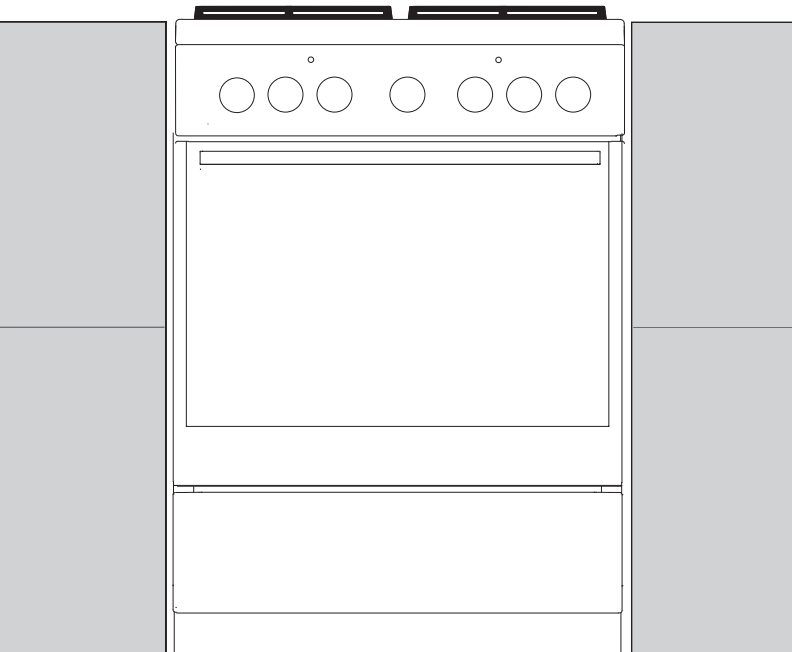
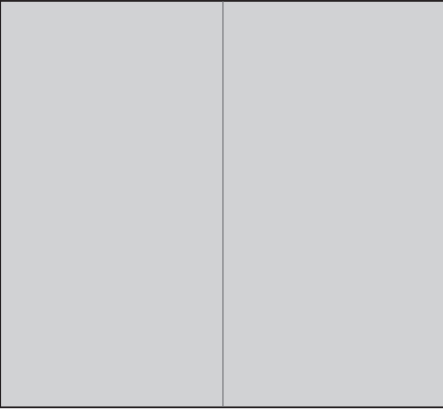


GR

CY

**ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ  
ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΝΔΥΖΟΜΕΝΗΣ  
ΜΗ ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΗΣ  
ΚΟΥΖΙΝΑΣ**

**gorenje**



FK6A...  
FM6A...

**Σας ευχαριστούμε για την** εμπιστοσύνη σας και την αγορά της συσκευής μας.

Το παρόν λεπτομερές εγχειρίδιο οδηγιών παρέχεται για να καταστεί η χρήση του προϊόντος ευκολότερη. Οι οδηγίες θα σας επιτρέψουν να μάθετε τη νέα σας συσκευή το συντομότερο δυνατόν.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε λάβει μια συσκευή χωρίς φθορές. Εάν υπάρχουν φθορές από τη μεταφορά, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή ή την τοπική αποθήκη από την οποία την προμηθευτήκατε. Ο αριθμός τηλεφώνου μπορεί να βρεθεί στο τιμολόγιο ή στο δελτίο παράδοσης.

Οι οδηγίες χρήσεως ισχύουν μόνο όταν το σύμβολο της χώρας είναι τυπωμένο στη συσκευή. Αν δεν υπάρχει ΚΑΝΕΝΑ σύμβολο χώρας στη συσκευή, συμβουλευτείτε τις τεχνικές οδηγίες για να ρυθμίσετε τη συσκευή σύμφωνα με τις απαιτήσεις για χρήση στη συγκεκριμένη χώρα.

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς, και μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε καλά αεριζόμενο χώρο. Διαβάστε τις οδηγίες πριν τη σύνδεση ή τη χρήση της συσκευής.

Οι οδηγίες χρήσης είναι επίσης διαθέσιμες στην ιστοσελίδα μας:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.  
Partizanska cesta 12  
SI-3320 Velenje, SLOVENIJA  
[info@gorenje.com](mailto:info@gorenje.com)



Σημαντικές πληροφορίες



Συμβουλή, σημείωση

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

<b>4 ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</b> 9 Πριν απο την συνδεση της συσκευης ..... <b>10 ΣΥΝΔΥΖΟΜΕΝΗ ΜΗ ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑ</b> 14 Πινακας ελεγχου 15 Τεχνικα στοιχεια – πινακιδα χαρακτηριστικων	<b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</b>
<b>16 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ</b> 16 Πριν τη χρηση της συσκευης για πρωτη φορα 16 Εστιες μαγειρεματος (ανάλογα με το μοντέλο) 21 Φουρνος 23 Επιλογη ρυθμισεων 23 Εναρξη μαγειρεματος 23 Κλεισιμο του φουρνου 24 Περιγραφη συστηματων (τροποι μαγειρεματος) και πινακες μαγειρεματος	<b>ΧΡΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ</b>
<b>40 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ &amp; ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ</b> 41 Συμβατικος καθαρισμος φουρνου 41 Καθαρισμος των εστιων μαγειρεματος 42 Εστια γκαζιου 43 Χρηση λειτουργιας καθαρισμου aqua για καθαρισμο του φουρνου 44 Αφαιρεση και καθαρισμος σχαρας καιπηλεσκοπικων οδηγων 45 Καθαρισμος και εγκατασταση καταλυτικων ενθετων 46 Αφαιρεση και τοποθετηση πορτας φουρνου 49 Αφαιρεση και τοποθετηση του υαλοπινακα της πορτας φουρνου 51 Αντικατασταση του λαμπτηρα	<b>ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ &amp; ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ</b>
<b>52 ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΣΦΑΛΜΑΤΩΝ</b>	<b>ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ</b>
<b>54 ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΔΕΣΗΣ</b> ..... <b>60 ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΠΕΚ</b> ..... <b>62 ΑΠΟΡΡΙΨΗ</b>	<b>ΛΟΙΠΑ</b>

# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



## ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά κάτω των 8 ετών ή άτομα με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης χωρίς επίβλεψη, ή αν δεν τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής, ώστε να κατανοήσουν όλους τους πιθανούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευή και μερικά από τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να μην υπάρχει επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία. Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν δίχως συνεχή επίβλεψη.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τα μικρά παιδιά πρέπει να βρίσκονται σε απόσταση ασφαλείας από το φούρνο.

Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην αγγίξετε τα θερμαντικά στοιχεία του φούρνου.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην ακουμπάτε αντικείμενα στις επιφάνειες ψησίματος.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε εστία χωρίς επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε την φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς. Το σύντομο μαγείρεμα πρέπει να επιτηρείται συνεχώς.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα, ώστε να αποτραπεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για μαγείρεμα. Μην τη χρησιμοποιήσετε για οποιοδήποτε άλλο σκοπό, π.χ. για θέρμανση δωματίου.

Η συσκευή δεν προορίζεται να ελέγχεται από εξωτερικά χρονόμετρα ή ειδικά συστήματα ελέγχου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο καλύμματα εστιών σχεδιασμένα από τον κατασκευαστή της μαγειρικής συσκευής ή εκείνα που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή τα καλύμματα εστιών που περιλαμβάνονται στη συσκευασία. Η χρήση ακατάλληλων καλυμμάτων μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, σβήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας. Απενεργοποιήστε όλες τις ζώνες μαγειρέματος από τα αντίστοιχα κουμπια τους και αφαιρέστε την ασφάλεια ή κλείστε τον κύριο διακόπτη ρεύματος, ώστε η συσκευή να απομονωθεί εντελώς από το δίκτυο ηλεκτρικής ενέργειας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Σε περίπτωση θραύσης του γυαλιού των εστιών:

- κλείστε αμέσως όλους τους καυστήρες και οποιοδήποτε ηλεκτρικό θερμαντικό στοιχείο και απομονώστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος
- μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής,
- μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή.”

Εάν η γυάλινη πόρτα του φούρνου είναι ραγισμένη ή έχει υποστεί ζημιά, μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο και επικοινωνήστε με την υπηρεσία. Για τη σύνδεση της συσκευής χρησιμοποιήστε ένα καλώδιο 5 x 1,5 mm<sup>2</sup> με σήμα H05VV-F5G1,5 ή καλύτερο. Το καλώδιο πρέπει να εγκατασταθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις ή εμπειρογνώμονα.

Η συσκευή προορίζεται για απευθείας τοποθέτηση στο δάπεδο, χωρίς στηρίγματα ή βάση.

Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια μαγειρέματος, καθώς μπορούν να ανεβάσουν υψηλή θερμοκρασία.

Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία με το αντίστοιχο πλήκτρο και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.

Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία απόξεσης για να καθαρίσετε την γυάλινη πόρτα του φούρνου ή το γυάλινο αφαιρούμενο καπάκι της εστίας (όπου διατίθεται), καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια, και να οδηγήσουν στο ράγισμα του γυαλιού.

Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από διακοσμητική πόρτα προκειμένου να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.

Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό ή καθαριστές υψηλής πίεσης για τον καθαρισμό της συσκευής, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία.

Η κουζίνα με ανοξείδωτο πίνακα ελέγχου και ηλεκτρικό φούρνο είναι εφοδιασμένη με ανεμιστήρα ψύξης.

Κατά τη διάρκεια λειτουργίας του φούρνου, όταν η πόρτα είναι κλειστή, κυκλοφορεί αέρας από την κουζίνα στην περιοχή κάτω από τον πίνακα ελέγχου. Αν δεν υπάρχει κυκλοφορία αέρα, απενεργοποιήστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το σέρβις.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις, ή από εμπειρογνώμονα, ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.



- ΠΡΟΣΟΧΗ: πιθανότητα κλίσης.



- ΠΡΟΣΟΧΗ: Για να αποφευχθεί η ανατροπή της συσκευής, πρέπει να εγκατασταθούν σταθεροποιητικά μέσα. Ανατρέξτε στις οδηγίες για την εγκατάσταση.

Χρησιμοποιείτε μόνο τον ανιχνευτή θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτό το φούρνο.

Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι καθαρό και ότι δεν υπάρχει κάποιο χυμένο υγρό πάνω του πριν το σηκώσετε. Το καπάκι μπορεί να έχει επένδυση λάκας ή να είναι γυάλινο. Επιτρέπεται να κλείνει μόνο όταν οι εστίες έχουν κρυώσει εντελώς.

Η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με σταθερή καλωδίωση, η οποία θα είναι σύμφωνη με τους κανόνες καλωδίωσης.

Η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με σταθερή καλωδίωση που έχει ενσωματωμένα μέσα αποσύνδεσης. Η σταθερή καλωδίωση πρέπει γίνει σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

**Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση.** Μην την χρησιμοποιήσετε για οποιοδήποτε άλλο σκοπό, όπως θέρμανση, στέγνωμα κατοικίδιων ή άλλων ζώων, χαρτιών, υφασμάτων, βοτάνων κ.λπ., καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή κίνδυνο πυρκαγιάς.

Η συσκευή μπορεί να συνδεθεί μόνο από εμπειρογνώμονα εγκεκριμένο από την εταιρεία διανομής φυσικού αερίου ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης. Θα πρέπει να τηρείται όλη η σχετική νομοθεσία και οι τεχνικοί όροι του τοπικού διανομέα φυσικού αερίου αναφορικά με τη σύνδεση στο δίκτυο φυσικού αερίου.

Κατά τη διάρκεια μη εξουσιοδοτημένου σέρβις ή επισκευής μπορεί να υπάρξει κίνδυνος έκρηξης, ηλεκτροπληξίας, ή βραχυκύκλωμα και, κατά συνέπεια, σωματικές βλάβες και βλάβες στη συσκευή. Αυτές οι εργασίες επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

Πριν την εγκατάσταση και σύνδεση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες σύνδεσης και τα αντίστοιχα χαρακτηριστικά (είδος αερίου και πίεση) είναι συμβατά με τις ρυθμίσεις της συσκευής.

Οι ρυθμίσεις της συσκευής διευκρινίζονται στην πινακίδα στοιχείων.

Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με μηχανισμό εκκένωσης κατάλοιπων καύσης. Θα πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης.

Η συσκευή είναι κατηγορίας 2/1. Η συσκευή μπορεί να αγγίξει τα παρακείμενα ντουλάπια και από τις δύο πλευρές, εάν τοποθετηθεί δίπλα τους. Από τη μια πλευρά, μπορεί να τοποθετηθεί ένα ψηλό ντουλάπι -ψηλότερο από τη συσκευή- σε απόσταση τουλάχιστον 10 εκατοστών από τη συσκευή. Από την άλλη πλευρά, μπορεί να τοποθετηθεί μόνο ένα ντουλάπι στο ίδιο ύψος. Δώστε προσοχή στη σωστή τοποθέτηση των εξαρτημάτων του καυστήρα.

Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε ισχυρές πηγές θερμότητας, όπως σόμπες στερεών καυσίμων, επειδή η υψηλή θερμοκρασία τους μπορεί να βλάψει τη συσκευή.

Κλείστε την κύρια βαλβίδα εισόδου αν δεν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε τους καυστήρες για μεγάλο χρονικό διάστημα (π.χ. πριν πάτε διακοπές).

**Αν τα καλώδια τροφοδοσίας** άλλων ηλεκτρικών συσκευών που βρίσκονται κοντά στη συσκευή εγκλωβιστούν στην πόρτα του φούρνου, μπορούν να υποστούν βλάβη, η οποία μπορεί με τη σειρά της να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα. Ως εκ τούτου, κρατάτε τα καλώδια ρεύματος άλλων συσκευών σε απόσταση ασφαλείας.

Η λειτουργία της συσκευής είναι ασφαλής τόσο με όσο και χωρίς τους οδηγούς τασιών.

Αν παρατηρήσετε οποιοδήποτε σφάλμα στην εγκατάσταση φυσικού αερίου ή υπάρχει μυρωδιά αερίου στο χώρο:

- Διακόψτε αμέσως την παροχή αερίου ή κλείστε την στρόφιγγα αερίου
- Σβήστε κάθε ενεργή φωτιά και οποιοδήποτε προϊόν καπνού
- Μην ενεργοποιήσετε οποιαδήποτε ηλεκτρική συσκευή (συμπεριλαμβανομένων των ηλεκτρικών λαμπτήρων)
- Αερίστε καλά το χώρο - ανοίξτε τα παράθυρα
- Ενημερώστε αμέσως το Κέντρο Εξυπηρέτησης ή έναν εξουσιοδοτημένο διανομέα φυσικού αερίου.

**Μην καλύπτετε τα τοιχώματα του φούρνου** με αλουμινόχαρτο και μην τοποθετείτε ταψιά ή άλλα σκεύη στο κάτω μέρος του φούρνου. Το φύλλο αλουμινίου θα εμποδίσει την κυκλοφορία του αέρα στο φούρνο, θα παρεμποδίσει τη διαδικασία μαγειρέματος, και θα καταστρέψει την επικάλυψη σμάλτου.

Η πόρτα του φούρνου θερμαίνεται πολύ **κατά τη λειτουργία**. Ένα τρίτο τζάμι έχει εγκατασταθεί για επιπλέον προστασία, μειώνοντας τη θερμοκρασία της εξωτερικής επιφάνειας (μόνο σε ορισμένα μοντέλα).



**Οι μεντεσέδες της πόρτας του φούρνου μπορεί να καταστραφούν** αν δεχτούν υπερβολικό φορτίο.

Μην τοποθετείτε βαριά μαγειρικά σκεύη στην ανοικτή πόρτα του φούρνου και μη στηρίζετε στην ανοικτή πόρτα του φούρνου όταν καθαρίζετε το εσωτερικό του.

Ποτέ μην στηρίζετε στην ανοικτή πόρτα του φούρνου και μην αφήνετε τα παιδιά να κάθονται σε αυτήν.

Βεβαιωθείτε ότι οι οπές αερισμού δεν καλύπτονται ή εμποδίζονται με οποιοδήποτε τρόπο.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η χρήση κουζίνας αερίου έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή θερμότητας, υγρασίας και προϊόντων καύσεως στο χώρο τον οποίο έχει εγκατασταθεί η συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα αερίζεται καλά ειδικά όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία: κρατήστε τις οπές αερισμού ανοικτές ή εγκαταστήστε κάποιον μηχανισμό αερισμού (μηχανικός απορροφητήρας).

Μετά από παρατεταμένη εντατική χρήση της συσκευής ίσως χρειαστεί επιπλέον εξαερισμός, όπως το άνοιγμα ενός παραθύρου, ή πιο αποτελεσματικός εξαερισμός, για παράδειγμα αύξηση του επιπέδου μηχανικού αερισμού, εάν υπάρχει.

Η συσκευή είναι βαριά. Για την μεταφορά της συσκευής χρειάζονται τουλάχιστον 2 άτομα.

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

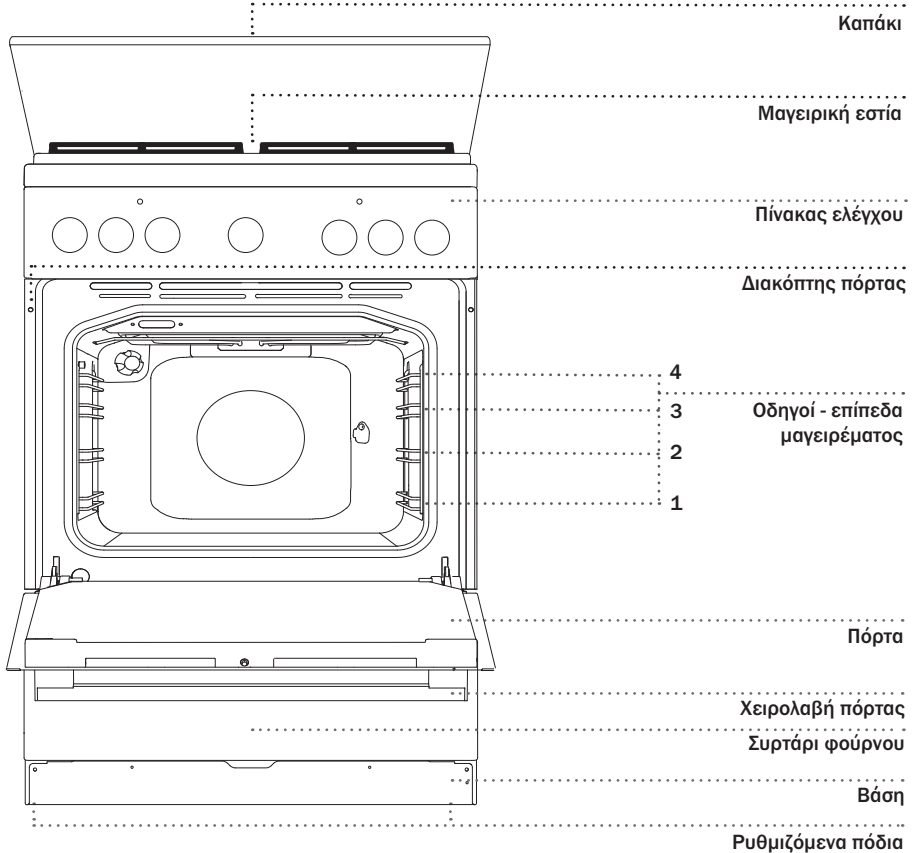


Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν τη σύνδεση της συσκευής. Η επισκευή ή οποιαδήποτε αξίωση εγγύησης που προκύπτει από λανθασμένη σύνδεση ή χρήση της συσκευής δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

# ΣΥΝΔΥΖΟΜΕΝΗ ΜΗ ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ανάλογα με το μοντέλο)

Δεδομένου ότι οι συσκευές για τις οποίες συντάχθηκαν αυτές οδηγίες ενδέχεται να έχουν διαφορετικό εξοπλισμό, ορισμένες λειτουργίες ή τμήματα του εξοπλισμού που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο ενδέχεται να μην υπάρχουν στην συσκευή σας.



## ΚΑΠΑΚΙ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι καθαρό και δεν υπάρχει υγρό χυμένο επάνω του, πριν το σηκώσετε. Το καπάκι μπορεί να έχει επένδυση λάκας ή να είναι γυάλινο. Επιτρέπεται να κλείσει μόνο όταν οι εστίες έχουν κρυώσει εντελώς.



Το σύμβολο στο προϊόν ή τη συσκευασία υποδεικνύει ότι το γυάλινο καπάκι μπορεί να σπάσει όταν θερμανθεί. Σβήστε όλες τις εστίες πριν κλείσετε το καπάκι.

## ΣΥΡΤΑΡΙ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα, εκρηκτικά, πηκτικά ή αντικείμενα ευαίσθητα στη θερμοκρασία (όπως χαρτί, πετσέτες κουζίνας, πλαστικές σακούλες, καθαριστικά ή απορρυπαντικά και σπρέι) στο συρτάρι αποθήκευσης του φούρνου, καθώς μπορούν να προκαλέσουν ανάφλεξη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου και να προκαλέσουν φωτιά.

## ΚΟΥΜΠΙ PUSH-PULL

Πιέστε ελαφρά το κουμπί μέχρι να πεταχτεί έξω. Στη συνέχεια, περιστρέψτε το.



Μετά από κάθε χρήση, περιστρέψτε το κουμπί πίσω στη θέση «off» και πιέστε το ξανά. Το κουμπί push-pull μπορεί να πιεστεί προς τα πίσω μόνο όταν ο διακόπτης είναι στη θέση «off».

## ΛΑΜΠΑΚΙ ΕΝΔΕΙΞΗΣ

Όταν είναι αναμμένος ο φούρνος, ανάβει η **κίτρινη ενδεικτική λυχνία**.

**Το κίτρινο φωτάκι** ανάβει όταν είναι ενεργοποιημένη οποιαδήποτε λειτουργία της συσκευής (ανάλογα με το μοντέλο).

**Το κόκκινο φωτάκι** ανάβει όταν ενεργοποιούνται οι αντιστάσεις του φούρνου. Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, το κόκκινο φωτάκι σβήνει.

**Όταν επιλεχθεί μια λειτουργία**, η ένδειξη του επιλεγμένου διακόπτη θα ανάψει.

**Το φωτάκι του φούρνου** θα ενεργοποιηθεί αυτόματα όταν επιλεχθεί το σύστημα μαγειρέματος.

## ΟΔΗΓΟΙ ΣΧΑΡΑΣ

Οι οδηγοί σχάρας επιτρέπουν την παρασκευή των τροφίμων σε τέσσερα επίπεδα (παρακαλώ σημειώστε ότι τα επίπεδα / οδηγοί υπολογίζονται από κάτω προς τα πάνω).

Οι οδηγοί 3 και 4 προορίζονται για ψήσιμο στη σχάρα.

## ΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΟΙ ΟΔΗΓΟΙ

Οι τηλεσκοπικοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν στα επίπεδα 2, 3 και 4. Οι οδηγοί είναι εν μέρει ή πλήρως επεκτάσιμοι.

## ΑΝΑΓΛΥΦΟΙ ΟΔΗΓΟΙ

Στο φούρνο υπάρχουν πλευρικά αυλάκια σε τρία επίπεδα για την τοποθέτηση της σχάρας.

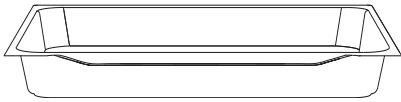
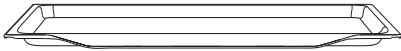
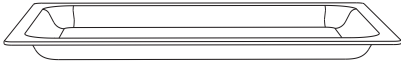
## ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ο διακόπτης απενεργοποιεί τη θέρμανση του φούρνου και τον ανεμιστήρα όταν η πόρτα του φούρνου ανοίξει κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Όταν η πόρτα κλείσει, ο διακόπτης ενεργοποιεί ξανά τις αντιστάσεις.

## ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΨΥΞΗΣ


Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με έναν ανεμιστήρα ψύξης που δροσίζει το περίβλημα και τον πίνακα ελέγχου της συσκευής. Όταν φούρνος απενεργοποιηθεί, ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για σύντομο χρονικό διάστημα ώστε να κρυώσει ο θάλαμος.

## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΦΟΥΡΝΟΥ (ανάλογα με το μοντέλο)




Το **ΓΥΑΛΙΝΟ ΠΙΑΤΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ** χρησιμοποιείται για μαγείρεμα με όλα τα συστήματα του φούρνου. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως δίσκος σερβιρίσματος.


Η **ΣΧΑΡΑ** χρησιμοποιείται για ψήσιμο στη σχάρα ή στήριξη για σκεύη μαγειρέματος, ταψιά ή πιάτα ψησίματος.

 Υπάρχει ένα στήριγμα ασφαλείας στη σχάρα. Ως εκ τούτου, ανασηκώστε ελαφρώς το μπροστινό μέρος της σχάρας για να την βγάλετε από το φούρνο.

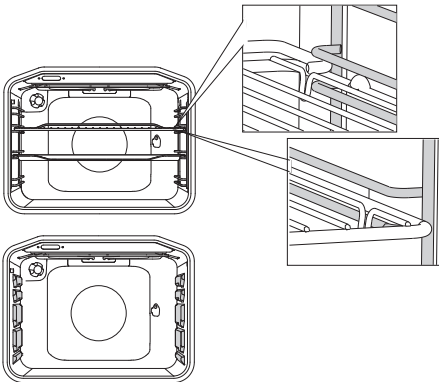
Χρησιμοποιήστε το **ΤΑΨΙ** για το μαγείρεμα όλων των ειδών κρέατος, ψαριών και λαχανικών, καθώς και ως δίσκο στάλαξης κατά το ψήσιμο στη σχάρα.

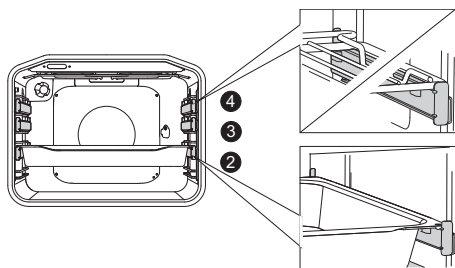
Το **ΒΑΘΥ ΤΑΨΙ** χρησιμοποιείται για ψήσιμο κρέατος και ψήσιμο νωπής ζύμης. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως δίσκος στάλαξης.

 Ποτέ μην τοποθετείτε το βαθύ ταψί στον πρώτο οδηγό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, εκτός αν ψήνετε στη σχάρα ή χρησιμοποιείτε τη σούβλα και χρησιμοποιείτε το βαθύ ταψί ως δίσκο αποστράγγισης.

 **Καθώς τα αξεσουάρ ψησίματος θερμαίνονται, το σχήμα τους ενδέχεται να αλλάξει. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητά τους και η αρχική μορφή τους θα αποκατασταθεί όταν κρυσώσουν.**

Η σχάρα και το ταψί πρέπει πάντοτε να τοποθετούνται μέσα στις εγκοπές ανάμεσα από τις συρμάτινες κατατομές.

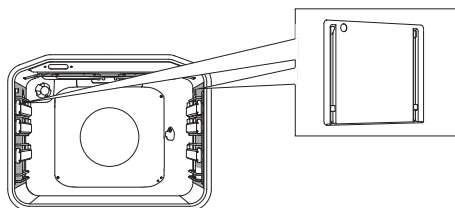




Για τους τηλεσκοπικούς οδηγούς με δυνατότητα επέκτασης, πρώτα τραβήξτε τους οδηγούς προς τα έξω και τοποθετήστε τη σχάρα ή το ταψί πάνω τους. Στη συνέχεια, σπρώξτε τους με το χέρι σας προς τα μέσα.



Κλείστε την πόρτα του φούρνου όταν οι τηλεσκοπικοί οδηγοί έχουν μπει πλήρως μέσα στο φούρνο.



**ΤΑ ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΑ ΕΝΘΕΤΑ** δεν αφήνουν το λίπος που πετάγεται να κολλήσει στις πλευρές του θαλάμου του φούρνου.



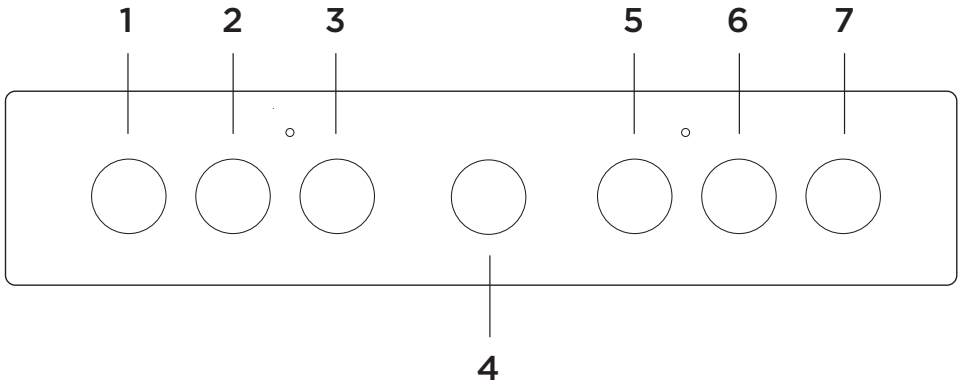
Η **ΣΟΥΒΛΑ** χρησιμοποιείται για ψήσιμο κρέατος. Το σετ αποτελείται από ένα στήριγμα σούβλας, μια σούβλα με βίδες, και μια αφαιρούμενη λαβή.



Η συσκευή και μερικά από τα προσβάσιμα μέρη τείνουν να ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

(ανάλογα με το μοντέλο)



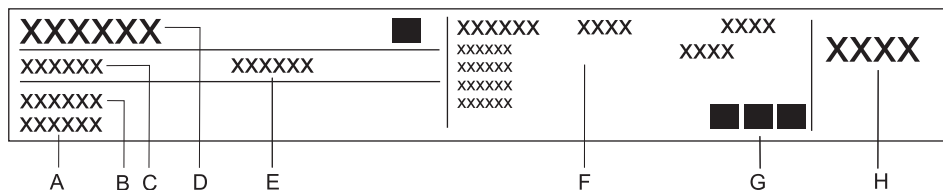
- 1 ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, ΜΠΡΟΣΤΑ ΑΡΙΣΤΕΡΑ
- 2 ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, ΠΙΣΩ ΑΡΙΣΤΕΡΑ
- 3 ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
- 4 ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ (ανάλογα με το μοντέλο)
- 5 ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ
- 6 ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, ΠΙΣΩ ΔΕΞΙΑ
- 7 ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, ΜΠΡΟΣΤΑ ΔΕΞΙΑ

## ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

Τα σύμβολα των συστημάτων μαγειρέματος μπορεί να βρίσκονται πάνω στο κουμπί ή στην πρόσοψη της συσκευής (ανάλογα με το μοντέλο).

# ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ – ΠΙΝΑΚΙΔΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

(ανάλογα με το μοντέλο)



- A Σειριακός αριθμός
- B Μοντέλο
- C Τύπος
- D Εμπορικό σήμα
- E Κωδικός
- F Τεχνικά στοιχεία
- G Ενδείξεις/σύμβολα συμμόρφωσης
- H Εργοστασιακές ρυθμίσεις για τον τύπο αερίου

**H πινακίδα που δείχνει τις βασικές πληροφορίες για τη συσκευή βρίσκεται στην άκρη του φούρνου και είναι ορατή όταν ανοίγει η πόρτα του φούρνου.**

**Ηλεκτρικές παράμετροι (εξαρτάται από τον τύπο, δείτε την πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής):**

220-240V~ ; 50-60Hz; 1x16A

380-415V 2N~ ; 50-60Hz; 2x16A

Βαθμός προστασίας: IPX0

Χώρα προορισμού	Κατηγορίες συσκευής
GR	I2H, I3B/P, I3+, II2H3+, II2H3B/P, II2H3P
CY	I3B/P, I3+, II2H3+, II2H3B/P

## ΘΕΡΜΙΚΗ ΙΣΧΥΣ ΕΙΣΟΔΟΥ

Χαρακτηρισμός τύπου	Συνολική ονομαστική θερμική ισχύς εισόδου αερίου (kW)	Συνολική ονομαστική ηλεκτρική ισχύς εισόδου (kW)
<b>FM6Ax-xxxxx</b>	8,3	3,3
	7,8	3,3
<b>FK6Ax-xxxxx</b>	6,4	5,3
	5,9	5,3
	5,4	6,3
	4,9	6,3

# ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

## ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

**Κατά την παραλαβή της συσκευής,** αφαιρέστε όλα τα μέρη, συμπεριλαμβανομένου του εξοπλισμού μεταφοράς, από το φούρνο.

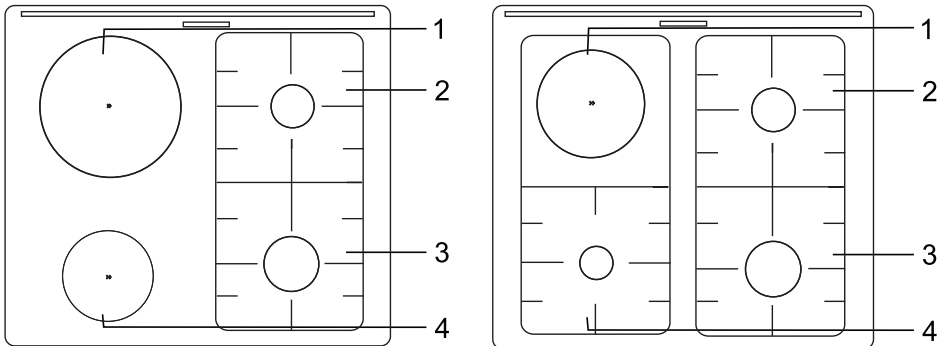
Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα και τα εργαλεία με ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά.

**Όταν ο φούρνος θερμαίνεται για πρώτη φορά,** εκπέμπεται η χαρακτηριστική οσμή μιας καινούριας συσκευής. Αερίστε το δωμάτιο καλά κατά τη διάρκεια της πρώτης λειτουργίας.

Μόλις παραλάβετε τη συσκευή σας, σκουπίστε ολόκληρη την εστία μαγειρέματος, συμπεριλαμβανομένων των ζωνών μαγειρέματος, με ένα υγρό πανί.

Εάν η εστία μαγειρέματος έχει **συμβατικές ζώνες μαγειρέματος,** ενεργοποιήστε τις μέχρι τη μέγιστη ισχύ για 3 έως 5 λεπτά χωρίς να βάλετε σκεύη μαγειρέματος επάνω. Καθώς οι ζώνες μαγειρέματος θερμαίνονται, μπορεί να εμφανιστεί καπνός στην επιφάνεια. Έτσι, το τελείωμα της ζώνης μαγειρέματος φτάνει στη μέγιστη αντίσταση.

## ΕΣΤΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ανάλογα με το μοντέλο)

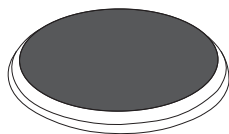
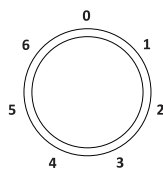


1. Πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος
2. Πίσω δεξιά ζώνη μαγειρέματος
3. Μπροστινή δεξιά ζώνη μαγειρέματος
4. Μπροστινή αριστερή ζώνη μαγειρέματος



## ΣΥΜΒΑΤΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

- Βεβαιωθείτε ότι οι ζώνες μαγειρέματος και το κάτω μέρος των μαγειρικών σκευών είναι καθαρά και στεγνά. Αυτό θα επιτρέψει την καλύτερη αγωγιμότητα της θερμότητας και την αποφυγή ζημιών στην επιφάνεια θέρμανσης.
- Εάν υπερθερμανθεί λίπος ή λάδι σε ζώνες μαγειρέματος μπορεί να αναφλεγεί. Ως εκ τούτου, να είστε προσεκτικοί όταν μαγειρεύετε με λίπος ή λάδι και να ελέγχετε πάντα την διαδικασία του μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε υγρά σκεύη ή καπάκια καλυμμένα με ατμό στις ζώνες μαγειρέματος. Η υγρασία μπορεί να καταστρέψει τις ζώνες μαγειρέματος.
- Μην αφήνετε τα καυτά σκεύη να κρυώσουν τοποθετώντας τα σε ζώνες μαγειρέματος που δεν ήταν σε χρήση, επειδή το συμπύκνωμα που θα εμφανιστεί κάτω από τον πυθμένα του μαγειρικού σκεύους μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση.



Περιστρέψτε το κουμπί για να ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος. Η ισχύς θέρμανσης της ζώνης μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί τμηματικά από το 1 έως το 6 ή συνεχόμενα από το 1 έως το 4.



Σβήστε τη ζώνη μαγειρέματος 3 - 5 λεπτά πριν από το τέλος του μαγειρέματος για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να εξοικονομήσετε ενέργεια.

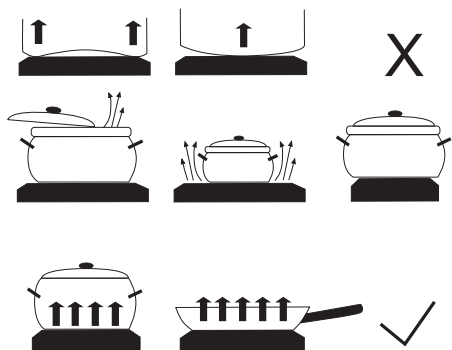


Οι γρήγορες ζώνες μαγειρέματος (μόνο σε ορισμένα μοντέλα) μπορούν να λειτουργήσουν με μεγαλύτερη ισχύ από τις κανονικές ζώνες μαγειρέματος, επομένως μπορούν να ζεσταθούν πιο γρήγορα. Αυτές οι ζώνες μαγειρέματος υποδεικνύονται με μια κόκκινη κουκίδα στη μέση. Μετά από επανειλημμένη θέρμανση και καθαρισμό, αυτή η κουκίδα μπορεί να εξαφανιστεί.



**Σε περίπτωση παρατεταμένης χρήσης των μεταλλικών πλακών της εστίας, η περιοχή της πλάκας και η άκρη της ζώνης μαγειρέματος μπορεί να αποχρωματιστούν. Το σέρβις σε αυτήν την περίπτωση δεν καλύπτεται από την εγγύηση.**

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΑΣ ΣΚΕΥΗ



- Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη καλής ποιότητας με επίπεδο και σταθερό κάτω μέρος.
- Η διάμετρος του κάτω μέρους του μαγειρικού σκεύους πρέπει να είναι ίση με την διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Γυάλινα σκεύη με ειδική βάση μπορεί να χρησιμοποιηθούν στις ζώνες μαγειρέματος αν η διάμετρος του κάτω μέρους είναι ίση με την ζώνη μαγειρέματος. Τα σκεύη με μεγαλύτερη διάμετρο μπορεί να σπάσουν λόγω θερμικής έντασης.
- Βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι στη μέση της ζώνης μαγειρέματος.

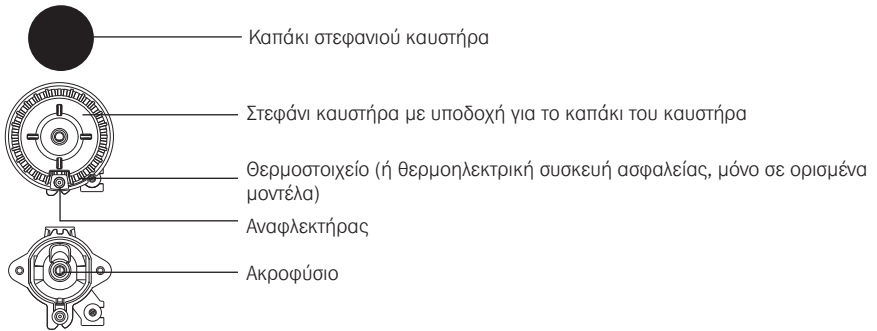
- Όταν χρησιμοποιείτε χύτρα ταχύτητας, ελέγχετε συνέχεια μέχρι να επιτευχθεί η σωστή πίεση. Πρώτα, ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος στη μέγιστη ισχύ. Στη συνέχεια, ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή της χύτρας ταχύτητας, χρησιμοποιήστε το σχετικό αισθητήρα για να μειώσετε την ένταση μαγειρέματος, τη σωστή στιγμή.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό υγρό στη χύτρα ταχύτητας ή σε οποιοδήποτε άλλο μαγειρικό σκεύος. Λόγω της υπερθέρμανσης, αν τοποθετήσετε ένα άδειο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος μπορεί να προκληθεί ζημιά τόσο στο μαγειρικό σκεύος όσο και στη ζώνη μαγειρέματος.
- Όταν χρησιμοποιείτε ειδικά μαγειρικά σκεύη, ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

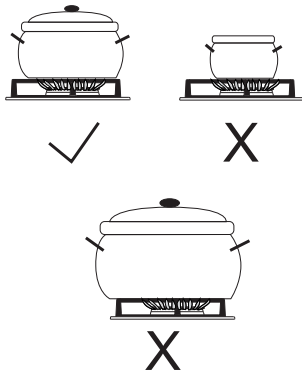
- Η διάμετρος της βάσης των μαγειρικών σκευών πρέπει να ταιριάζει με τη διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος. Εάν η κατασρόλα ή το τηγάνι είναι πολύ μικρά, θα υπάρχει απώλεια θερμότητας, και η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να καταστραφεί.
- Εάν η διαδικασία μαγειρέματος το επιτρέπει, χρησιμοποιήστε καπάκι.
- Τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να έχουν το κατάλληλο μέγεθος ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού. Όταν μαγειρεύετε μικρή ποσότητα φαγητού σε μεγάλη κατασρόλα ή τηγάνι, χάνεται περισσότερη ενέργεια.
- Εάν ένα φαγητό χρειάζεται πολύ χρόνο για να μαγειρευτεί, χρησιμοποιήστε χύτρα ταχύτητας.
- Λαχανικά, πατάτες κ.λπ. μπορούν να μαγειρευτούν και σε μικρότερη ποσότητα νερού. Το φαγητό θα μαγειρευτεί το ίδιο καλά, αρκεί το σκεύος να είναι καλά κλεισμένο με καπάκι. Μόλις βράσει το νερό, μειώστε τη θερμοκρασία σε βαθμό αρκετό ώστε να σιγοβράσει το φαγητό.

## ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

- Για να ξεροψήσετε το φαγητό, ρυθμίστε τον καυστήρα στη μέγιστη ισχύ πρώτα, και κατόπιν συνεχίστε να μαγειρεύετε σε μικρότερη ένταση.
- Να τοποθετείτε πάντα το καπάκι του καυστήρα με ακρίβεια επάνω στο στεφάνι του καυστήρα. Βεβαιωθείτε ότι οι σχισμές στο στεφάνι του καυστήρα δεν εμποδίζονται.



### ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΑΣ ΣΚΕΥΗ



- Η σωστή επιλογή των μαγειρικών σκευών βελτώνει τον χρόνο μαγειρέματος και μειώνει την κατανάλωση αερίου. Η διάμετρος των μαγειρικών σκευών είναι πολύ σημαντική από αυτή την άποψη.
- Αν η κατσαρόλα ή το τηγάνι είναι πολύ μικρό, οι φλόγες που αγγίζουν το πλαϊνό μέρος του σκεύους, θα κάνουν ζημιά. Επιπλέον, η κατανάλωση αερίου θα είναι μεγαλύτερη.
- Η καύση του αερίου απαιτεί επίσης αέρα. Εάν η κατσαρόλα ή το τηγάνι είναι πολύ μεγάλο, δεν υπάρχει αρκετός αέρας και η αποδοτικότητα της καύσης μειώνεται.

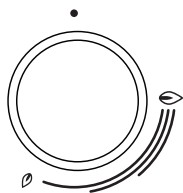
#### Ρυθμιστής καυστήρα αερίου (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)



Χρησιμοποιήστε τον ρυθμιστή καυστήρα αερίου όταν μαγειρεύετε σε σκεύος μικρότερης διαμέτρου. Τοποθετήστε τον στο πλέγμα πάνω από τον βοηθητικό καυστήρα.

Τύπος καυστήρα	Διάμετρος σκεύους
Μεγάλος (3.0 kW)	220-260 χιλιοστά
Κανονικός (1.9 kW)	160-220 χιλιοστά
Βοηθητικός (1.0 kW)	120-140 χιλιοστά
Πολυ-καυστήρας (3,5kw)	220-260 χιλιοστά



## ΑΝΑΦΛΕΞΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

 Πατάτε πάντα το κουμπί πριν το περιστρέψετε.



ένταση μαγειρέματος υποδεικνύεται στα κουμπιά με ένα μεγάλο και ένα μικρό σύμβολο φλόγας. Περιστρέψτε το κουμπί από την **μεγάλη φλόγα**  στο σύμβολο **μικρής φλόγας**  και πίσω. Το εύρος λειτουργίας είναι ανάμεσα στα δύο σύμβολα φλόγας.

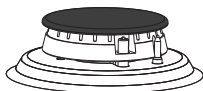
Οι ρυθμίσεις μεταξύ  και , δεν συνιστώνται. Σε αυτό το εύρος, η φλόγα είναι ασταθής και μπορεί να σβήσει.

 Τοποθετήστε το σκεύος στο πλέγμα πάνω από τον καυστήρα πριν τον ανάψετε (ισχύει για καυστήρα τριών δακτυλίων, δύο δακτυλίων, και μίνι-γούκι). Για να σβήσετε τον καυστήρα, περιστρέψτε το κουμπί προς τα δεξιά στη θέση .

### Άμεση ανάφλεξη




Για να ανάψετε τον καυστήρα αερίου, πατήστε το αντίστοιχο διακόπτη και περιστρέψτε τον στη θέση μέγιστης ισχύος. Θα ενεργοποιηθεί ηλεκτρικός σπινθήρας από τον αναφλεκτήρα και θα ανάψει το αέριο.



### Υποβοηθούμενη ανάφλεξη

Για να ανάψετε τον καυστήρα αερίου, πατήστε το αντίστοιχο κουμπί και περιστρέψτε το στην θέση μέγιστης ισχύος. **Πατήστε το κουμπί του αναφλεκτήρα.** Θα ενεργοποιηθεί ηλεκτρικός σπινθήρας από τον αναφλεκτήρα και θα ανάψει το αέριο.



 Η ηλεκτρική ανάφλεξη θα λειτουργήσει μόνο αν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι συνδεδεμένο με το ηλεκτρικό ρεύμα. Αν η ηλεκτρική ανάφλεξη δεν λειτουργεί λόγω διακοπής ρεύματος ή βρεγμένου αναφλεκτήρα, το αέριο μπορεί ανάψει με σπύρτο ή αναπτήρα. Μετά την ανάφλεξη, κρατήστε το κουμπί πατημένο για περίπου 10 δευτερόλεπτα έως ότου η φλόγα σταθεροποιηθεί.

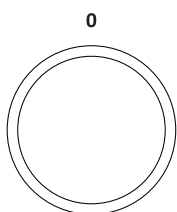


Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει μέσα σε 15 δευτερόλεπτα, κλείστε τον και περιμένετε για τουλάχιστον 1 λεπτό. Στη συνέχεια, επαναλάβετε τη διαδικασία ανάφλεξης.

Αν η φλόγα του καυστήρα σβήσει (ανεξάρτητα από το λόγο), κλείστε τον καυστήρα και περιμένετε για 1 λεπτό πριν προσπαθήσετε να τον ανάψετε ξανά.








# ΦΟΥΡΝΟΣ

## ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ανάλογα με το μοντέλο)



Περιστρέψτε το κουμπί (αριστερά και δεξιά) για να επιλέξετε το σύστημα μαγειρέματος (βλέπε πίνακα προγραμμάτων, ανάλογα με το μοντέλο).

 Οι ρυθμίσεις μπορούν να και αλλάξουν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του μαγειρέματος.

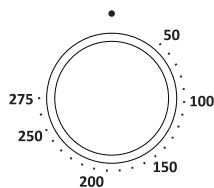
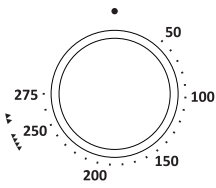
ΣΥΣΤΗΜΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ °C
<b>ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ</b>		
	<b>ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ</b> Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία αν θέλετε να προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία όσο το δυνατόν γρηγορότερα. Η λειτουργία αυτή δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα τροφίμων. Όταν ο φούρνος αποκτήσει την επιθυμητή θερμοκρασία, η διαδικασία προθέρμανσης έχει ολοκληρωθεί.	160
	<b>ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ</b> Οι αντιστάσεις στο κάτω μέρος και στην οροφή του φούρνου εκπέμπουν θερμότητα μοιόμορφα στο εσωτερικό του φούρνου. Οι σφολιάτες και το κρέας μπορούν να ψηθούν μόνο τοποθετημένα στο ίδιο επίπεδο.	200
	<b>ΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ</b> Μόνο η αντίσταση στο πάνω μέρος του φούρνου εκπέμπει θερμότητα κατευθείαν πάνω στο φαγητό. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να καλοψήσετε την πάνω πλευρά του φαγητού σας (τελικό ρόδισμα).	180
	<b>ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ</b> Μόνο η αντίσταση στο κάτω μέρος του φούρνου εκπέμπει θερμότητα. Χρησιμοποιήστε αυτή την αντίσταση για να καλοψήσετε την κάτω πλευρά του φαγητού.	180
	<b>ΓΚΡΙΛ</b> Λειτουργεί μόνο η αντίσταση γκριλ, μέρος του γενικότερου συστήματος γκριλ. Το σύστημα αυτό χρησιμοποιείται για το ψήσιμο στη σχάρα μίας μικρής ποσότητας ανοιχτών σάντουιτς ή λουκάνικων, καθώς και για το ψήσιμο ψωμιού. Μέγιστη επιτρεπόμενη θερμοκρασία: 230 °C.	220
	<b>ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΛ</b> Λειτουργεί η πάνω αντίσταση και η αντίσταση γκριλ. Η θερμότητα εκπέμπεται απευθείας από την αντίσταση γκριλ στην οροφή του φούρνου. Για να ενισχυθεί η διαδικασία ψησίματος, ενεργοποιείται επίσης η πάνω αντίσταση. Το σύστημα αυτό χρησιμοποιείται για το ψήσιμο στη σχάρα μίας μικρής ποσότητας ανοιχτών σάντουιτς, ή λουκάνικων μπύρας, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού. Μέγιστη επιτρεπόμενη θερμοκρασία: 230 °C.	220
	<b>ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ</b> Λειτουργεί η αντίσταση γκριλ και ο ανεμιστήρας. Αυτός ο συνδυασμός χρησιμοποιείται για το ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος ή πουλερικών τοποθετημένα σε ένα ύψος. Είναι επίσης κατάλληλος για σγκρατέν και για ψήσιμο φαγητών με τραγανή κρούστα.	170

ΣΥΣΤΗΜΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ °C
	<b>ΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ</b> Λειτουργεί η πάνω αντίσταση και ο ανεμιστήρας. Χρησιμοποιήστε αυτό το σύστημα για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος και πουλερικών. Είναι επίσης κατάλληλο για φαγητά ογκρατέν.	170
	<b>ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ</b> Λειτουργεί η κάτω αντίσταση, η κυκλική αντίσταση και ο ανεμιστήρας. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο πίτσας, νωπής ζύμης, κέικ φρούτων, διογκωμένης ζύμης και βάση τάρτας.	200
	<b>ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ</b> Λειτουργεί η κυκλική αντίσταση και ο ανεμιστήρας. Ο ανεμιστήρας στο πίσω τοίχωμα της κοιλότητας του φούρνου εξασφαλίζει τη συνεχή κυκλοφορία του ζεστού αέρα γύρω από το ψητό ή τη ζύμη. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για το ψήσιμο κρέατος και το ψήσιμο ζύμης.	180
	<b>ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ</b> Χρησιμοποιείται για ψήσιμο ζύμης που φουσκώνει αργά και για τη διατήρηση φρούτων και λαχανικών.	180
	<b>ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ</b> Λειτουργούν και οι δύο αντιστάσεις και ο ανεμιστήρας. Ο ανεμιστήρας επιτρέπει την ομοιόμορφη κυκλοφορία του ζεστού αέρα μέσα στο φούρνο. Χρησιμοποιείται για ψήσιμο ζύμης, για απόψυξη, καθώς και για την ξήρανση φρούτων και λαχανικών.	180
	<b>ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΠΙΑΤΩΝ</b> Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ζεσταίνετε το σερβίσιό σας (πιάτα, ποτήρια) πριν το σερβίρισμα φαγητού σε αυτά, ώστε να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό για περισσότερο χρόνο.	60
	<b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ GENTLEBAKE <sup>1)</sup></b> Αυτή η ρύθμιση επιτρέπει το ήπιο, αργό, και ομοιόμορφο ψήσιμο που αφήνει το φαγητό μαλακό και ζουμερό. Είναι κατάλληλη για ψήσιμο κρέατος, ψαριών και ζύμης σε ένα επίπεδο. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία σε ένα εύρος από 140 έως 220 °C.	180
	<b>ΑΠΟΨΥΞΗ</b> Ο αέρας κυκλοφορεί χωρίς να ενεργοποιηθούν οι αντιστάσεις. Μόνο ο ανεμιστήρας ενεργοποιείται. Χρησιμοποιείται για την αργή απόψυξη κατεψυγμένου φαγητού.	-
	<b>ΑQUA CLEAN / ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟΥ</b> Μόνο η κάτω αντίσταση εκπέμπει θερμότητα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να αφαιρέσετε λεκέδες και υπολείμματα φαγητού από το φούρνο. Το πρόγραμμα διαρκεί 30 λεπτά.	70

<sup>1)</sup> Χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350 - 1.

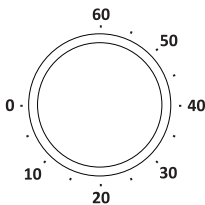
# ΕΠΙΛΟΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



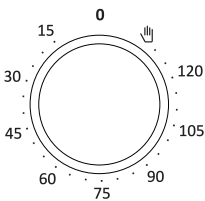
Ρυθμίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην θέση 0 όταν χρησιμοποιείτε το σύστημα φούρνου με το μεγάλο γκριλ και το γκριλ.

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΡΟΛΟΓΙΟΥ



### ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗΣ

Περιστρέψτε το κουμπί προς τα δεξιά για να ρυθμίσετε την ώρα. Στη συνέχεια, επιλέξτε τις ακριβείς ρυθμίσεις περιστρέφοντας το κουμπί προς την αντίθετη κατεύθυνση. Η μεγαλύτερη δυνατή ρύθμιση είναι 60 λεπτά. Μόλις λήξει ο καθορισμένος χρόνος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα διάρκειας περίπου πέντε δευτερολέπτων.



### ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ (διακόπτης χρονοδιακόπτη)

Πρώτα επιλέξτε το σύστημα μαγειρέματος και τη θερμοκρασία. Ρυθμίστε την ώρα περιστρέφοντας το κουμπί προς την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού. Μετά τη λήξη του χρόνου, το επιλεγμένο σύστημα θέρμανσης θα απενεργοποιηθεί.



Εάν δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη ή αν ο χρόνος είναι μικρότερος από 15 λεπτά ή μεγαλύτερος από 120 λεπτά, συνιστάται η χειροκίνητη ρύθμιση. Περιστρέψτε το κουμπί προς τα αριστερά για να επιλέξετε το σύμβολο (χέρι). Στη θέση "0" ο φούρνος δεν λειτουργεί.

## ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ρυθμίστε το σύστημα και τη θερμοκρασία και ξεκινήστε την διαδικασία μαγειρέματος.

## ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ στη θέση "0".



Μετά το τέλος του μαγειρέματος ο ανεμιστήρας ψύξης θα συνεχίσει να λειτουργεί για λίγο, ανάλογα με τη θερμοκρασία. Εάν αφήσετε το φαγητό σας να κρυώσει στο φούρνο, μπορεί να απελευθερώσει υγρασία και να προκαλέσει συμπύκνωση στο μπροστινό πλαίσιο και την πόρτα του φούρνου.

# ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ (ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ) ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Αν δεν μπορείτε να βρείτε το επιθυμητό φαγητό στον πίνακα μαγειρέματος, βρείτε πληροφορίες για παρόμοια τρόφιμα. Οι πληροφορίες που εμφανίζονται ισχύουν για μαγείρεμα σε ένα επίπεδο.

Υποδεικνύεται η προτεινόμενη θερμοκρασία. Ξεκινήστε με μια χαμηλότερη ρύθμιση θερμοκρασίας και αυξήστε την αν δείτε ότι το φαγητό δεν έχει ροδίσει αρκετά.

Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι πρόχειρες εκτιμήσεις και ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με ορισμένες προϋποθέσεις.

**Προθερμάνετε το φούρνο μόνο** εάν το απαιτεί η συνταγή ή αν συνίσταται από τους πίνακες στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών. Η θέρμανση ενός άδειου φούρνου καταναλώνει πολλή ενέργεια. Ως εκ τούτου, το ψήσιμο διαφόρων ειδών ζύμης ή πίτσας διαδοχικά θα προσφέρει εξοικονόμηση ενέργειας, καθώς ο φούρνος θα έχει ήδη προθερμανθεί.

Χρησιμοποιείτε σκούρα ταψιά από μαύρο πυρίτιο ή με επικάλυψη σμάλτου, καθώς είναι καλοί αγωγοί θερμότητας.

Όταν χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος, βεβαιωθείτε ότι είναι ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες.

Κατά το ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος ή ζύμης δημιουργείται πολύς ατμός στο εσωτερικό του φούρνου, ο οποίος μπορεί να συμπυκνωθεί στην πόρτα του φούρνου. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο και δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής. Μετά τη διαδικασία ψησίματος, καθαρίστε την πόρτα και το κρύσταλλο της πόρτας.

**Σβήστε το φούρνο** 10 λεπτά περίπου πριν από το τέλος της διαδικασίας ψησίματος για εξοικονόμηση ενέργειας χρησιμοποιώντας την συσσωρευμένη θερμότητα.

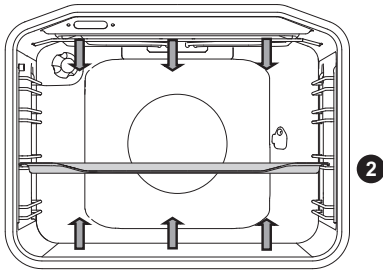
Μην αφήνετε το φαγητό να κρυώνει σε κλειστό φούρνο για να αποφύγετε τη συμπύκνωση (υγρασία).



## Τυπικό επίπεδο ψησίματος και προτεινόμενη μέση θερμοκρασία για διάφορα είδη κρέατος.

Είδος τροφίμων	Μέση θερμοκρασία τροφίμων (°C)	Ενδεικτικό χρώμα κρέατος και χυμών
<b>ΒΟΔΙΝΟ</b>		
Ελάχιστα ψημένο	40-45	κόκκινο κρέας, όπως το ωμό κρέας, λίγοι χυμοί
Μέτρια ψημένο	55-60	ανοιχτό κόκκινο, πολλοί χυμοί με ανοιχτό κόκκινο χρώμα
Καλά ψημένο	65-70	Ροζ, μικρή ποσότητα χυμού ανοιχτού ροζ
Πολύ καλά ψημένο	75-80	Ομοιόμορφο γκριζωπό καφέ χρώμα, λίγος άχρωμος χυμός
<b>ΜΟΣΧΑΡΙ</b>		
Πολύ καλά ψημένο	75-85	Καφεκόκκινο
<b>ΧΟΙΡΙΝΟ</b>		
Καλά ψημένο	65-70	ανοιχτό ροζ
Πολύ καλά ψημένο	75-85	καφεκίτρινο
<b>ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ</b>		
Πολύ καλά ψημένο	79	γκρι, ροζ χυμός
<b>ΠΡΟΒΕΙΟ ΚΡΕΑΣ</b>		
Ελάχιστα ψημένο	45	κόκκινο κρέας
Μέτρια ψημένο	55-60	ανοιχτό κόκκινο
Καλά ψημένο	65-70	ροζ στη μέση
Πολύ καλά ψημένο	80	γκρί
<b>ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ</b>		
Καλά ψημένο	70	απαλό ροζ, ροζ χυμοί
Πολύ καλά ψημένο	82	γκρι, με χυμούς ελαφρώς ροζ
<b>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ</b>		
Πολύ καλά ψημένο	82	ανοιχτό γκρι
<b>ΨΑΡΙΑ</b>		
Πολύ καλά ψημένο	65-70	λευκό μέχρι γκρι-καφέ

## ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ



Οι αντιστάσεις στο κάτω μέρος και στην οροφή του φούρνου εκπέμπουν ομοιόμορφα θερμότητα στο εσωτερικό του φούρνου.

### Ψήσιμο κρέατος:

Χρησιμοποιείτε ταψιά με επικάλυψη σμάλτου ή από γυαλί, πηλό ή χυτό σίδηρο. Τα ταψιά από ανοξείδωτο χάλυβα δεν είναι κατάλληλα, επειδή αντανακλούν έντονα τη θερμότητα.

Χρησιμοποιείτε ταψιά με επικάλυψη σμάλτου ή από γυαλί, πηλό ή χυτό σίδηρο. Τα ταψιά από ανοξείδωτο χάλυβα δεν είναι κατάλληλα, επειδή αντανακλούν έντονα τη θερμότητα..

Είδη τροφίμων	Βάρος (γρ.)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος Ψησίματος (λεπτά)
<b>ΚΡΕΑΣ</b>				
Χοιρινό ψητό	1500	2	180-200	90-110
Χοιρινή σπάλα	1500	2	180-200	100-120
Χοιρινό ρολό	1500	2	180-200	120-140
Ρολό με κιμά	1500	2	200-210	60-70
Βοδινό ψητό	1500	2	170-190	120-140
Μοσχάρι ρολό	1500	2	180-200	90-120
Αρνί κόντρα φιλέτο	1500	2	180-200	80-100
Κουνέλι φιλέτο	1500	2	180-200	50-70
Ελάφι	1500	2	180-200	100-120
Πίτσα*	/	2	200-220	20-30
Κοτόπουλο	1500	2	190-210	70-90
<b>ΨΑΡΙ</b>				
Κοκκινιστό ψάρι	1000γρ. /μερίδα	2	210	50-60

Το σύμβολο \* σημαίνει ότι ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί χρησιμοποιώντας το επιλεγμένο σύστημα μαγειρέματος.

Χρησιμοποιήστε αυτό το σύστημα για ψητό κοτόπουλο, αν η συσκευή δεν διαθέτει το σύστημα

Χρησιμοποιήστε αυτό το σύστημα για να ψήσετε πίτσα, αν η συσκευή δεν διαθέτει το σύστημα

## Ψήσιμο ζύμης:

Χρησιμοποιείτε μόνο ένα επίπεδο και σκούρα ταψιά. Στα ανοιχτόχρωμα ταψιά το ρόδισμα της ζύμης περιορίζεται, καθώς ο εξοπλισμός αντανάκλα τη θερμότητα. Πάντοτε να τοποθετείτε τα ταψιά πάνω στη σχάρα. Εάν χρησιμοποιείτε το παρεχόμενο ταψί ψησίματος, αφαιρέστε τη σχάρα. Ο χρόνος ψησίματος θα είναι μικρότερος αν ο φούρνος προθερμανθεί.

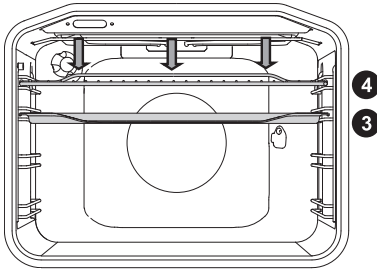
Είδη τροφίμων	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
<b>ΖΥΜΕΣ</b>			
Σουφλέ λαχανικών	2	190-200	30-35
Γλυκά σουφλέ	2	190-200	30-35
Διάφορα ψωμάκια (ψωμάκια κάρτερ)*	2	190-210	20-30
Λευκό ψωμί*	2	180-190	50-60
Ψωμί από φαγόπυρο*	2	180-190	50-60
Ψωμί ολικής άλεσης*	2	180-190	50-60
Ψωμί σίκαλης*	2	180-190	50-60
Ψωμί από όλυρα*	2	180-190	50-60
Καρυδόπιτα	2	170-180	50-60
Παντεσπάνι*	2	160-170	25-30
Τσεισκέικ	2	170-180	65-75
Κεκάκια	2	170-180	25-30
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με ζύμη μαγιάς	2	200-210	20-30
Πιροσκι με λάχανο	2	185-195	25-35
Κέικ φρούτων	2	150-160	40-50
Μπισκότα μαρέγκας	2	80-90	120-130
Ρολά μαρμελάδας (τσουρεκάκια)	2	170-180	30-40

Το σύμβολο \* σημαίνει ότι ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί χρησιμοποιώντας το επιλεγμένο σύστημα μαγειρέματος.



**Μην τοποθετείτε το βαθύ ταψί στον πρώτο οδηγό.**

## ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΛ, ΓΚΡΙΛ



Όταν ψήνεται με το μεγάλο γκριλ, λειτουργεί η πάνω αντίσταση και η αντίσταση γκριλ στην οροφή του φούρνου.

Όταν ψήνεται στο γκριλ, λειτουργεί η πάνω αντίσταση και η αντίσταση γκριλ στην οροφή του φούρνου.

Μέγιστη επιτρεπόμενη θερμοκρασία: 230°C.

Προθερμάνετε την υπέρυθρη (γκριλ) αντίσταση για πέντε λεπτά.

Επιβλέψτε τη διαδικασία ψήσιματος ανά πάσα στιγμή. Το κρέας μπορεί να καεί γρήγορα λόγω της υψηλής θερμοκρασίας.

Το ψήσιμο με το γκριλ είναι κατάλληλο για τραγανό και χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά ψήσιμο αλλαντικών, κομματιών κρέατος και ψαριών (μπριζόλες, πανσέτες, μπριζόλες σολομού ή φιλέτα κλπ) ή για φρυγανισμένο ψωμί.

Όταν ψήνεται απευθείας πάνω στη σχάρα, αλείψτε τα τρόφιμα με λάδι για να μην κολλήσουν στη σχάρα και τοποθετείστε τη σχάρα στον 4ο οδηγό. Τοποθετείστε το δίσκο συλλογής υγρών στον 1ο ή τον 2ο οδηγό. Όταν ψήνεται σε ταψί, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό υγρό στο ταψί για να μην καεί το φαγητό.

Γυρίστε το κρέας κατά το ψήσιμο.

Μετά το ψήσιμο, καθαρίστε το φούρνο, τα αξεσουάρ και τα σκεύη.

### Επιφάνεια ψήσιματος - μικρό γκριλ

Είδη τροφίμων	Βάρος (γρ.)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψήσιματος (λεπτά)
<b>ΚΡΕΑΣ</b>				
Μπριζόλα, μέτρα	180 γρ./τεμάχιο	3	230	15-20
Χοιρινό φιλέτο, λαιμός	150 γρ./τεμάχιο	3	230	18-22
Κοτολέτες / παιδάκια	280 γρ./τεμάχιο	3	230	20-25
Λουκάνικα	70 γρ./τεμάχιο	3	230	10-15
<b>ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ</b>				
Τοστ	/	4	230	3-6
Ανοιχτά σάντουιτς	/	4	230	3-6

## Επιφάνεια ψησίματος - μεγάλο γκριλ

Είδη τροφίμων	Βάρος (γρ.)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
<b>ΚΡΕΑΣ</b>				
Μπριζόλα, ελάχιστα ψημένη	180 γρ./τεμάχιο	3	230	15-20
Μπριζόλα, καλοψημένη	180 γρ./τεμάχιο	3	230	18-25
Χοιρινό φιλέτο, λαιμός	150 γρ./τεμάχιο	3	230	20-25
Κοτολέτες / παιδάκια	280 γρ./τεμάχιο	3	230	20-25
Μοσχαράκι εσκαλόπ	140 γρ./τεμάχιο	3	230	20-25
Λουκάνικα	70 γρ./τεμάχιο	3	230	10-15
Πατέ	150 γρ./τεμάχιο	3	230	10-15
<b>ΨΑΡΙ</b>				
Μπριζόλες / φιλέτα σολομού	200 γρ./τεμάχιο	3	230	15-25
<b>ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ</b>				
Τοστ	/	4	230	1-3
Ανοιχτά σάντουιτς	/	4	230	2-5

Κατά το ψήσιμο του κρέατος σε ταψί, βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν αρκετά υγρά ώστε το κρέας να μην καεί. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, γυρίστε το κρέας.

Όταν ψήνετε πέστροφα, αφού τη στεγνώσετε με χαρτοπετσέτα, βάλτε στο εσωτερικό της μπαχαρικά, λαδώστε την εξωτερικά και τοποθετήστε την πάνω στη σχάρα. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ, δεν γυρνάτε το ψάρι.



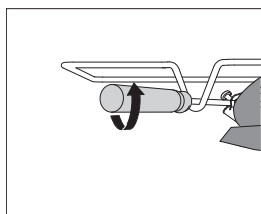
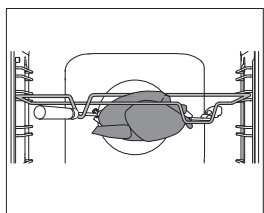
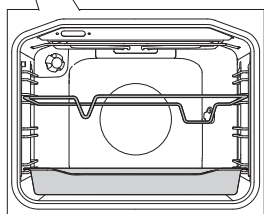
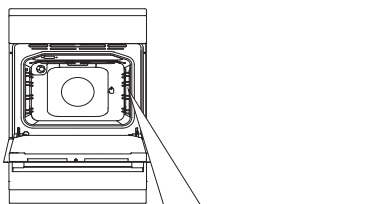
**Διατηρείτε πάντα την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά τη χρήση του γκριλ (υπέρυθρη αντίσταση).**

**Η αντίσταση γκριλ, η σχάρα και τα λοιπά εξαρτήματα του φούρνου θερμαίνονται πολύ κατά το ψήσιμο στο γκριλ. Ως εκ τούτου, χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου και λαβίδες.**

## Ψήσιμο στη σούβλα (ανάλογα με το μοντέλο)



Η μέγιστη θερμοκρασία κατά τη χρήση της σούβλας είναι 230 °C.



**1** Τοποθετήστε το στήριγμα σούβλας στον 3ο οδηγό από κάτω και τοποθετήστε το βαθύ δίσκο στον κάτω οδηγό (1) για να χρησιμεύσει ως δίσκος στάλαξης.

**2** Περάστε το κρέας στη σούβλα και σφίξτε τις βίδες.

Τοποθετήστε τη λαβή της σούβλας στο μπροστινό στήριγμα σούβλας και εισάγετε την άκρη μέσα στο άνοιγμα στη δεξιά πλευρά του οπίσθιου τοιχώματος του φούρνου (το άνοιγμα προστατεύεται με ένα περιστρεφόμενο κάλυμμα).

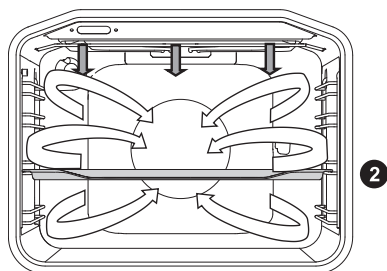
**3** Αφαιρέστε τη λαβή της σούβλας και κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Ανάψτε το φούρνο και επιλέξτε το ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΛ



Το γκριλ λειτουργεί μόνο όταν η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή.

## ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ



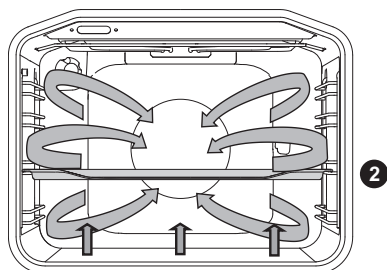
Σε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας, το γκριλ και ο ανεμιστήρας λειτουργούν ταυτόχρονα. Είναι κατάλληλος για να ψήνετε κρέας, ψάρι και λαχανικά.

( Δείτε τις περιγραφές και συμβουλές για το ΓΚΡΙΛ).

Είδη τροφίμων	Βάρος (γρ.)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
<b>ΚΡΕΑΣ</b>				
Πάπια	2000	2	150-170	80-100
Χοιρινό ψητό	1500	2	160-170	60-85
Χοιρινή σπάλα	1500	2	150-160	120-160
Χοιρινό κότσι	1000	2	150-160	120-140
Μισό κοτόπουλο	700	2	190-210	50-60
Κοτόπουλο	1500	2	190-210	60-90
<b>ΨΑΡΙ</b>				
Πέστροφα	200 γρ./τεμάχιο	2	200-220	20-30



## ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ



Λειτουργεί η κάτω αντίσταση, η κυκλική αντίσταση και ο ανεμιστήρας. Κατάλληλο για ψησιμο πίτσας, μηλόπιτσας και κέικ φρούτων.

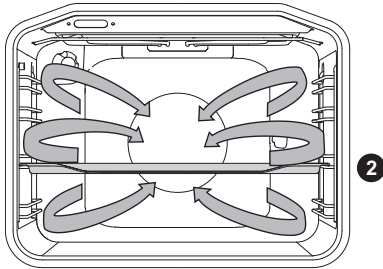
(Δείτε τις περιγραφές και τις συμβουλές για την ΠΑΝΩ και την ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ).

Είδη τροφίμων	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Τσίτσικι, βάση τάρτας	2	150-160	65-80
Πίτσα*	2	200-210	15-20
Κις Λορέν, τάρτες	2	180-200	35-40
Μηλόπιτσα, διογκωμένη ζύμη	2	150-160	35-40
Στρούντελ μήλου, ζύμη φύλλου	2	170-180	45-65

Το σύμβολο \* σημαίνει ότι ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί χρησιμοποιώντας το επιλεγμένο σύστημα μαγειρέματος.



## ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ



Λειτουργεί η κυκλική αντίσταση και ο ανεμιστήρας. Ο ανεμιστήρας στο πίσω τοίχωμα της κοιλότητας του φούρνου εξασφαλίζει τη συνεχή κυκλοφορία του ζεστού αέρα γύρω από το ψητό ή τις ζύμες.

### Ψήσιμο κρέατος:

Χρησιμοποιείτε ταψιά με επικάλυψη σμάλτου ή από γυαλί, πηλό ή χυτό σίδηρο. Τα ταψιά από ανοξείδωτο χάλυβα δεν είναι κατάλληλα, δεδομένου ότι αντανακλούν έντονα τη θερμότητα.

Όταν ψήνετε σε ταψί, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό υγρό στο ταψί για να μην καεί το φαγητό. Γυρίζετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Το ψητό θα παραμείνει ζουμερό αν το καλύψετε.

Είδη τροφίμων	Βάρος (γρ.)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
<b>ΚΡΕΑΣ</b>				
Χοιρινό ψητό, με δέρμα	1500	2	170-180	140-160
Πάπια	2000	2	160-170	120-150
Χήνα	4000	2	150-160	180-200
Γαλοπούλα	5000	2	150-170	180-220
Κοτόπουλο στήθος	1000	3	180-200	60-70
Κοτόπουλο γεμιστό	1500	2	170-180	90-110

## Ψήσιμο ζύμης:

Η προθέρμανση συνιστάται.

Τα μπισκότα και τα κουλούρια μπορούν να ψηθούν σε ρηχά ταψιά σε πολλά επίπεδα ταυτόχρονα (2ος και 3ος οδηγός).

Σημειώστε ότι ο χρόνος ψησίματος μπορεί να διαφέρει ακόμα και εάν τα ταψιά που χρησιμοποιούνται είναι ίδια.

Τα μπισκότα στο πάνω ταψί μπορεί να ψηθούν νωρίτερα από εκείνα στο κάτω.

Πάντοτε να τοποθετείτε τα ταψιά πάνω στη σχάρα. Εάν χρησιμοποιείτε το παρεχόμενο ταψί ψησίματος, αφαιρέστε τη σχάρα.

Για ομοιόμορφο ρόδισμα, βεβαιωθείτε ότι τα μπισκότα έχουν το ίδιο πάχος.

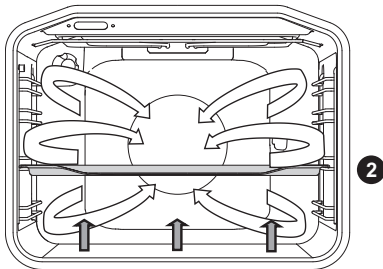
Τρόφιμα	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος Ψησίματος (λεπτά)
<b>ΖΥΜΕΣ</b>			
Παντεσπάνι	2	150-160	25-35
Τριφτό κέικ	2	160-170	25-35
Κέικ φρούτων, παντεσπάνι	2	150-160	45-65
Ρολό παντεσπάνι*	2	160-170	15-25
Κέικ φρούτων, τάρτες	2	160-170	50-70
Στρούντελ με μήλα	2	170-180	40-60
Μπισκότα, βάση τάρτας*	2	150-160	15-25
Μπισκότα, με κουπάτ*	2	140-150	15-25
Μπισκότα, με προζύμι	2	170-180	20-35
Μπισκότα, ζύμη φύλλου	2	170-180	20-30
<b>ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ</b>			
Στρούντελ με μήλα και τυρί κότατζ	2	170-180	50-70
Πίτσα	2	170-180	20-30
Τηγανητές πατάτες, για φούρνο	2	170-180	20-35
Κροκέτες, για φούρνο	2	170-180	20-35

Το σύμβολο \* σημαίνει ότι ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί χρησιμοποιώντας το επιλεγμένο σύστημα μαγειρέματος.



Μην τοποθετείτε το βαθύ ταψί στον πρώτο οδηγό.

## ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ



Χρησιμοποιείται για ψήσιμο ζύμης που φουσκώνει αργά και για τη διατήρηση φρούτων και λαχανικών. Χρησιμοποιήστε το δεύτερο οδηγό από κάτω και ένα μάλλον ρηχό ταψί για να κυκλοφορεί ο αέρας σε όλη την πάνω πλευρά του ταψιού.

### Συντήρηση:

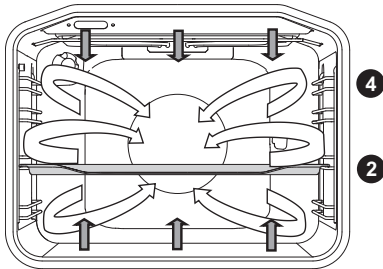
Προετοιμάστε το φαγητό και τα βάζα όπως συνήθως. Χρησιμοποιείτε βάζα με δακτύλιο σφραγίσεως από ελαστικό και γυάλινο κάλυμμα. Μην χρησιμοποιείτε βάζα με σπείρωμα ή μεταλλικά πώματα ή μεταλλικά κουτιά. Βεβαιωθείτε ότι τα δοχεία είναι ίσου μεγέθους, γεμάτα με το ίδιο περιεχόμενο και ερμητικά σφραγισμένα.

Προσθέστε 1 λίτρο ζεστό νερό στο βαθύ ταψί (περ. 70 °C) και τοποθετήστε 6 βάζα 1 λίτρου μέσα στο ταψί. Τοποθετήστε το ταψί στο φούρνο στο δεύτερο οδηγό.

Κατά τη διαδικασία συντήρησης, επιβλέπετε τα τρόφιμα και μαγειρέψτε μέχρι το υγρό στα βάζα να αρχίσει να σιγοβράζει - εμφανίζονται φυσαλίδες στο πρώτο βάζο.

Είδη τροφίμων	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος σιγοβρασίματος (λεπτά)	Θερμοκρασία και χρόνος μετά την έναρξη σιγοβρασίματος	Χρόνος ξεκούρασης στο φούρνο (λεπτά)
<b>ΦΡΟΥΤΑ</b>					
Φράουλες	2	160-180	30-45	/	20-30
Πυρηνόκαρπα	2	160-180	30-45	/	20-30
Μους φρούτων	2	160-180	30-45	/	20-30
<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>					
Αγγουράκια τουρσί	2	160-180	30-45	/	20-30
Φασόλια / καρότα	2	160-180	30-45	120 °C, 45-60 λεπτά	20-30

## ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ



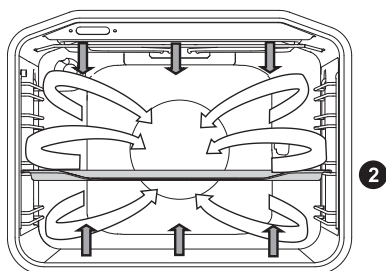
Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο όλων των ειδών ζύμης, για απόψυξη, καθώς και για την ξήρανση φρούτων και λαχανικών. Πριν από την τοποθέτηση των τροφίμων στον προθερμασμένο φούρνο, περιμένετε μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία για πρώτη φορά. Για καλύτερα αποτελέσματα, ψήνετε μόνο σε ένα ράφι (επίπεδο). Ο φούρνος πρέπει να προθερμαίνεται. Χρησιμοποιήστε τον δεύτερο ή τον τέταρτο οδηγό.

### Πίνακας για το ψήσιμο ζύμης με άνω και κάτω αντίσταση και ανεμιστήρα

Είδη τροφίμων	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
<b>ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΗΣ</b>			
Μωσαϊκό	2	140-150	45-55
Κέικ σε ορθογώνιο ταψί	2	130-140	45-55
Τσιζκέικ	2	130-140	55-65
Κέικ φρούτων, ζύμη τάρτας	2	140-150	35-45
Παντεσπάνι	2	140-150	25-35
Κέικ φρούτων, παντεσπάνι	2	130-140	35-45
Ρολό παντεσπάνι	2	140-150	15-25
Χριστόψωμο	2	130-140	50-60
Ρολά μαρμελάδας (τσουρεκάκια)	2	150-160	25-35
Κέικ φόρμας (Bundt κέικ)	2	130-140	40-50
Μπισκότα λεπτά	2	140-150	15-25
Μπισκότα με κουπάτ *	2	130-140	10-15
Μικρά γλυκά, διογκωμένη ζύμη	2	140-150	15-20
Ψωμί *	2	170-180	45-55
Κις Λορέν	2	150-160	35-45
Στρούντελ με μήλα	2	150-160	40-50
Πίτσα *	2	180-190	10-20
Φύλλο κρούστας	2	150-160	18-25

Το σύμβολο \* σημαίνει ότι ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί χρησιμοποιώντας το επιλεγμένο σύστημα μαγειρέματος.

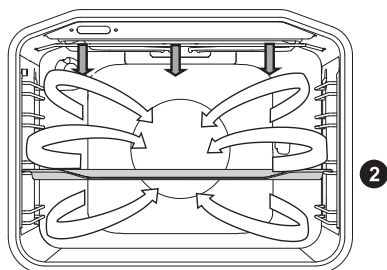
## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ GENTLEBAKE



Αυτή η ρύθμιση επιτρέπει το ήπιο, αργό, και ομοιόμορφο ψήσιμο που αφήνει το φαγητό μαλακό και ζουμερό. Είναι κατάλληλη για ψήσιμο κρέατος, ψαριών και ζύμης σε ένα επίπεδο.

Τρόφιμο	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
<b>ΚΡΕΑΣ</b>			
Χοιρινό ψητό, 1 κιλό	2	190	90 - 120
Ροσμπίφ, 1 κιλό	2	190	100-130
Φιλέτο βοδινό, 200 γρ. / τεμάχιο	2	180	40-50
Κοτόπουλο 1,5 κιλό	2	210	100 - 120
Στήθος κοτόπουλου, φιλέτο, 200 g / τεμάχιο	2	200	45 - 60
Μοσχάρι ψητό, 1 κιλό	2	180	95 - 120
<b>ΨΑΡΙΑ</b>			
Ολόκληρα ψάρια, 200 g / τεμάχιο	2	190	35 - 45
Ψάρι φιλέτο 100 γρ. / τεμάχιο	2	190	25 - 35
<b>ΖΥΜΕΣ</b>			
Μπισκότα βουτύρου	2	150	25-40
Μακρόστενα μπισκότα	2	150	35-50
Μικρά κεκάκια	2	170	35-50
Ρολό παντεσπάνι	2	170	40-55
Κέικ φρούτων, τριφτη ζύμη	2	170	65-85

(ισχύει για συσκευές με συρτάρια ή οδηγούς σάκας, χωρίς σύστημα ζεστού αέρα )



Είδη τροφίμων	Βάρος (γρ.)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
<b>ΚΡΕΑΣ</b>				
Πάπια	2000	2	150	90-110
Χοιρινό ψητό	1500	2	160	80-100
Χοιρινή σπάλα	1500	2	150	130-160
Χοιρινό κότσι	1000	2	150	130-150
Μισό κοτόπουλο	700	2	190	60-70
Κοτόπουλο	1500	2	190	80-100
<b>ΨΑΡΙ</b>				
Πέστροφα	200 γρ./τεμάχιο	2	200	20-30

## ΑΠΟΨΥΞΗ



Σε αυτή τη λειτουργία, ο αέρας κυκλοφορεί χωρίς να ενεργοποιηθούν οι αντιστάσεις.

Στα τρόφιμα κατάλληλα για απόψυξη περιλαμβάνονται τα κέικ με κρέμα γάλακτος ή βούτυρο, κέικ και ζύμες, ψωμί και ψωμάκια και κατεψυγμένα φρούτα.

Στις περισσότερες περιπτώσεις συνιστάται να αφαιρέσετε το προϊόν από τη συσκευασία (μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε τυχόν μεταλλικά άγκιστρα ή κλιπ).

Στα μισά του χρόνου απόψυξης, τα προϊόντα πρέπει να αναποδογυρίζονται, να αναδεύονται και να διαχωρίζονται αν έχουν καταψυχθεί μαζί.

## ΖΕΣΤΑΜΑ ΠΙΑΤΩΝ



Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ζεσάνετε το σερβίτσιο σας (πιάτα, ποτήρια) πριν το σερβίρισμα του φαγητού, ώστε να μείνει ζεστό το φαγητό περισσότερο χρόνο.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ AQUA CLEAN



Μόνο η κάτω αντίσταση εκπέμπει θερμότητα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να αφαιρέσετε λεκέδες και υπολείμματα φαγητού από το φούρνο. Το πρόγραμμα διαρκεί 30 λεπτά.

# ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και περιμένετε να κρυώσει.

Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν τη συσκευή ή να εκτελούν εργασίες συντήρησης χωρίς την κατάλληλη επίβλεψη.

## Φινίρισμα αλουμινίου

Καθαρίστε το φινίρισμα αλουμινίου με μη διαβρωτικό υγρό καθαρισμού που προορίζεται για τέτοιες επιφάνειες. Βάλτε το καθαριστικό σε ένα βρεγμένο πανί και καθαρίστε την επιφάνεια. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε την επιφάνεια με νερό. Μην βάζετε το καθαριστικό απευθείας πάνω στο φινίρισμα αλουμινίου.

Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή σφουγγάρια.

Σημείωση: Η επιφάνεια δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με σπρέι καθαρισμού φούρνου, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ορατή και μόνιμη βλάβη.

## Ανοξείδωτο φύλλο χάλυβα στη μπροστινή πλευρά του περιβλήματος

(ανάλογα με το μοντέλο)

Καθαρίστε την επιφάνεια μόνο με ένα ήπιο απορρυπαντικό (σαπουνάδα) και ένα μαλακό σφουγγάρι που δεν θα φθείρει το φινίρισμα. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή καθαριστικά που περιέχουν διαλύτες, καθώς μπορεί να καταστρέψουν το φινίρισμα του περιβλήματος.

## Επικαλυμμένες με λάκα επιφάνειες και πλαστικά μέρη

(ανάλογα με το μοντέλο)

Μην καθαρίζετε τα κουμπιά και τους διακόπτες, τις λαβές, τα αυτοκόλλητα, τις πινακίδες τύπου με λειαντικά καθαριστικά, καθαριστικά με βάση το οινόπνευμα ή με αλκοόλ. Αφαιρείτε αμέσως τυχόν λεκέδες με ένα μαλακό πανί και λίγο νερό, ώστε να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς στην επιφάνεια.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε καθαριστικά και υλικά καθαρισμού που προορίζονται για τέτοιες επιφάνειες σύμφωνα με τις οδηγίες των αντίστοιχων κατασκευαστών τους.



Οι επιφάνειες με επικάλυψη αλουμινίου δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με σπρέι καθαρισμού φούρνου, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ορατή και μόνιμη βλάβη.



# ΣΥΜΒΑΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την τυπική διαδικασία καθαρισμού για να καθαρίσετε την επίμονη βρωμιά στο φούρνο (με καθαριστικά ή σπρέι φούρνου). Μετά από τον καθαρισμό, ξεπλύνετε τα υπολείμματα καλά.

Καθαρίζετε το φούρνο και τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση για να εμποδίζετε την καύση των ακαθαρσιών στην επιφάνεια του φούρνου. Ο ευκολότερος τρόπος για να αφαιρέτε το λίπος είναι το ζεστό σαπουνόνερο ενώ ο φούρνος είναι ακόμα ζεστός.

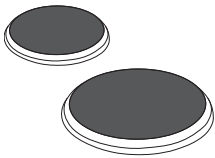
Για τις επίμονες ακαθαρσίες, χρησιμοποιείτε συμβατικά καθαριστικά φούρνου. Ξεπλύνετε το φούρνο καλά με καθαρό νερό για να αφαιρέτε όλα τα υπολείμματα.

Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά, λειαντικά καθαριστικά, λειαντικά σφουγγάρια, προϊόντα αφαίρεσης σκουριάς κ.λπ.

Καθαρίζετε τα αξεσουάρ (ταψιά ψησίματος, σχάρες κ.λπ) με ζεστό νερό και απορρυπαντικό.

Ο φούρνος, ο θάλαμος του φούρνου και τα ταψιά είναι επενδυμένα με ειδική επίστρωση σμάλτου για λεία και ανθεκτική επιφάνεια. Αυτή η ειδική επίστρωση κάνει το καθάρισμα σε θερμοκρασία δωματίου ευκολότερο.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



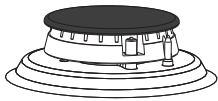
Καθαρίστε την περιοχή γύρω από τις ζώνες μαγειρέματος με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό για πιάτα.

Για επίμονους λεκέδες, χρησιμοποιήστε ασπάλωμα (συρματάκι κουζίνας) εμποτισμένο με απορρυπαντικό. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε την εστία και σκουπίστε την για να στεγνώσει. Τα υγρά που περιέχουν αλάτι, τα υγρά που έχουν ξεχειλίσει κατά το μαγείρεμα και η υγρασία, έχουν επιβλαβή επίδραση στις ζώνες μαγειρέματος. Καθαρίζετε πάντα τις ζώνες μαγειρέματος.

Χρησιμοποιήστε κανονικά καθαριστικά και βελτιωτικά που υπάρχουν στο εμπόριο για την συντήρηση των ζωνών μαγειρέματος. Αν η ζώνη μαγειρέματος είναι λίγο ζεστή, το καθαριστικό θα διεισδύσει πιο εύκολα στους πόρους.

Οι δακτύλιοι της ζώνης μαγειρέματος είναι κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο χάλυβα. Λόγω της έκθεσης στη θερμότητα, ίσως πάρουν μια κίτρινη απόχρωση μετά από μια ορισμένη περίοδο χρήσης. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φυσικό φαινόμενο. Οι κίτρινοι λεκέδες μπορούν να αφαιρεθούν με κανονικά καθαριστικά για μέταλλα. Τα σκληρά απορρυπαντικά δεν είναι κατάλληλα για τον καθαρισμό αυτών των σημείων, καθώς μπορεί να προκαλέσουν γρατζουνιές.

## ΕΣΤΙΑ ΓΚΑΖΙΟΥ



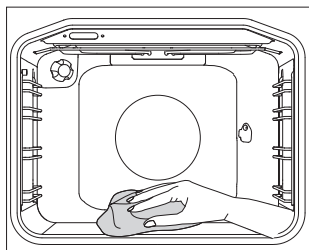
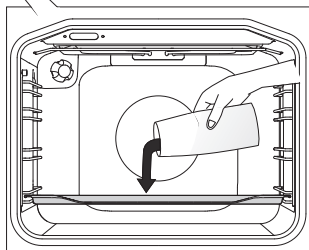
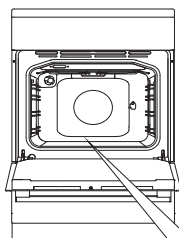
Το πλέγμα, η επιφάνεια μαγειρέματος και τα τμήματα του καυστήρα μπορούν να καθαριστούν σε ζεστό νερό με κάποιο απορρυπαντικό πλύσης. Μην τα καθαρίζετε σε πλυντήριο πιάτων.

Καθαρίστε το θερμοστοιχείο και τον αναφλεκτήρα με μια μαλακή βούρτσα. Αυτά τα μέρη πρέπει να είναι πεντακάθαρα για να λειτουργήσουν σωστά. Καθαρίστε το στεφάνι του καυστήρα και το καπάκι. Βεβαιωθείτε ότι οι οπές στο στεφάνι του καυστήρα δεν είναι φραγμένες ή μπλοκαρισμένες με κάποιον τρόπο. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε καλά όλα τα μέρη και επανασυναρμολογήστε τα σωστά. Εάν κάποιο κομμάτι τοποθετηθεί λάθος θα δυσκολέψει την ανάφλεξη του καυστήρα.



Τα καλύμματα του καυστήρα έχουν φινίρισμα από μαύρο σμάλτο. Λόγω της υψηλής θερμοκρασίας, ο αποχρωματισμός δεν μπορεί να αποφευχθεί. Ωστόσο, δεν επηρεάζει την λειτουργία του καυστήρα.

# ΧΡΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΑQUA ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



**1** Στρέψτε τον ΕΠΙΛΟΓΕΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ στην επιλογή Aqua Clean. 2. Θέστε το ΠΛΗΚΤΡΟ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ στους 70 °C.

**2** Ρίξτε 0,6 λίτρα νερό μέσα στο γυάλινο ταψί και τοποθετήστε το στον κάτω οδηγό.

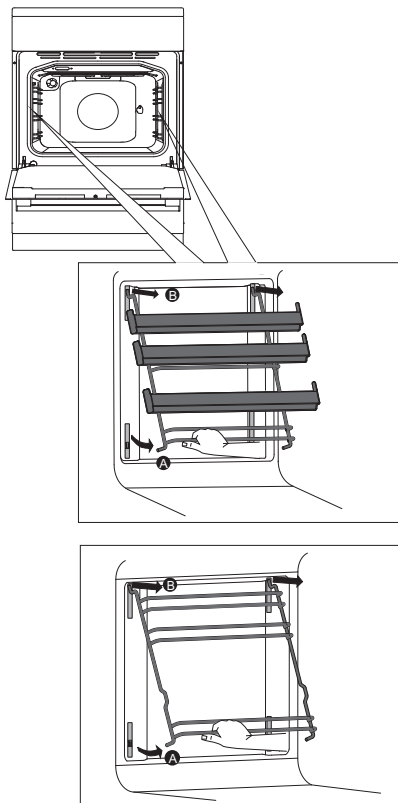
**3** Μετά από 30 λεπτά, τα υπολείμματα φαγητών από τα τοιχώματα του φούρνου θα έχουν μαλακώσει και θα μπορούν να καθαριστούν εύκολα με ένα υγρό πανί.



Χρησιμοποιήστε το σύστημα AquaClean όταν ο φούρνος έχει κρυώσει πλήρως.

# ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΩΝ ΟΔΗΓΩΝ

Χρησιμοποιείτε μόνο συμβατικά καθαριστικά για να καθαρίζετε τους οδηγούς.



**A** Κρατήστε τους οδηγούς από την κάτω πλευρά και τραβήξτε τους προς το κέντρο του θαλάμου του φούρνου.

**B** Αφαιρέστε τους από τα ανοίγματα στην κορυφή.

Τοποθετήστε ξανά τους οδηγούς ακολουθώντας τις οδηγίες αντίστροφα.

## **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**

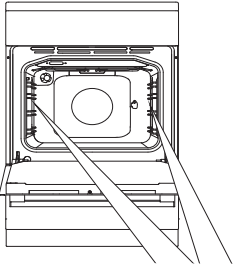
Μην αφαιρείτε τους σφικκτήρες από το εσωτερικό του φούρνου.



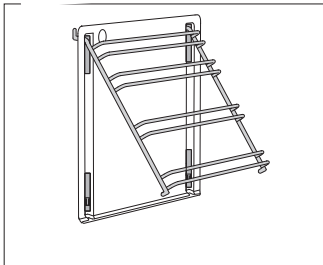
**Μην καθαρίζετε τους οδηγούς σε πλυντήριο πιάτων.**

# ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΩΝ ΕΝΘΕΤΩΝ

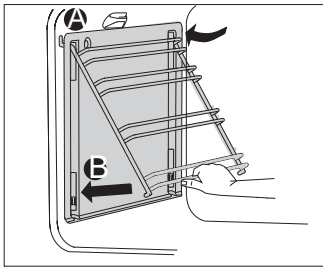
Χρησιμοποιείτε μόνο συμβατικά καθαριστικά για να καθαρίζετε τους οδηγούς.



Αφαιρέστε τις σχάρες ή τους τηλεσκοπικούς οδηγούς.



**1** Τοποθετήστε τους οδηγούς πάνω στο καταλυτικό ένθετο.



**2** Κρεμάστε τα ένθετα στους οδηγούς χρησιμοποιώντας τις σπές που υπάρχουν, και τραβήξτε προς τα πάνω.

**A** Τοποθετήστε τις ράγες οδηγούς στο άνοιγμα στην κορυφή.

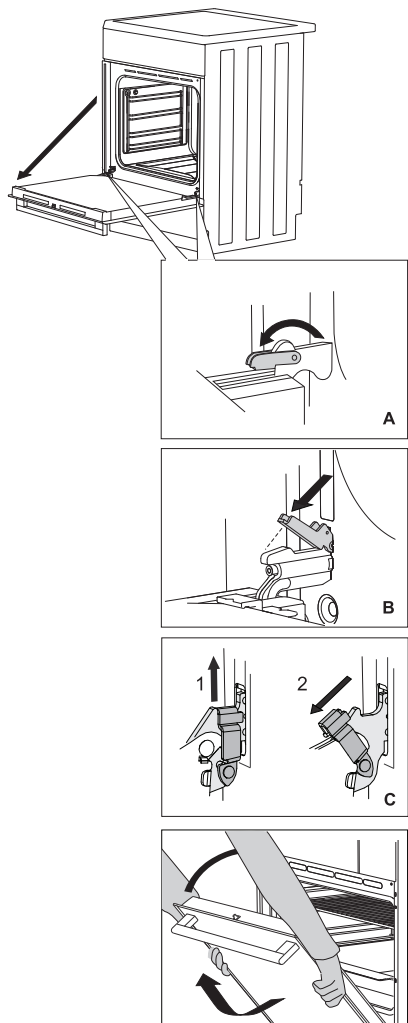
**B** Πιέστε τις για να κουμπώσουν στο κάτω μέρος.



Μην πλένετε τα καταλυτικά ένθετα στο πλυντήριο πιάτων.

# ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

(ανάλογα με το μοντέλο)



**1** Πρώτα, ανοίξτε πλήρως την πόρτα (όσο πάει).

**2 A** Περιστρέψτε τις ασφάλειες εντελώς προς τα πίσω (σε περίπτωση συμβατικού κλεισίματος).

**B** Με το μαλακό σύστημα κλεισίματος, περιστρέψτε τις ασφάλειες προς τα πίσω κατά 90°.

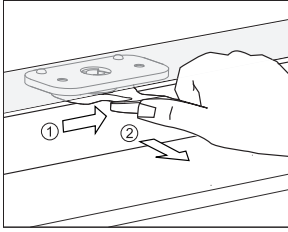
**C** Εάν η συσκευή είναι εξοπλισμένη με το σύστημα GentleClose, σηκώστε ελαφρώς τις ασφάλειες της πόρτας και τραβήξτε τις προς το μέρος σας.

**3** Κλείστε αργά την πόρτα μέχρι οι ασφάλειες να ευθυγραμμιστούν με τις υποδοχές. Ανασηκώστε ελαφρά την πόρτα και τραβήξτε την έξω και από τους δύο μεντεσέδες της συσκευής. Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία αντίστροφα. Εάν η πόρτα δεν ανοίγει ή δεν κλείνει σωστά, βεβαιωθείτε ότι οι εγκοπές στους μεντεσέδες είναι ευθυγραμμισμένες με τις βάσεις των μεντεσέδων.




Κατά την επανατοποθέτηση της πόρτας, να βεβαιώνετε πάντα ότι τα στηρίγματα των μεντεσέδων έχουν τοποθετηθεί σωστά στις βάσεις των μεντεσέδων για να αποφευχθεί το απότομο κλείσιμο του βασικού μεντεσέ, ο οποίος συνδέεται με ένα ισχυρό ελατήριο. Εάν το ελατήριο εγκλωβιστεί, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.


## ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΟΡΤΑΣ (ανάλογα με το μοντέλο)



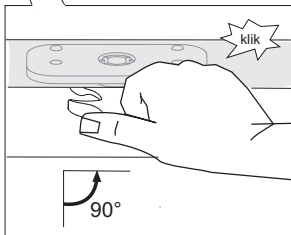
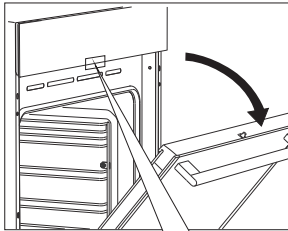
Για να ανοίξετε την πόρτα, σπρώξτε απαλά την ασφάλεια προς τα δεξιά με τον αντίχειρά σας και ταυτόχρονα τραβήξτε την πόρτα προς τα έξω.

 Όταν η πόρτα του φούρνου κλείσει, η ασφάλεια της πόρτας επιστρέφει αυτόματα στην αρχική της θέση.

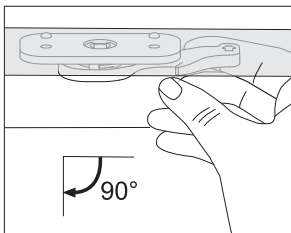
## ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ ΠΟΡΤΑΣ

 Ο φούρνος πρέπει να είναι εντελώς κρύος.

Αρχικά, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



Πιέστε την ασφάλεια της πόρτας προς τα δεξιά κατά 90° με τον αντίχειρά σας μέχρι να νιώσετε ένα κλικ. Το κλείδωμα της πόρτας έχει απενεργοποιηθεί.



Για να ενεργοποιήσετε ξανά το κλείδωμα πόρτας, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και χρησιμοποιήστε τον δείκτη του δεξιού χεριού σας για να τραβήξετε το μοχλό προς το μέρος σας.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΑΛΟΥ ΚΛΕΙΣΙΜΑΤΟΣ ΠΟΡΤΑΣ (ανάλογα με το μοντέλο)

Η πόρτα του φούρνου είναι εξοπλισμένη με ένα σύστημα που μειώνει την δύναμη με την οποία κλείνει η πόρτα, ξεκινώντας από γωνία 75 μοιρών. Επιτρέπει το απλό, ήσυχο και ομαλό κλείσιμο της πόρτας. Μια απαλή ώθηση (σε γωνία 15 μοιρών σε σχέση με την κλειστή θέση της πόρτας) είναι αρκετή για να κλείσει αυτόματα και μαλακά η πόρτα.



**Εάν η δύναμη που ασκείται για να κλείσει η πόρτα είναι πολύ ισχυρή, η επίδραση του συστήματος θα μειωθεί ή θα παρακαμφθεί για ασφάλεια.**

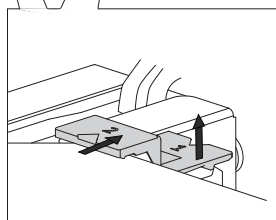
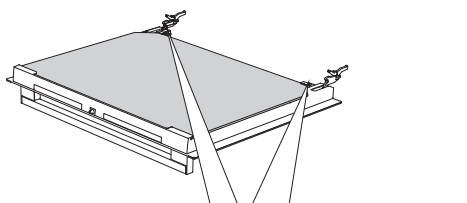


# ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΥΑΛΟΠΙΝΑΚΑ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

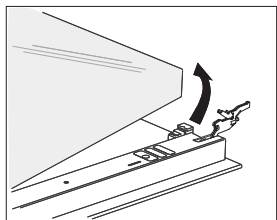
Ο υαλοπίνακας της πόρτας μπορεί να καθαριστεί από την εσωτερική του πλευρά, αλλά πρέπει πρώτα να αφαιρεθεί. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου (βλέπε κεφάλαιο "Αφαίρεση και επανατοποθέτηση της πόρτας του φούρνου").

Ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής, το γυαλί της πόρτας αφαιρείται όπως περιγράφει η ΜΕΘΟΔΟΣ 1 ή σύμφωνα με την ΜΕΘΟΔΟ 2.

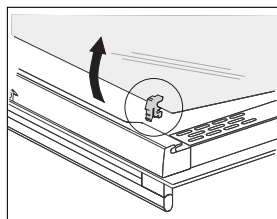
## ΜΕΘΟΔΟΣ 1 (ανάλογα με το μοντέλο)



**1** Ανασηκώστε ελαφρώς τα στηρίγματα στην αριστερή και δεξιά πλευρά της πόρτας (ένδειξη 1 στο στήριγμα) και τραβήξτε τα από τον υαλοπίνακα (ένδειξη 2 στο στήριγμα).



**2** Κρατήστε το τζάμι της πόρτας από την κάτω άκρη και ανασηκώστε το ελαφρώς, έτσι ώστε να μην είναι πλέον προσαρτημένο στο στήριγμα, και αφαιρέστε το.

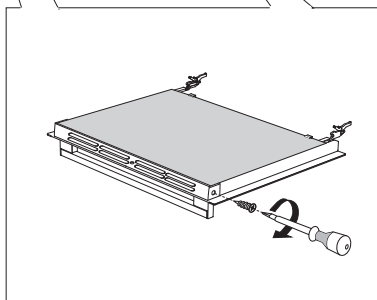
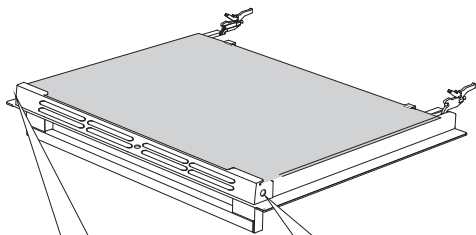


**3** Για να αφαιρέσετε τον τρίτο υαλοπίνακα (μόνο σε ορισμένα μοντέλα), ανασηκώστε και αφαιρέστε τον. Επίσης, αφαιρέστε τα λαστίχια στεγανωτικά του υαλοπίνακα.

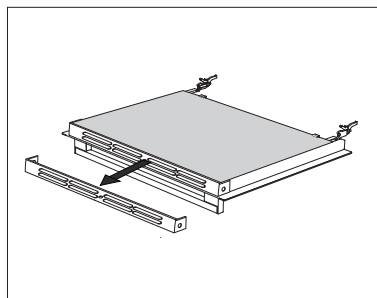


Για την επανατοποθέτηση του υαλοπίνακα, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι σημάνσεις (ημικύκλιο) στην πόρτα και τον υαλοπίνακα πρέπει να αλληλεπικαλύπτονται.

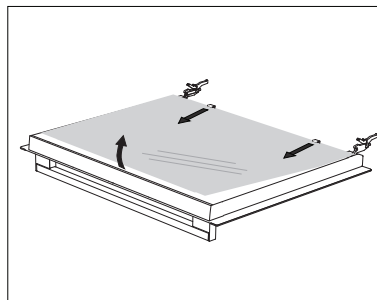
## ΜΕΘΟΔΟΣ 2 (ανάλογα με το μοντέλο)



**1** Ξεβιδώστε τις βίδες και στις δύο πλευρές της πόρτας.



**2** Αφαιρέστε τη βάση.



**3** Σηκώστε ελαφρώς τον υαλοπίνακα και αφαιρέστε τον από τα κλιπ στην κάτω πλευρά της πόρτας.

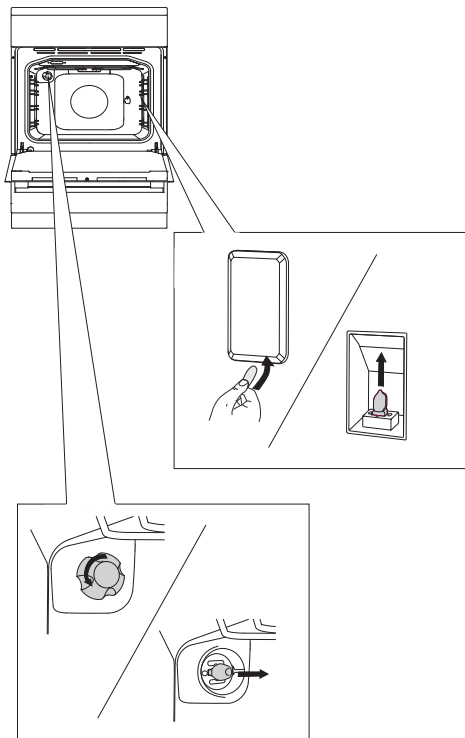
Για την επανατοποθέτηση του υαλοπίνακα, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

# ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

Ο λαμπτήρας είναι αναλώσιμος και, επομένως, δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πριν αλλάξετε το λαμπτήρα, αφαιρέστε τα τασιιά, τη σχάρα και τους οδηγούς.

Χρησιμοποιήστε σταυροκατσάβιδο.

( Λάμπα αλογόνου: G9, 230 V, 25 W, κοινός λαμπτήρας E14, 25 W, 230 V)



Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι για να ξεβιδώσετε το κάλυμμα του λαμπτήρα και να το αφαιρέσετε. Αφαιρέστε τον λαμπτήρα.



Προσοχή μην προκαλέσετε φθορά στο σμάλτο.

.....

Λύστε το κάλυμμα και αφαιρέστε τον λαμπτήρα.



Χρησιμοποιήστε προστασία για την αποφυγή εγκαυμάτων.

# ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΣΦΑΛΜΑΤΩΝ

Κατά τη διάρκεια της εγγύησης, μόνο ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή μπορεί να προβεί σε οποιαδήποτε επισκευή.

Πριν προβείτε σε οποιαδήποτε επισκευή, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από το δίκτυο ρεύματος είτε αφαιρώντας την ασφάλεια ή αποσυνδέοντας το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα.

Μη εξουσιοδοτημένη επέμβαση και επισκευή της κουζίνας (μαγειρική εστία) μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή βραχυκύκλωμα. Ως εκ τούτου, μην επιχειρήσετε να εκτελέσετε επισκευές μόνοι σας. Αναθέστε αυτές τις εργασίες σε κάποιον εμπειρογνώμονα ή σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

Σε περίπτωση μικρών σφαλμάτων ή προβλημάτων στη λειτουργία της συσκευής, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες, για να δείτε αν μπορείτε διορθώσετε τις απίες μόνοι σας.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μια επίσκεψη από τεχνικό συντήρησης κατά τη διάρκεια της εγγύησης θα χρεωθεί εάν η συσκευή δεν λειτουργεί λόγω ακατάλληλης χρήσης. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες σε ένα εύκολα προσβάσιμο μέρος. Εάν η συσκευή περάσει σε άλλο άτομο, θα πρέπει να συμπεριληφθούν και οι οδηγίες.

Ακολουθεί ο πίνακας επίλυσης ορισμένων κοινών προβλημάτων.

Πρόβλημα / Σφάλμα	Αιτία
Η κύρια ασφάλεια στο σπίτι σας πέφτει συχνά.	Καλέστε έναν τεχνικό.
Ο φωτισμός του φούρνου δεν λειτουργεί.	Η διαδικασία αλλαγής του λαμπτήρα περιγράφεται στο κεφάλαιο Καθαρισμός και Συντήρηση.
Η ζύμη είναι άψητη.	Επιλέξατε τη σωστή θερμοκρασία και σύστημα ψησίματος; Είναι η πόρτα του φούρνου κλειστή;
Οι καυστήρες δεν καίνε ομοιόμορφα.	Καλέστε έναν τεχνικό να ελέγξει τις ρυθμίσεις αερίου.
Η φλόγα του καυστήρα αλλάζει ξαφνικά, ο διακόπτης πρέπει να μένει πιεσμένος για περισσότερο χρόνο μέχρι να ανάψει ο καυστήρας.	Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει συναρμολογηθεί σωστά.
Η φλόγα σβήνει μετά την ανάφλεξη.	Κρατήστε το κουμπί πατημένο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Πριν αφήσετε τον διακόπτη, πιέστε τον δυνατώτερα.
Υπάρχει αποχρωματισμός στο πλέγμα στην περιοχή του καυστήρα.	Είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο που προκύπτει λόγω των υψηλών θερμοκρασιών. Καθαρίστε το πλέγμα με ένα καθαριστικό για μέταλλα.

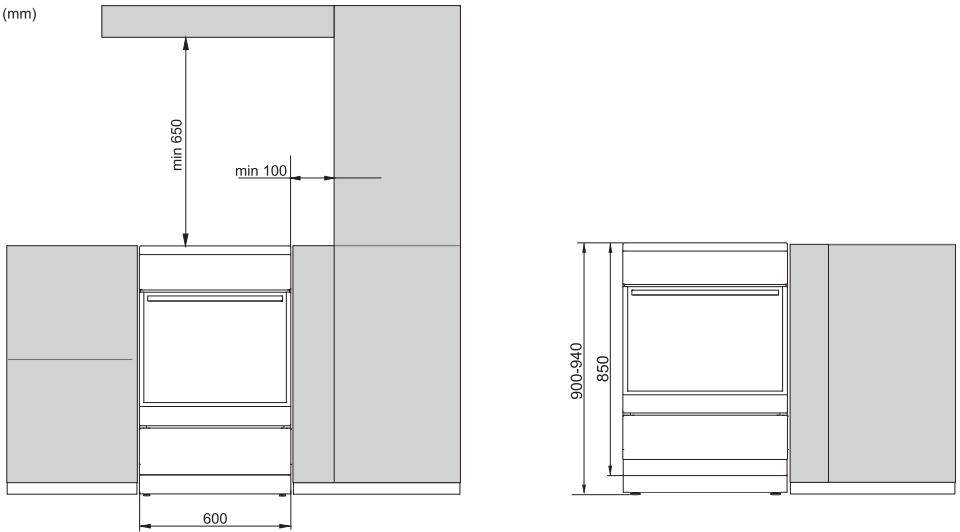
Πρόβλημα / Σφάλμα	Αιτία
<b>Η ηλεκτρική ανάφλεξη του καυστήρα δεν λειτουργεί.</b>	Καθαρίστε προσεκτικά το άνοιγμα ανάμεσα στον αναφλεκτήρα και τον καυστήρα. Καθαρίστε τα καλύμματα του καυστήρα με ένα καθαριστικό για μέταλλα. Τοποθετήστε το κάλυμμα του καυστήρα σωστά.

Αν τα προβλήματα εξακολουθούν να υφίστανται παρά τις παραπάνω συμβουλές, καλέστε έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Η επισκευή ή οποιαδήποτε αξίωση εγγύησης που προκύπτει από εσφαλμένη σύνδεση ή χρήση της συσκευής δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Στην περίπτωση αυτή, ο χρήστης θα καλύψει το κόστος της επισκευής.

# ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΔΕΣΗΣ

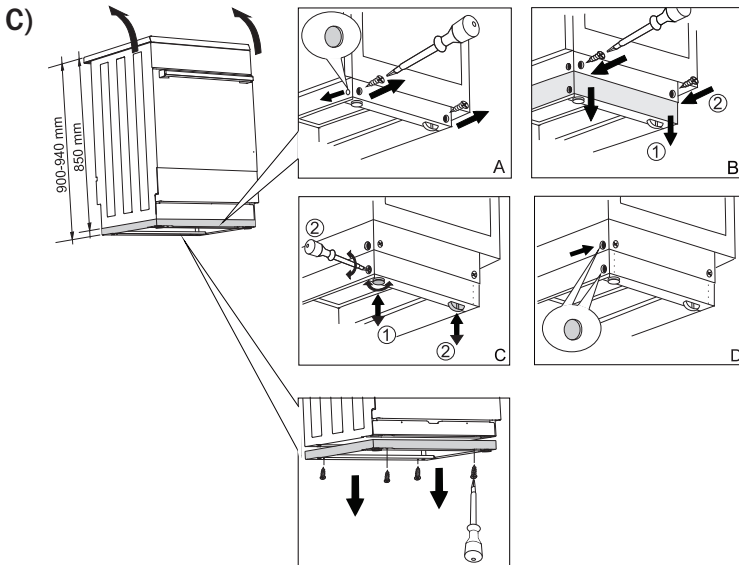
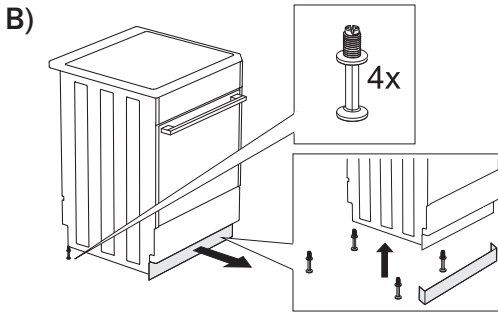
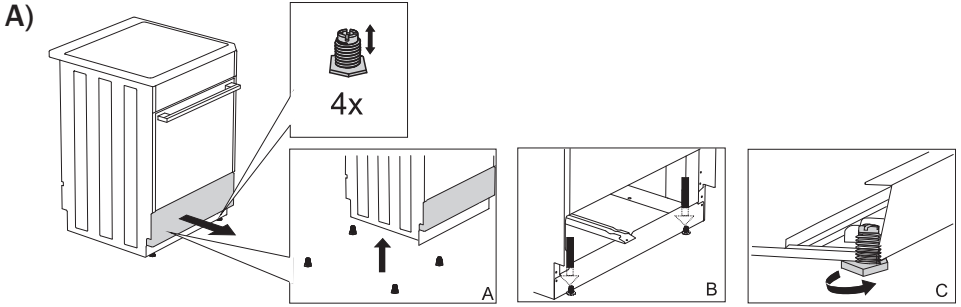
## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (ανάλογα με το μοντέλο)

(mm)

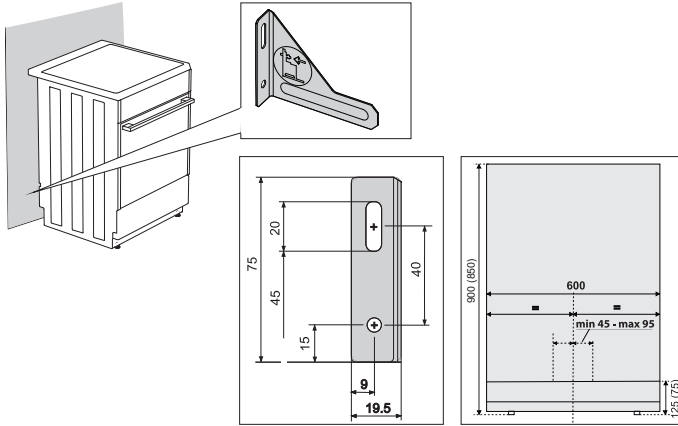


Οι τοίχοι ή τα έπιπλα που γειπνιάζουν με τη συσκευή (δάπεδο, πίσω τοίχος κουζίνας, πλευρικά τοιχώματα) πρέπει να είναι ανθεκτικά σε θερμοκρασία τουλάχιστον 90 °C.

# ΕΥΘΥΓΡΑΜΜΙΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΘΕΤΗ ΕΝΙΣΧΥΣΗ

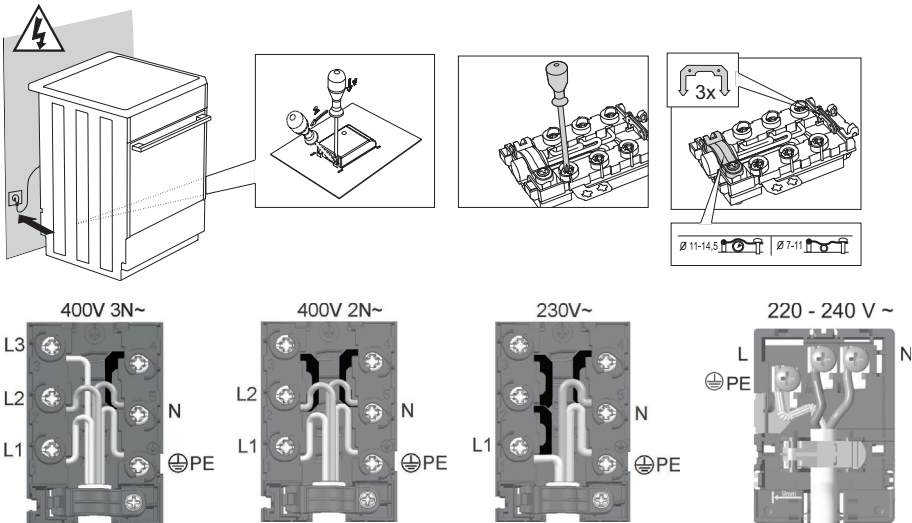


## ΠΡΟΛΗΨΗ ΑΝΑΤΡΟΠΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



💡 Οι διαστάσεις στην παρένθεση αφορούν τα ενσωματωμένα μέτρα του βραχίονα στήριξης χωρίς την πρόσθετη υποστήριξη. Εάν το παρεχόμενο μέσο προστασίας της συσκευής από ανατροπή, δεν μπορεί να στερεωθεί σταθερά στον τοίχο με τις βίδες και τα ούπα που διατίθενται, χρησιμοποιήστε άλλα εξαρτήματα που θα μπορέσουν να συγκρατήσουν το στήριγμα με τέτοιο τρόπο ώστε να μην μπορεί να τραβηχτεί από τον τοίχο.

## ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΤΑΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ



Το παρεχόμενο καπάκι πρέπει να τοποθετηθεί πάνω από το συνδετικό κλιπ!



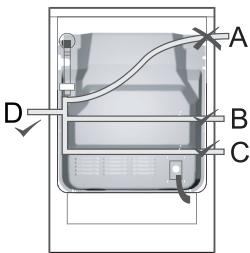
# ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ

## ΠΡΟΕΠΙΛΕΓΜΕΝΕΣ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

- Οι συσκευές αερίου έχουν δοκιμαστεί και διαθέτουν το σήμα CE.
- Οι συσκευές αερίου παραδίδονται σφραγισμένες με καυστήρες προσαρμοσμένους σε φυσικό αέριο τύπου Η ή Ε (20 mbar), ή υγροποιημένο φυσικό αέριο (50 ή 30 mbar).  
Οι πληροφορίες παρέχονται στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής που βρίσκεται στο εσωτερικό του φούρνου. Είναι ορατή όταν είναι ανοιχτή η πόρτα του φούρνου.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές απαιτήσεις για τη σύνδεση (είδος αερίου και πίεση) είναι συμβατές με τις ρυθμίσεις της συσκευής.  
Αν το αέριο που χρησιμοποιείτε δεν είναι συμβατό με τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής σας, καλέστε έναν τεχνικό σέρβις ή τον διανομέα.
- Η τροποποίηση της εστίας ώστε να λειτουργήσει με διαφορετικό τύπο αερίου απαιτεί αντικατάσταση των ακροφυσίων (βλέπε παράγραφο ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΠΕΚ).
- Σε περίπτωση επισκευών ή εάν η σφραγίδα είναι κατεστραμμένη, τα λειτουργικά τμήματα πρέπει να δοκιμαστούν και σφραγιστούν εκ νέου σε συμμόρφωση με τις οδηγίες εγκατάστασης. Τα λειτουργικά μέρη περιλαμβάνουν τα ακόλουθα: σταθερό ακροφύσιο για μεγάλη φλόγα και ρυθμιζόμενο κοχλία για μικρή φλόγα.

## ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΠΑΡΟΧΗ ΑΕΡΙΟΥ

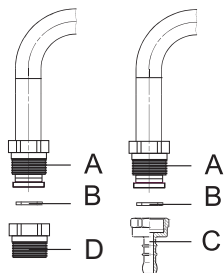
- Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με το δίκτυο φυσικού αερίου ή την φιάλη αερίου, σύμφωνα με τις οδηγίες της τοπικής εταιρείας διανομής φυσικού αερίου.
- Υπάρχει βύσμα για σύνδεση αερίου στην δεξιά πλευρά της συσκευής, με εξωτερικό σπείρωμα EN ISO 228-1 το οποίο μπορεί να μετατραπεί σε EN ISO 10226 - 1 / -2 με πρόσθετο προσαρμογέα και φλάντζα (ανάλογα με τους κανονισμούς σύνδεσης της συγκεκριμένης χώρας).
- Παρέχεται επίσης σύνδεση για υγροποιημένο φυσικό αέριο και ένα μη-μεταλλικό παρεμβύσμα (ανάλογα με το μοντέλο).
- Κατά τη σύνδεση της συσκευής στην παροχή αερίου, η σύνδεση πρέπει να είναι σταθερή στη θέση της και να μην περιστρέφεται.
- Χρησιμοποιείτε εγκεκριμένα μη μεταλλικά παρεμβύσματα και εγκεκριμένα σφραγιστικά για τη σφράγιση των αρμών σύνδεσης. Χρησιμοποιήστε κάθε φλάντζα μόνο μία φορά. Το πάχος των επίπεδων μη-μεταλλικών παρεμβυσμάτων μπορεί να παραμορφωθεί μέχρι και 25%.
- Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή αερίου χρησιμοποιώντας έναν πιστοποιημένο ευέλικτο σωλήνα. Ο σωλήνας δεν πρέπει να αγγίζει το κάτω τοίχωμα της συσκευής, τον πίσω τοίχο ή την οροφή του φούρνου.



### Σύνδεση με εύκαμπτο σωλήνα

Εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με εύκαμπτο σωλήνα, η διαδρομή του σωλήνα που υποδεικνύεται με το «Α» δεν είναι αποδεκτή.

Αν χρησιμοποιείτε μεταλλικό σωλήνα, η επιλογή Α είναι επιτρεπτή.



### Βύσμα σύνδεσης αερίου

- A** Σύνδεση EN ISO 228-1
- B** Μη μεταλλική φλάντζα, πάχους 2 χιλ.
- C** Τάπα σωλήνα για υγροποιημένο φυσικό αέριο (ανάλογα με τους κανονισμούς σύνδεσης της συγκεκριμένης χώρας)
- D** Τάπα σωλήνα EN 10226-1/-2 (ανάλογα με τους κανονισμούς σύνδεσης της συγκεκριμένης χώρας).

Μετά τη σύνδεση, ελέγξτε τη λειτουργία των καυστήρων. Οι φλόγες πρέπει να έχουν έναν εμφανή μπλε και πράσινο πυρήνα. Αν η φλόγα είναι ασταθής, αυξήστε την ελάχιστη ισχύ, όπως απαιτείται. Εξηγήστε στο χρήστη πώς λειτουργούν οι καυστήρες και διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών μαζί.



Μετά τη σύνδεση της συσκευής, ελέγξτε το σφράγισμα όλων των ενώσεων.

### ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟ ΤΥΠΟ ΑΕΡΙΟΥ

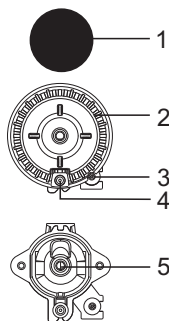
- Η τροποποίηση των καυστήρων για χρήση με διαφορετικό τύπο αερίου δεν απαιτεί την αφαίρεση των εσπίων από τον πάγκο.
- Πριν ξεκινήσετε τις τροποποιήσεις, βγάλτε τη συσκευή από το ρεύμα και κλείστε τη βαλβίδα παροχής αερίου.
- Αντικαταστήστε το υπάρχον ακροφύσιο για το ονομαστικό θερμικό φορτίο με το κατάλληλο ακροφύσιο για τον νέο τύπο αερίου (βλέπε πίνακα).
- Όταν τροποποιείτε τη συσκευή για χρήση με υγροποιημένο φυσικό αέριο, σφίξτε την βίδα που ρυθμίζει το ελάχιστο φορτίο θερμότητας όσο πάει μέχρι να φτάσει το ελάχιστο θερμικό φορτίο.
- Όταν τροποποιείτε τη συσκευή για χρήση με φυσικό αέριο, ξεβιδώστε την βίδα που ρυθμίζει το ελάχιστο φορτίο θερμότητας μέχρι να επιτευχθεί το ελάχιστο θερμικό φορτίο, αλλά όχι περισσότερο από 1,5 στροφή.

**Μετά την τροποποίηση της συσκευής** για χρήση με διαφορετικό τύπο αερίου, αντικαταστήστε το παλιό αυτοκόλλητο με τις πληροφορίες για τον τύπο αερίου (στην πινακίδα τεχνικών πληροφοριών) με νέο κατάλληλο αυτοκόλλητο και δοκιμάστε την λειτουργικότητα και τη σφράγιση της συσκευής.

Βεβαιωθείτε ότι οι αγωγοί ηλεκτρικού ρεύματος, ο τριχοειδής θερμοστάτης και τα θερμοστοιχεία δεν προεξέχουν στην περιοχή της ροής του αερίου.

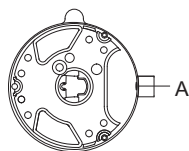
### Στοιχεία προσαρμογής

- Τα στοιχεία προσαρμογής για το ελάχιστο θερμικό φορτίο των καυστήρων είναι προσβάσιμα μέσω των ανοιγμάτων στον πίνακα ελέγχου.
- Αφαιρέστε το πλέγμα υποστήριξης, τα καλύμματα του καυστήρα και τα στεφάνια του καυστήρα.
- Αφαιρέστε τα κουμπιά ελέγχου.



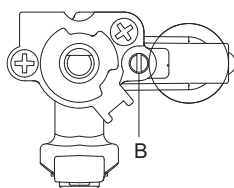
### Καυστήρας μαγειρέματος

- 1 Κάλυμμα στεφανιού καυστήρα
- 2 Στεφάνι καυστήρα με καπάκι υποστήριξης
- 3 Θερμοστοιχείο (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
- 4 Αναφλεκτήρας
- 5 Ακροφύσιο



### Τριπλός καυστήρας (τριών δακτυλίων)

- A Ακροφύσιο



### Βαλβίδα αερίου με συσκευή ασφαλείας

- B Βίδα ρύθμισης φορτίου ελάχιστης θερμότητας

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΠΕΚ

Τύπος αερίου, πίεση		Εφεδρικός καυστήρας		Κανονικός καυστήρας	
		ανώτατο	ελάχιστο	ανώτατο	ελάχιστο
<b>Φυσικό αέριο Η</b> Wo=45,7÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> , <b>Φυσικό αέριο Ε,</b> <b>Φυσικό αέριο Ε+</b> Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20mbar	Ονομαστικό θερμικό φορτίο (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Κατανάλωση (l/h)	95	46	181	46
	Τύπος μπεκ (1/100 mm)	72Χ	26	103 Ζ	26
	Αριθμος μπεκ	690771		568169	
<b>Υγροποιημένο φυσικό αέριο</b> 3+, Β/Ρ Wo=72,9÷87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30 p=30 mbar	Ονομαστικό θερμικό φορτίο (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Κατανάλωση (g/h)	73	35	138	35
	Τύπος μπεκ (1/100 mm)	50	26	68	26
	Αριθμος μπεκ	690780		568175	

Τύπος αερίου, πίεση		Μεγάλος καυστήρας		Πολύ-δακτύλιος καυστήρας	
		ανώτατο	ελάχιστο	ανώτατο	ελάχιστο
<b>Φυσικό αέριο Η</b> Wo=45,7÷ 54,7 MJ/m <sup>3</sup> , <b>Φυσικό αέριο Ε,</b> <b>Φυσικό αέριο Ε+</b> Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20mbar	Ονομαστικό θερμικό φορτίο (kW)	3	0,76	3,6	1,56
	Κατανάλωση (l/h)	286	72	343	149
	Τύπος μπεκ (1/100 mm)	130 Η3	33	145 Η3	57
	Αριθμος μπεκ	574285		568170	
<b>Υγροποιημένο φυσικό αέριο</b> 3+, Β/Ρ Wo=72,9÷87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30 p=30 mbar	Ονομαστικό θερμικό φορτίο (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Κατανάλωση (g/h)	218	55	255	114
	Τύπος μπεκ (1/100 mm)	86	33	94	57
	Αριθμος μπεκ	574286		568176	

Τύπος αερίου, πίεση		Καυστήρας φούρνου		Υπέρυθρος καυστήρας
		max	min	
<b>Φυσικό αέριο Η</b> W <sub>0</sub> =45,7÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> , <b>Φυσικό αέριο Ε,</b> <b>Φυσικό αέριο Ε+</b> W <sub>0</sub> =40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20mbar	Ονομαστικό θερμικό φορτίο (kW)	3	0,8	2,2
	Κατανάλωση (l/h)	286	76	210
	Τύπος μπεκ (1/100 mm)	117	33	108
	Αριθμος μπεκ	568171		568173
<b>Υγροποιημένο φυσικό αέριο</b> 3+, B/P W <sub>0</sub> =72,9÷87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30 p=30 mbar	Ονομαστικό θερμικό φορτίο (kW)	3	0,8	2,2
	Κατανάλωση (g/h)	218	58	160
	Τύπος μπεκ (1/100 mm)	82	33	75
	Αριθμος μπεκ	568177		568178

- Οι κατάλληλες βίδες για το υγροποιημένο φυσικό αέριο έχουν εγκατασταθεί και ρυθμιστεί στο εργοστάσιο για το είδος αερίου για το οποίο ισχύουν οι προεπιλεγμένες εργοστασιακές ρυθμίσεις.
- Όταν τροποποιείτε τη συσκευή για χρήση με διαφορετικό τύπο αερίου, η βίδα ρύθμισης πρέπει να σφίγγεται ή να ξεβιδώνεται ώστε να ρυθμίζει την απαιτούμενη ροή αερίου (μην ξεβιδώνετε τη βίδα ρύθμισης περισσότερο από 1,5 στροφή).

Η ένταση του καυστήρα διακρίνεται παρατηρώντας την άνω θερμιδική αξία H<sub>s</sub>.



**Η σύνδεση με την παροχή φυσικού αερίου όπως και η προσαρμογή σε διαφορετικό τύπο αερίου μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο από εμπειρογνώμονα εγκεκριμένο από τον διανομέα φυσικού αερίου ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό συντήρησης!**

# ΑΠΟΡΡΙΨΗ

---



Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν, να απορριφθούν ή να καταστραφούν χωρίς κίνδυνο για το περιβάλλον. Προς το σκοπό αυτό, τα υλικά συσκευασίας επισημαίνονται κατάλληλα.

Αυτό το σύμβολο πάνω στο προϊόν ή τη συσκευασία του υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απορρίμματα. Αντί γι' αυτό θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

Η σωστή απόρριψη του προϊόντος θα βοηθήσει στην πρόληψη τυχόν αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την υγεία των ανθρώπων που θα μπορούσε να προκύψει σε περίπτωση λανθασμένης διάθεσης του προϊόντος. Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την αφαίρεση και επεξεργασία του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τη σχετική δημοτική αρχή που είναι υπεύθυνη για τη διαχείριση των αποβλήτων, την υπηρεσία διαχείρισης απορριμμάτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε το προϊόν.

*Διατηρούμε το δικαίωμα για οποιοσδήποτε αλλαγές και την επιφύλαξη σφαλμάτων στις παρούσες οδηγίες χρήσης.*



K\_MULTI



el (03-22)