κανονική ή ταχεία εστία	Κεραμική εστία αλογόνου Αυτόματη εστία
0	off	off
1	βουτύρου ή σοκολάτας	Για μαγείρεμα ψαριού Για λιώσιμο
2	Για μαγείρεμα πατατών (σε ατμό), σούπας, μπιζελιών, φασολιών	Για ξαναζέσταμα υγρών
3	Για συνέχιση μαγειρέματος μεγάλων ποσοτήτων φαγητού, σούπας λαχανικών	
4	Για ψήσιμο (μεσαίο)	Για σάλτσες (που περιλαμβάνουν κρέμα σάλτσες)
5	Για ψήσιμο (καλοψημένο)	
6	Για ξεροψήσιμο ή γρήγορο βράσιμο	Για μαγείρεμα στο σημείο βρασμού
7		
8		Για ψητά
9		
10		Για ραγού
11		
12		Για τηγάνισμα

Απενεργοποίηση της συσκευής

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

Καθαρισμός του φούρνου

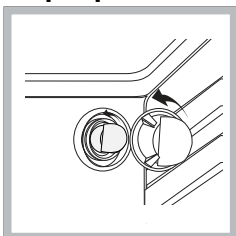
Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές ή πιεστικές μηχανές πλυσίματος στη συσκευή.

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

Έλεγχος των στεγανοποιήσεων του φούρνου

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

Αντικατάσταση του λαμπτήρα φωτισμού του φούρνου



- Μετά την αποσύνδεση του φούρνου από το δίκτυο ρεύματος, αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα που καλύπτει την υποδοχή (ντουί) του λαμπτήρα (βλέπε εικόνα).
- Αφαιρέστε το λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με παρόμοιο: τάση λειτουργίας 230 V, ισχύς 25 W, υποδοχή E 14.

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

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

Πλευρικές και πίσω καταλυτικές εσωτερικές επενδύσεις

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

Καθαρισμός της υαλοκεραμικής πλάκας εστιών

Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που χαράζουν ή διαβρώνουν (για παράδειγμα προϊόντα σε σπρέι για καθαρισμό ψησταριών και φούρνων), υλικά αφαίρεσης κηλίδων, αντισκωριακά, απορρυπαντικά σε σκόνη ή σφουγγάρια με επιφάνειες που χαράζουν: τα υλικά αυτά μπορεί να χαράζουν μόνιμα την επιφάνεια.

- Συνήθως αρκεί απλά να καθαρίσετε την πλάκα εστιών με ένα ελαφρά υγρό σφουγγάρι και να την στεγνώσετε με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
- Αν η πλάκα εστιών είναι ιδιαίτερα λερωμένη, πλύνετε τη με ειδικό προϊόν καθαρισμού υαλοκεραμικών εστιών και κατόπιν ξεπλύνετε τη και στεγνώστε τη σχολαστικά.
- Για να αφαιρέσετε τις πιο επίμονες ακαθαρσίες, χρησιμοποιήστε μια κατάλληλη ξύστρα (αυτή δεν παρέχεται μαζί με τη συσκευή). Αφαιρείτε υλικά που χύθηκαν το συντομότερο δυνατό, χωρίς να περιμένετε να κρυσώσει η συσκευή, για να αποφύγετε να σχηματιστούν σκληρές αποθέσεις από τα κατάλοιπα. Μπορείτε να αποκτήσετε εξαιρετικά αποτελέσματα με χρήση ενός ανοξείδωτου σφουγγαριού με σύρμα - ειδικά σχεδιασμένου για υαλοκεραμικές επιφάνειες - το οποίο έχει εμποτιστεί με σαπουνόνερο.
- Αν έχουν κατά λάθος λιώσει πάνω στην πλάκα εστιών υλικά πλαστικά ή που περιέχουν πολλή ζάχαρη, αφαιρέστε τα άμεσα με την ξύστρα, ενώ η επιφάνεια είναι ακόμη ζεστή.
- Αφού είναι καθαρή η πλάκα εστιών, μπορείτε να την επεξεργαστείτε με ένα ειδικό προστατευτικό προϊόν συντήρησης: η αόρατη στρώση που αφήνει αυτό το προϊόν προστατεύει την επιφάνεια από σταγόνες κατά το μαγείρεμα. Αυτή η συντήρηση θα πρέπει να πραγματοποιείται ενώ η συσκευή είναι χλιαρή (όχι καυτή) ή κρύα.
- Ποτέ μην παραλείπετε να καθαρίζετε τη συσκευή καλά με καθαρό νερό και να τη στεγνώνετε σχολαστικά: τα κατάλοιπα μπορούν να σκληρύνουν και να κολλήσουν στην επιφάνεια στους επόμενους κύκλους μαγειρέματος.

Υλικά καθαρισμού υαλοκεραμικής πλάκας εστιών	Διατίθεται από
Ξύστρα παραθύρων Ξύστρες με λεπίδα ξυραφιού	Καταστήματα για μαστρορέματα
Ανταλλακτικές λεπίδες	Καταστήματα για μαστρορέματα, σούπερ μάρκετ, φαρμακεία
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Καταστήματα Boots, Co- op, πολυκαταστήματα, τοπικά καταστήματα ηλεκτρικών ειδών, σούπερ μάρκετ

- Μπορείτε να καθαρίσετε τα επιχρωμιωμένα κουμπιά με ένα σφουγγάρι βρεγμένο ελαφρά με χλιαρό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Τα δραστικά απορρυπαντικά μπορεί να καταστρέψουν την εμφάνιση του προϊόντος. Μη χρησιμοποιείτε αραιωτικά με βάση οξύ ή αλκοόλη όπως αυτά που περιέχουν κιτρικό οξύ (για παράδειγμα: λεμόνι) ή οξικό οξύ (για παράδειγμα: ξύδι).

Whirlpool EMEA S.p.A.
Via Carlo Pisacane n.1
20016 Pero (MI), Italy
VAT number: IT00693740425
www.whirlpool.com