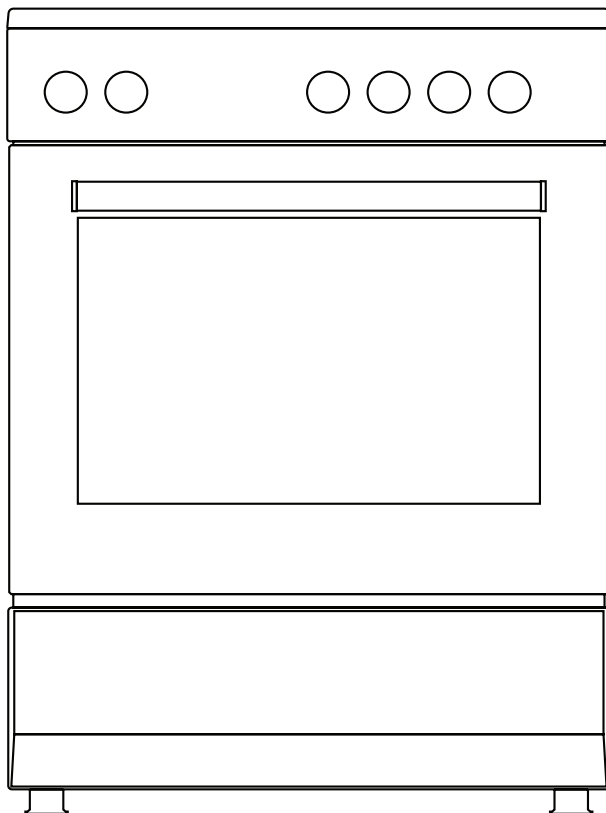


# FREE STANDING OVEN

50x55 / 50x60 / 60x60

Gas and electrical oven

Φούρνος αερίου & ρεύματος



H10-20-180-446 Rev 003

**USER MANUAL** **GB**  
**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ** **GR**

**Dear user,**

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

**Note:** This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Products marked with (\*) are optional.

**“THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE”**


**“Conforms with the WEEE Regulations.”**

## Contents

Important warnings.....	4
Electrical connection.....	15
Gas connection.....	16
Introduction of the appliance.....	21
Accessories.....	22
Technical features of your oven.....	23
Installation of your oven.....	26
Chain lashing illustration.....	28
Control panel.....	28
Using oven section.....	29
Using the grill.....	30
Using the chicken roasting.....	30
Using cooker section.....	31
Program types.....	33
Cooking time table.....	34
Maintenance and cleaning.....	35
Installation of the oven door.....	36
Cleaning and maintenance of the Oven's front door glass.....	37
Catalytic walls.....	37
Rack positions.....	38
Changing the oven lamp.....	38
Using the grill deflector sheet.....	39
Troubleshooting.....	40
Handling rules.....	42
Recommendations for energy saving.....	42
Environmentally-friendly disposal.....	43
Package information.....	43

## IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.**
6. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
7. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.



**13.** NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

**14.** Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

**15.** Touching the heating elements should be avoided.

**16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.**

**17.** This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

**18.** This device has been designed for household use only.

**19.** Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

**20.** Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

**21.** Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

**22.** Keep the ventilation channels open.

**23.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

**24.** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

**25.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

**26.** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.

**27.** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

**28.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

**29.** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.


**30.** After each use, check if the unit is turned off.

**31.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

**32.** Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

**33.** Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.

**34.** Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).



**35.** Do not put objects that children may reach on the appliance.

**36.** It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

**37.** Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

**38.** Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

**39.** When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

**40.** The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

**41.** Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

**42.** Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts gets overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.

**43.** Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.

**44.** User should not handle the oven by himself.

**45.** Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.

**46.** Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.

**47.** During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

**48.** Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.

**49.** Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

**50.** User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

**51.** Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

**52.** Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

**53.** Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.



**54.** To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

**55.** Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

**56.** Cable fixing point shall be protected.

**57. WARNING: Don't use oven and grill burners at same time.**

**58.** Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

**59.** Hot surface, leave for cooling before closing the cover.

### **Electrical Safety**

**1.** Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

**2.** Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

**3.** The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

**4.** The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

**5.** If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

**6.** Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

**7. WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.**

**8. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**

**9. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.**


**10.** Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

**11.** Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

**12.** The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

**13.** Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

**14.** Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.



**15.** If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

**16.** Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

**17.** Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

**18.** An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

**19.** Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

**20.** Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

## Gas Safety

**1.** This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.

**2.** When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.

**3.** After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.

**4.** This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.

**5.** Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.

**6.** The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.

7. All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.

8. This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion.

9. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.

10. Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.

11. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

### **What To Do When Gas Odour Is Detected**

1. Do not use naked flame, and do not smoke.

2. Do not operate any electrical switch.

(For example: lamp switch or doorbell)

3. Do not use telephone or mobile phone.

4. Open the doors and windows.

5. Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.

6. Call fire brigade from a telephone outside the home.
7. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

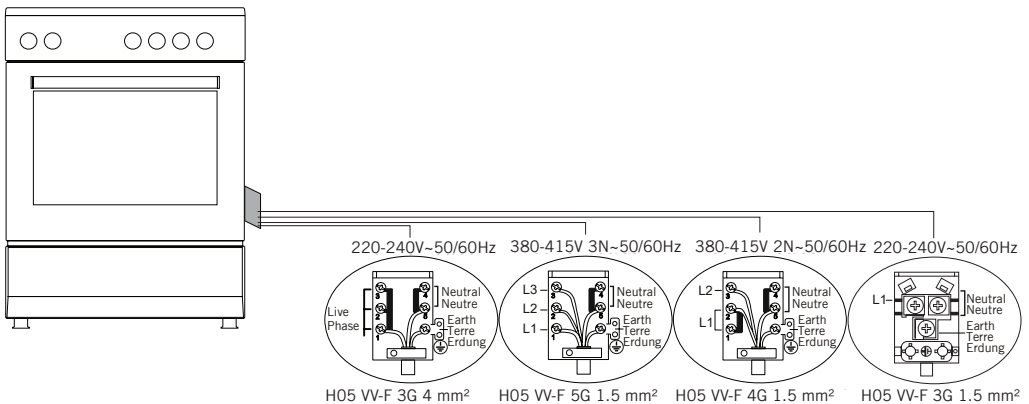
### **Intended Use**

1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

## Electrical Connection

1. Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.
2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system. If the ends of the electrical connection cable are open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.
4. If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.
5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
6. Please operate your oven in dry atmosphere.

### Electrical connection scheme



## Gas Connection

**WARNING:** Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

Please operate your oven in dry atmosphere.

1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.

2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.

3. The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.

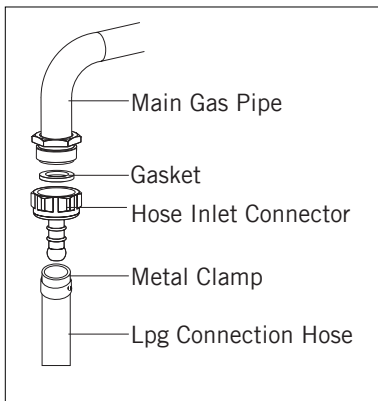
4. Re-inspect the gas connection.

5. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

6. Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through the heated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.

7. Please use flexible hose for gas connection.

### For LPG connection;

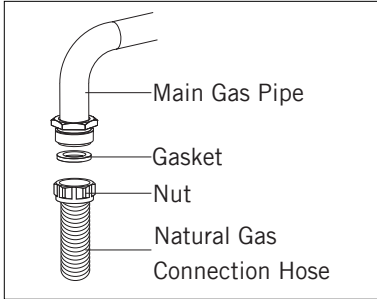


For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.

**NOTE:** The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.



## For natural gas connection;



**WARNING:** Natural gas connection should be done by authorized service.

For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.

## Gas hose passage way

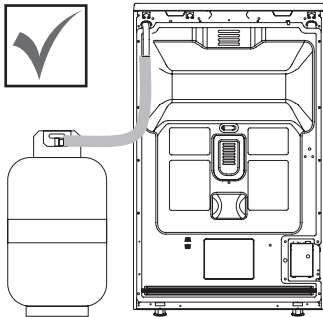


Figure 1

Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.

In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylinder is open.

**WARNING:** While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.

Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.

While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs in order to make level with the worktop.

Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.

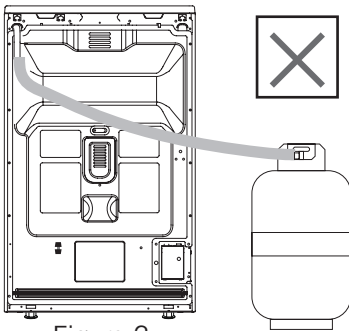


Figure 2

**WARNING:** Before placing the appliance, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) conform to the product settings.

## Nozzle change operation

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as. (figure 3)

2. Please remove nozzle (figure 4) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (figure 5)

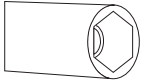


Figure 3

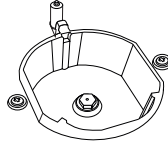


Figure 4

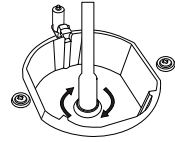


Figure 5

## Ventilation of room

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room size	Ventilating opening
Smaller than 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Between 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Bigger than 10 m <sup>3</sup>	no need
In basement or cellar	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.

2. Remove the knob from the gas tap.

3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (butane-pro pane) turn the screw clockwise. For the naturel gas, you should turn the screw counter- clockwise once.

“The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.”

4. If the flame is higher then the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.

5. For the last control, bring the burner both to higt-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.

To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes. (figure 6 and 7)

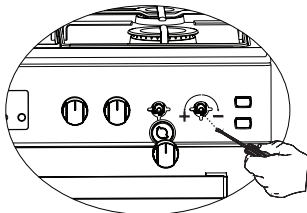


Figure 6

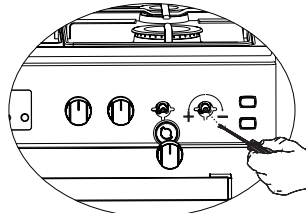


Figure 7

## Removal of the lower and upper burner and installation of the injector to the gas oven

### Removal of the upper burner:

With the help of a screw driver, remove the screw as shown in figure 8. As shown in figure 9, remove the burner from its place by pulling it to yourself. As shown in figure 10, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

Figure 8

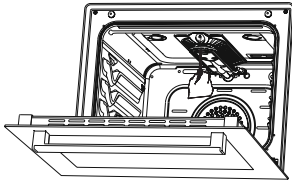


Figure 9

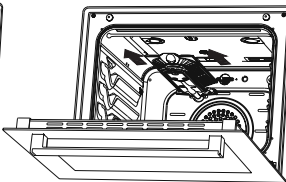
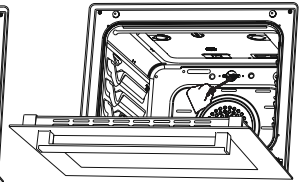


Figure 10



### Removal of the lower burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in figure 11, remove it with the help of a screw driver. Remove the door by pulling upwards as shown in figure 12. Remove the burner from its place by pulling it to yourself as shown in figure 13. As shown in figure 14, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to replace the burner, apply the removal process reversely.

Figure 11

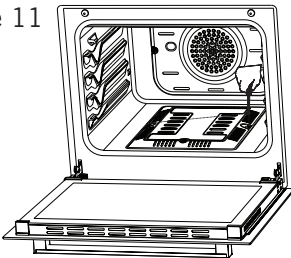


Figure 12

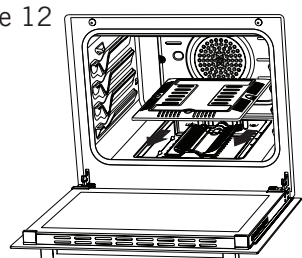


Figure 13

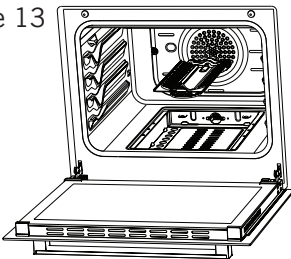
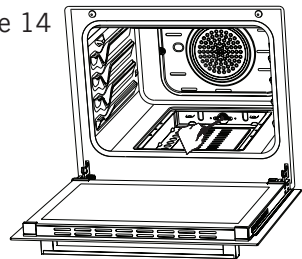
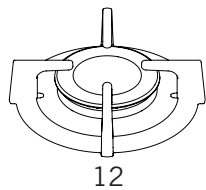


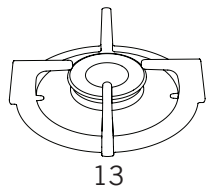
Figure 14



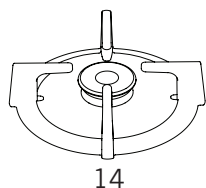
## INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



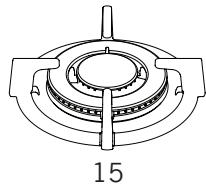
12



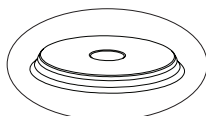
13



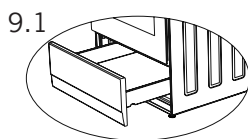
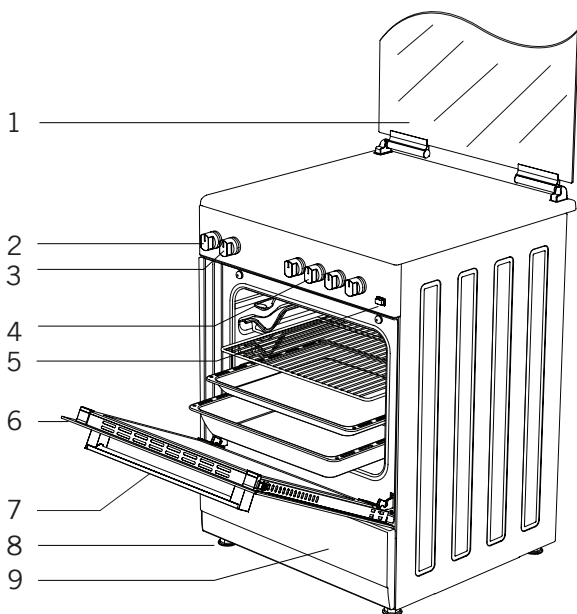
14



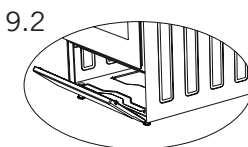
15



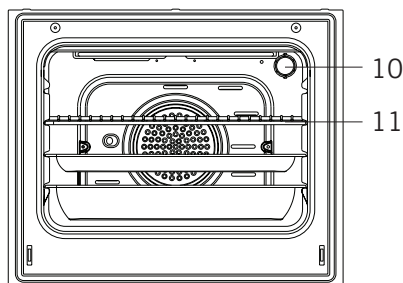
16



9.1



9.2



10

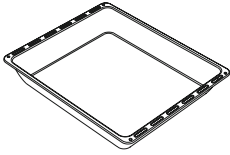
11

- 1. Glass door  
(Sheet metal door)
- 2. Thermostat setting
- 3. Oven setting
- 4. Cooker section control  
Switches
- 5. Push button lighter \*

- 6. Door
- 7. Handle
- 8. Plastic leg
- 9. Lower cabinet door
- 9.1 Drawer \*
- 9.2 Flap door \*
- 10. Lamp

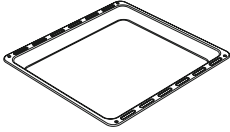
- 11. Grill
- 12. Large burner
- 13. Middle burner
- 14. Auxiliary burner
- 15. Wok burner \*
- 16. Hot plate \*  
(Ø145 mm or Ø185 mm)

## Accessories



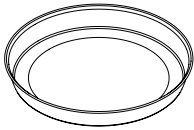
### Deep tray \*

Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.



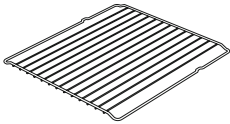
### Tray / Glass tray \*

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



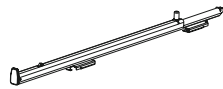
### Circular tray \*

Used for pastry frozen foods.



### Wire grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



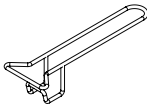
### Telescopic rail \*

Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.



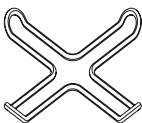
### In tray wire grill \*

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



### Tray handle \*

It is used to hold hot trays.



### Coffee pot support unit \*

Can be used for coffee pot.

## Technical Features Of Your Oven

Specifications	50x55	50x60	60x60
Outer width	500 mm	500 mm	600 mm
Outer depth	565 mm	630 mm	630 mm
Outer height	855 mm	855 mm	855 mm
Lamp power	15-25 W		
Bottom heating element	1000 W	1000 W	1200 W
Top heating element	800 W	800 W	1000 W
Turbo heating element	-----	1800 W	2200 W
Grill heating element	1500 W	1500 W	2000 W
Supply voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Hot plate 145 mm *	1000 W		
Hot plate 180 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 145 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 180 mm *	2000 W		

**WARNING:** For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

**WARNING:** In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

**WARNING:** The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Burner Specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural	
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas flow	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas flow	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas flow	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Gas flow	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Gas flow	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW



Burner Specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gas flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**WARNING:** Diameter values written on the injector are specified without a comma. For example; The diameter of 1,70 mm is specified as 170 on the injector.

## INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

**WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

**WARNING:** The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

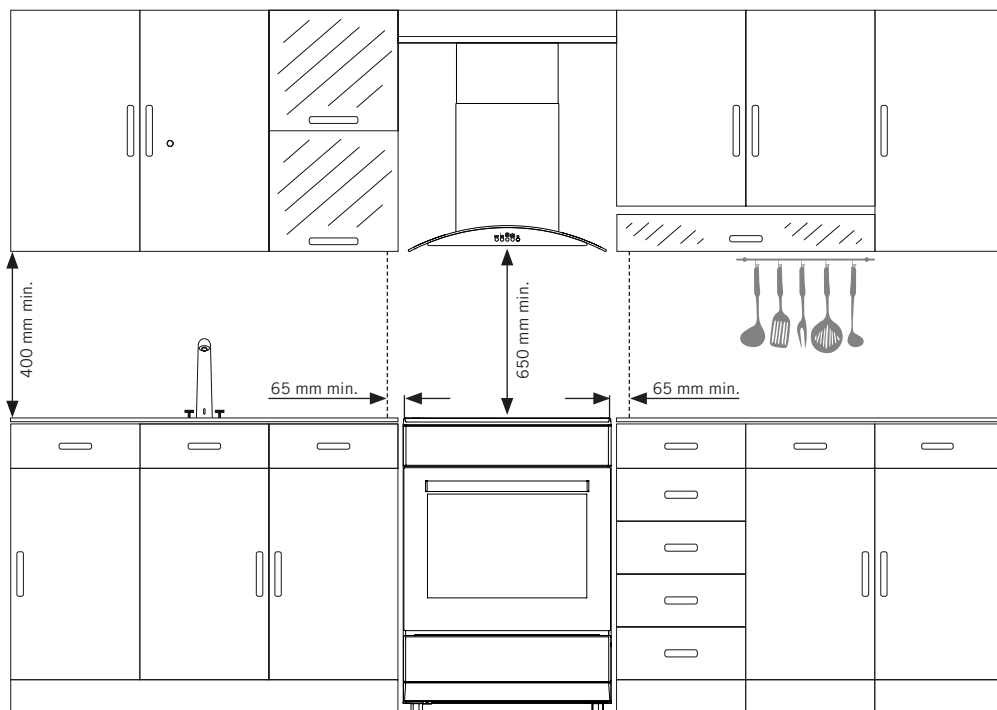
**WARNING:** Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

### Right Place For Installation And Important Warnings

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 65 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)

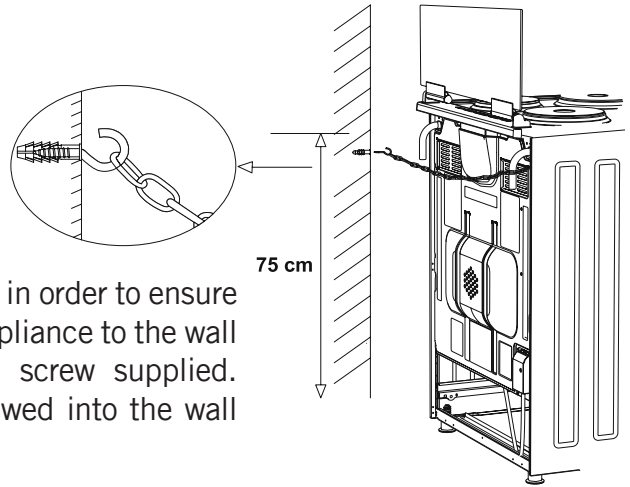


**WARNING:** The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

**WARNING:** Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

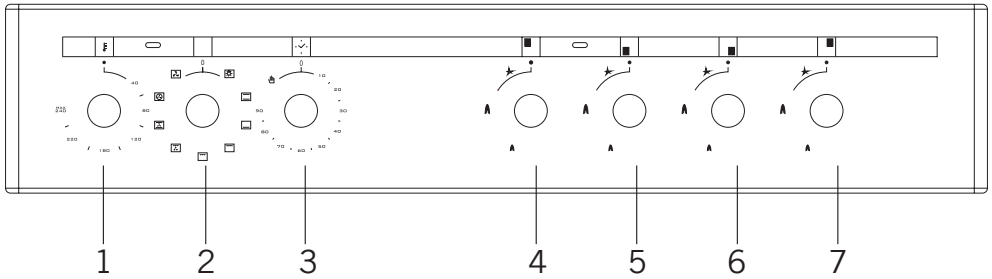
**WARNING:** Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

## Chain lashing illustration



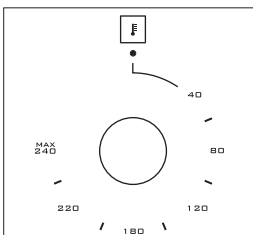
Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

## CONTROL PANEL

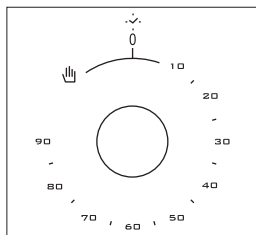


- |                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. Thermostat                | 5. Front left heater  |
| 2. Function selection button | 6. Front right heater |
| 3. Mechanical timer          | 7. Rear right heater  |
| 4. Rear left heater          |                       |

**WARNING:** The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



**Thermostat:** Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.



**Mechanical timer\*:** Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warnig signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.

## USING OVEN SECTION

### Using Oven Burners

1. If your oven equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

### Using Oven Heating Elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 240 °C for 45-60 minutes while it is empty.

2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.

3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.

4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.

5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.

6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

### Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

#### To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

#### To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

**WARNING:** Keep the oven door closed while grilling. (electrical grill)

**WARNING:** Keep the oven door opened while grilling. (gas grill)

### Using The Chicken Roasting \*

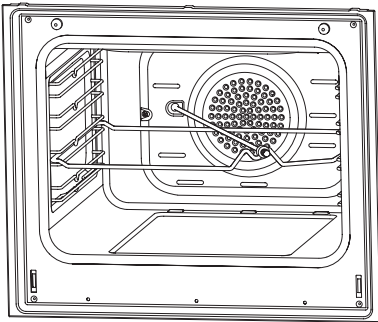
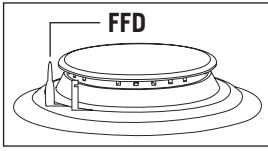


Figure 15

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

## Using Cooker Section

### Using gas burners



**Flame cut-off safety device (FFD) \***; operates instantly when safety mechanism activates due to overflow liquid over hobs.

1. The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turnin counter clockwise. All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition i performed. Press on the lighter button and turn the knob counter clockwise.

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again.

3. In models with gas security system, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

4. ● Closed 🔥 Fully open 🔥 Half open

5. Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.

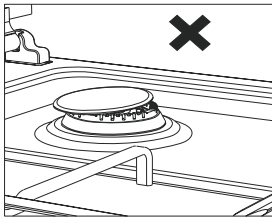


Figure 16

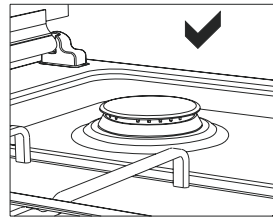


Figure 17

## Using Hot Plates

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapid	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapid	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels. (as describe herein above)

2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.

3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.

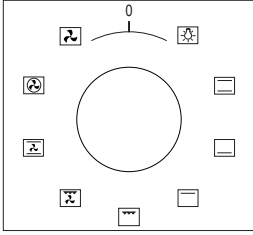
### Pot Sizes

	50*55	50*60	60*60
<b>Small burner</b>	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
<b>Normal burner</b>	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
<b>Big burner</b>	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
<b>WOK burner</b>	24-28 cm	---	24-26 cm





















## PROGRAM TYPES



**Function Button:** Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

	Roast chicken		Fan
	Lower and upper heating elements		Turbo heating and fan
	Lamp		Lower-upper heating element and fan
	Lower heating element and fan		Grill and fan
	Grill and roast chicken		Grill
	Grill and lamp		Upper heating element
	Electrical timer		Lower heating element
	Flame		Ignition lighter

**WARNING:** All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

## COOKING TIME TABLE

**WARNING:** Oven must be preheated for 10 minutes before placing the food in it.

Foods	Cooking function	Temperature (°C)	Rack position	Cooking duration (min.)
Cake (Tray / Mold)	Static / Static+Fan	170-180	2	35-45
Small cakes	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+Fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple pie	Static / Turbo+Fan	180-190	2	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static+Fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+Fan / Turbo+Fan	180-190	2	45-50
Grilled chicken **	Grill	200-220	4	25-30
Grilled fish **	Grill+Fan	200-220	4	25-30
Sirloin steak **	Grill+Fan	Max.	4	15-20
Grilled meat balls **	Grill	Max.	4	20-25

\* Without pre-heating. Half of the cooking should be 200°C and then second half should be 150°C.

\*\* During the half of cooking, meal should be turned around.

## MAINTENANCE AND CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your oven with steam cleaners.
7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
8. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
9. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
10. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Then clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

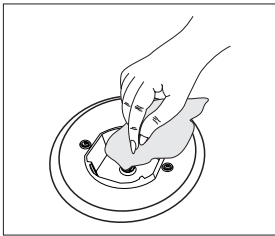


Figure 18

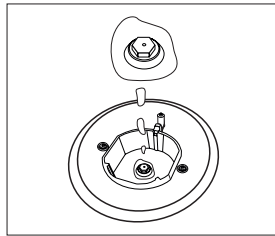


Figure 19

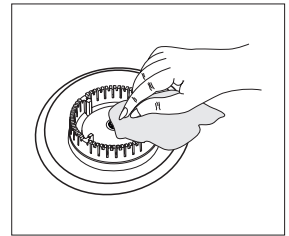


Figure 20

## Installation Of The Oven Door

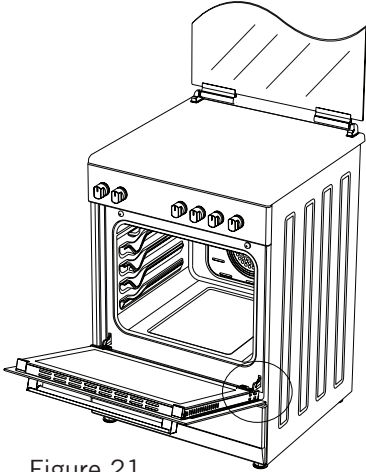


Figure 21

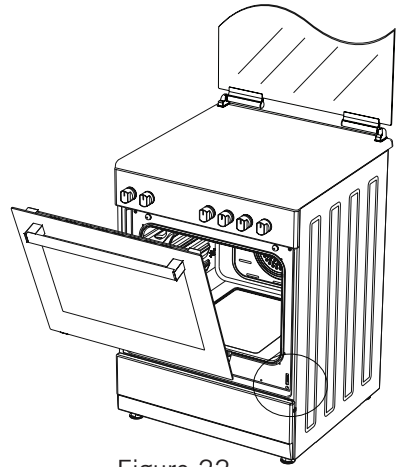


Figure 22

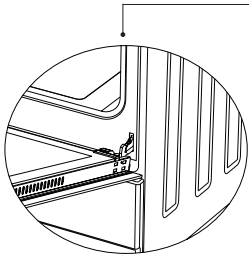


Figure 21.1

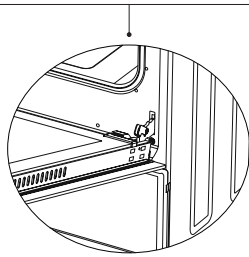


Figure 21.2

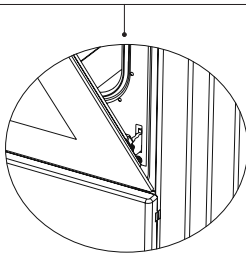


Figure 22.1

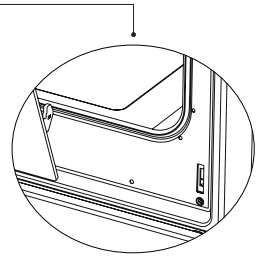


Figure 22.2

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **figure 21.1**.

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 21.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 22.1**.

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 22.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

## Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 23 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 24. Then remove the inner-glass as shown in figure 25. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

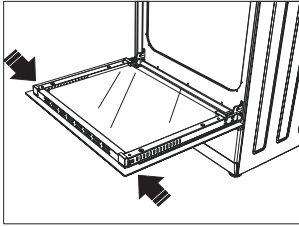


Figure 23

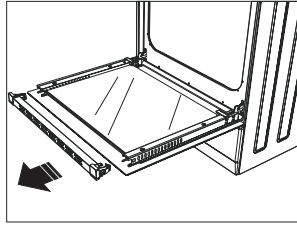


Figure 24

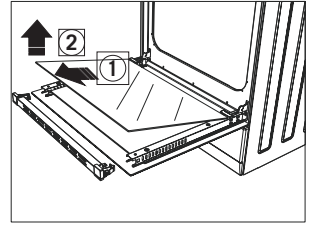


Figure 25

## Catalytic Walls \*

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

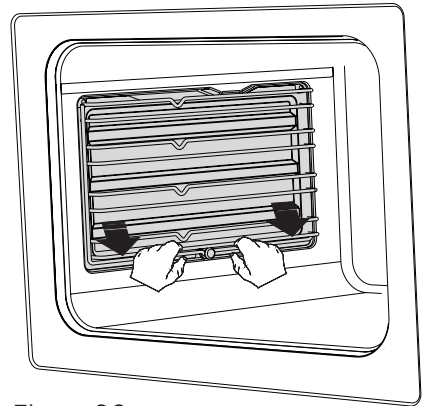
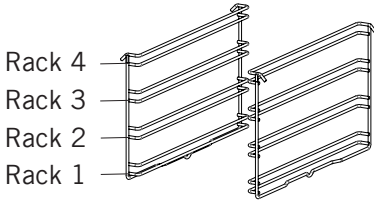


Figure 26

## Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

## Rack Positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

## Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

## Changing The Oven Lamp

**WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off)

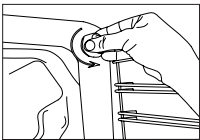
First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

### Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15-25 W

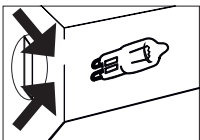
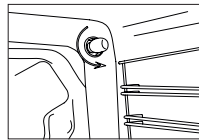


Figure 27

### Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



Figure 28

## Using The Grill Deflector Sheet \*

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 29)

2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.

**WARNING:** Accessible parts may be hot when the grill in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 30)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 31)

5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.

6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

**WARNING:** If the cooker has the “**closed grill functioned**” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

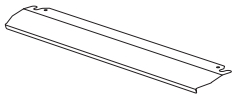


Figure 29

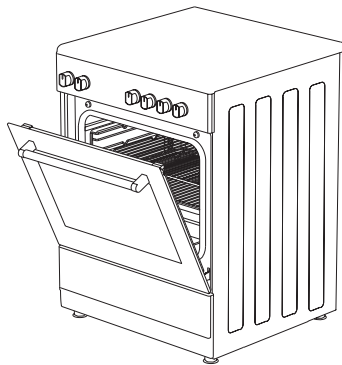


Figure 30

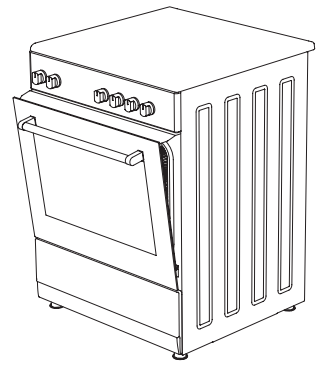


Figure 31

## TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

### Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible cause	What to do
<b>Oven does not operate.</b>	Power supply not available.	Check for power supply.
	Gas supply not available.	Check if main gas valve is open.
		Check if gas pipe is bent or kinked.
		Make sure gas hose is connected to the oven.
		Check if suitable gas valve is being used.
<b>Oven stops during cooking.</b>	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
<b>Turns off during cooking.</b>	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
<b>Oven door is not opening properly.</b>	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
<b>Lighter not operating.</b>	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.
<b>Electric shock when touching the oven.</b>	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	



<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>What to do</b>
<b>Water dripping.</b>	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and then wipe dry with a dishcloth.
<b>Steam coming out from a crack on oven door.</b>		
<b>Water remaining inside the oven.</b>		
<b>Oven does not heat.</b>	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
<b>Smoke coming out during operation.</b>	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
<b>When operating the oven burnt or plastic odour coming out.</b>	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
<b>Oven does not cook well.</b>	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
<b>Internal light is dim or does not operate.</b>	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

## HANDLING RULES

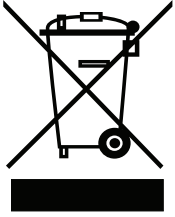
1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

## RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

## ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

## PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## Αγαπητέ Πελάτη,

Στόχος μας είναι να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από αυτό το προϊόν, το οποίο έχει κατασκευαστεί στις μοντέρνες εγκαταστάσεις μας, σε προσεκτικό περιβάλλον εργασίας και σε συμμόρφωση με τις αρχές της ολικής ποιότητας.

Για το λόγο αυτό, συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, και κατόπιν να φυλάξετε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

**Σημείωση:** Το παρόν εγχειρίδιο χρήσης έχει συνταχθεί για περισσότερα από ένα μοντέλα. Ορισμένες από τις δυνατότητες που εξηγούνται στο εγχειρίδιο ίσως να μην υπάρχουν στη δική σας συσκευή.

Όλες οι συσκευές μας είναι μόνο για οικιακή χρήση, όχι για επαγγελματική χρήση.

Τα προϊόντα που επισημαίνονται με (\*) είναι προαιρετικά.

**"ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΘΕΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΙΣΧΥΟΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ ΚΑΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΕ ΚΑΛΑ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟ ΧΩΡΟ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ Ή ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΑΥΤΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ"**

**"Συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ΑΗΗΕ (περί Αποβλήτων Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού)."**

## Περιεχομενα

Σημαντικες προειδοποιησεις.....	46
Σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα.....	60
Σύνδεση αερίου.....	61
Εισαγωγή στη συσκευή.....	66
Αξεσουάρ.....	67
Τεχνικά χαρακτηριστικά του.....	68
Εγκατάσταση του φούρνου σας.....	71
Απεικόνιση πρόσδεσης με αλυσίδα.....	73
Πίνακας ελεγχου.....	73
Χρήση του τμήματος φουρνου.....	74
Χρήση του γκριλ.....	75
Χρήση σούβλας κοτόπουλου.....	75
Χρήση του τμήματος πλακάς εστιών.....	76
Τύποι προγραμματος.....	78
Πίνακας μαγειρεματος.....	79
Συντηρηση και καθαρισμος.....	80
Αφαίρεση της πορτας του φουρνου.....	81
Καθαρισμος και συντηρηση του τζαμιου στην Μπροστινη πορτα του φουρνου.....	82
Καταλυτικα τοιχωματα.....	82
Θέσεις ραφιών.....	83
Αντικατασταση λαμπτηρα φουρνου.....	83
Χρήση ανακλαστικού φύλλου για λειτουργία γκριλ.....	84
Αντιμετωπιση προβληματων.....	85
Κανονες χειρισμου.....	87
Προτασεις για εξοικονομηση ενεργειας.....	87
Απόρριψη με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.....	88
Πληροφορίες σχετικά με τη συσκευασία.....	88

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

1. Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευής πρέπει πάντα να πραγματοποιούνται από το **"ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΣΕΡΒΙΣ"**. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει την ευθύνη για εργασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.

2. Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Μόνο με αυτό τον τρόπο θα μπορείτε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή με ασφάλεια και με σωστό τρόπο.

3. Ο φούρνος πρέπει να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

4. Κρατάτε παιδιά κάτω των 8 ετών, καθώς και κατοικίδια ζώα, μακριά από τη συσκευή κατά τη λειτουργία της.

5. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσπελάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να έχουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση του γκριλ. Κρατάτε μακριά τα παιδιά.

6. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε υλικά πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.

7. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της έχουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία.

8. Οι συνθήκες ρύθμισης για τη συσκευή αυτή αναφέρονται στην ετικέτα. (Η στην πινακίδα στοιχείων)

9. Τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να έχουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση του γκριλ. Κρατάτε μακριά τα μικρά παιδιά.

**10. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.

11. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό της συσκευής.

12. Να βεβαιώνετε ότι η πόρτα του φούρνου είναι τελείως κλειστή αφού τοποθετήσετε φαγητό μέσα στο φούρνο.

13. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό. Μόνο απενεργοποιήστε το κύκλωμα τροφοδοσία της συσκευής και κατόπιν καλύψτε τη φωτιά με ένα κάλυμμα ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

14. Πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά κάτω των 8 ετών, αν δεν μπορούν να βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

15. Αποφεύγετε να αγγίζετε τις αντιστάσεις.

**16. ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία του μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Η διαδικασία του μαγειρέματος πρέπει πάντα να επιτηρείται.

17. Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών, από άτομα με προβλήματα σωματικά, ακοής ή διανοητικά ή από άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον διασφαλίζεται ο έλεγχος ή παρέχονται πληροφορίες σχετικά με τους κινδύνους.

18. Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση και μόνο.

**19.** Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός ή η συντήρηση της συσκευής από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιείται από παιδιά, εκτός αν είναι άνω των 8 ετών και υπό την επίβλεψη ενήλικου ατόμου.

**20.** Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματός της μακριά από παιδιά μικρότερα των 8 ετών.

**21.** Τοποθετήστε κουρτίνες, υφάσματα από τούλι ή άλλα εύφλεκτα (αναφλέξιμα) υλικά μακριά από τη συσκευή πριν αρχίσετε να την χρησιμοποιείτε. Μην τοποθετείτε αναφλέξιμα ή εύφλεκτα υλικά πάνω ή μέσα στη συσκευή.

**22.** Διατηρείτε τα κανάλια αερισμού ανοιχτά.

**23.** Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

**24.** Μη θερμαίνετε κλειστά μεταλλικά δοχεία και γυάλινα βάζα. Η πίεση μπορεί να προκαλέσει έκρηξη των βάζων.

**25.** Η λαβή του φούρνου δεν είναι στεγνωτήριο για πετσέτες. Μην κρεμάτε πετσέτες κλπ.

**26.** Μην τοποθετείτε τους δίσκους του φούρνου, πιάτα ή αλουμινόχαρτα απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου. Η θερμότητα που συσσωρεύεται μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του φούρνου.



**27.** Όταν τοποθετείτε ή απομακρύνετε φαγητό από το φούρνο κλπ., να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου ανθεκτικά σε θερμότητα.

**28.** Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν όταν είστε σε καταστάσεις όπως υπό φαρμακευτική αγωγή και/ή υπό την επήρεια αλκοόλ, που μπορούν να επηρεάσουν την κριτική σας ικανότητα.

**29.** Να είστε προσεκτικοί κατά τη χρήση αλκοόλ στα φαγητά σας. Το αλκοόλ θα εξατμιστεί σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να αναφλεγεί και να προκαλέσει φωτιά αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.

**30.** Μετά από κάθε χρήση, ελέγχετε αν η μονάδα είναι απενεργοποιημένη.

**31.** Αν η συσκευή είναι ελαττωματική ή αν έχει κάποια ορατή ζημιά, μην τη χρησιμοποιήσετε.

**32.** Μην αγγίζετε το φινιρίσμα ρευματοληψίας με υγρά χέρια. Μην τραβάτε το καλώδιο από την πρίζα για να αποσυνδέσετε τη συσκευή, πάντα να τραβάτε μόνο το φινιρίσμα.

**33.** Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν η μπροστινή γυάλινη πόρτα της έχει αφαιρεθεί ή σπάσει.

**34.** Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος μαζί με το φαγητό μέσα σε έναν προθερμασμένο φούρνο, τοποθετώντας το μέσα σε ένα μαγειρικό σκεύος ή πάνω σε ένα αξεσουάρ του φούρνου. (δίσκο, συρμάτινη σχάρα κλπ.)

**35.** Μην τοποθετείτε πάνω στη συσκευή αντικείμενα που μπορούν να τα φτάσουν τα παιδιά.

**36.** Είναι σημαντικό να τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα και το δίσκο σωστά πάνω στα συρμάτινα ράφια και/ή να τοποθετείτε σωστά το δίσκο πάνω στο ράφι. Τοποθετήστε τη σχάρα ή το δίσκο ανάμεσα σε δύο ράγες και βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί οριζόντια, πριν προσθέσετε το φαγητό.

**37.** Για αποφυγή του κινδύνου να αγγίξουν τις αντιστάσεις του φούρνου, αφαιρέστε τα τμήματα του χαρτιού ψησίματος που εξέρχουν από το αξεσουάρ ή το δοχείο.

**38.** Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε τιμές θερμοκρασίας υψηλότερες από τη μέγιστη θερμοκρασία χρήσης που υποδεικνύεται στο χαρτί ψησίματος. Μην τοποθετείτε το χαρτί ψησίματος απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου.

**39.** Όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοιχτή, μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα και μην επιτρέπετε σε παιδιά να καθίσουν πάνω της. Μπορεί να προκαλέσετε ανατροπή του φούρνου ή βλάβη στους μεντεσέδες της πόρτας.

**40.** Τα υλικά συσκευασίας είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά.

**41.** Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του γυαλιού, καθώς γρατσουνιές που μπορεί να δημιουργηθούν στην επιφάνεια του γυαλιού της πόρτας μπορεί να προκαλέσουν τη θραύση του.

**42.** Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε επιφάνεια που καλύπτεται με χαλιά. Τα ηλεκτρικά εξαρτήματα υπερθερμαίνονται καθώς δεν υπάρχει αερισμός από την κάτω πλευρά. Αυτό θα προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.

**43.** Μην χτυπάτε τις γυάλινες επιφάνειες υαλοκεραμικών πλακών εστιών με σκληρό μέταλλο, μπορεί να προκληθεί βλάβη στην αντίσταση. Μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

**44.** Ο χρήστης δεν πρέπει να μετακινεί το φούρνο μόνος του.

**45.** Ο χρήστης πρέπει να προσέχει κατά τον καθαρισμό των εστιών αερίου. Μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί.

**46.** Το φαγητό μπορεί να χυθεί αν ένα πόδι στήριξης του φούρνου έχει αφαιρεθεί ή σπάσει, προσέχετε. Μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί.

**47.** Κατά τη χρήση, οι εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου αποκτούν υψηλή θερμοκρασία. Καθώς ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, κάντε πίσω για να αποφύγετε τους καυτούς ατμούς που βγαίνουν από το εσωτερικό του. Υπάρχει κίνδυνος καψίματος.

**48.** Αν το πάνω κάλυμμα του φούρνου κλείσει για κάποιο λόγο, τα μαγειρικά σκεύη μπορεί να ανατραπούν. Κάντε πίσω για να μην πέσει καυτό φαγητό πάνω σας. Υπάρχει κίνδυνος καψίματος.

**49.** Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην ανοικτή πόρτα του φούρνου, κίνδυνος ανατροπής.

**50.** Ο χρήστης δεν θα πρέπει να αφαιρεί την αντίσταση κατά τον καθαρισμό. Μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

**51.** Μην αφαιρείτε διακόπτες ανάφλεξης από τη συσκευή. Αλλιώς μπορεί να έρθετε σε επαφή με ηλεκτροφόρα καλώδια υπό τάση. Μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

**52.** Η τροφοδοσία του φούρνου μπορεί να αποσυνδεθεί κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε κατασκευαστικής εργασίας στο σπίτι. Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία, η επανασύνδεση του φούρνου θα πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο σέρβις.

**53.** Μην τοποθετείτε μεταλλικά είδη, όπως για παράδειγμα μαχαίρια, πιρούνια ή κουτάλια, πάνω στην επιφάνεια της συσκευής, επειδή θα αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.

**54.** Για την αποφυγή υπερθέρμανσης, η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από κάποιο διακοσμητικό κάλυμμα.

**55.** Απενεργοποιείτε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε τα προστατευτικά. Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε τα προστατευτικά σύμφωνα με τις οδηγίες.

**56.** Το σημείο στερέωσης του καλωδίου στη συσκευή θα πρέπει να προστατεύεται.

**57. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα τις εστίες αερίου φούρνου και γκριλ.**

**58.** Μη μαγειρεύετε το φαγητό απευθείας πάνω στο δίσκο / στη σχάρα. Τοποθετείτε το φαγητό μέσα ή πάνω σε κατάλληλα σκεύη πριν τα τοποθετήσετε μέσα στο φούρνο.

**59.** Καυτή επιφάνεια, αφήστε τη να κρυώσει πριν κλείσετε το κάλυμμα.

### **Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος**

**1.** Συνδέστε τη συσκευή σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται από ασφάλεια σύμφωνη με τις τιμές που καθορίζονται στον πίνακα τεχνικών προδιαγραφών.

**2.** Αναθέστε σε εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο να εγκαταστήσει τον εξοπλισμό γείωσης. Η εταιρία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για ζημιές που μπορεί να προκληθούν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς γείωση σύμφωνη με τους τοπικούς κανονισμούς.

**3.** Οι διακόπτες κυκλώματος του φούρνου θα πρέπει να είναι τοποθετημένοι έτσι ώστε ο χρήστης να μπορεί να τους φτάνει όταν θα έχει τοποθετηθεί ο φούρνος.

**4.** Το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος (το καλώδιο με το φισ) δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με καυτά μέρη της συσκευής.

**5.** Αν έχει υποστεί ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος (το καλώδιο με το φισ), το καλώδιο αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπό του για σέρβις ή από προσωπικό με ισοδύναμα προσόντα, για την αποφυγή επικίνδυνης κατάστασης.

6. Ποτέ μην πλένετε το προϊόν ψεκάζοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

7. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα της συσκευής είναι αποσυνδεδεμένο από το δίκτυο ρεύματος πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα.

8. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αποσυνδέετε όλες τις συνδέσεις του κυκλώματος τροφοδοσίας ρεύματος πριν αποκτήσετε πρόσβαση στους ακροδέκτες.

9. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν υπάρχει ρωγμή στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

10. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που έχουν κοπεί ή υποστεί ζημιά ή καλώδια επέκτασης εκτός από το αρχικό καλώδιο.

11. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει κάποιο υγρό ή υγρασία στην πρίζα όπου συνδέεται το φως του προϊόντος.

12. Κατά τη λειτουργία του φούρνου θερμαίνεται και η πίσω επιφάνεια του φούρνου. Οι ηλεκτρικές συνδέσεις δεν πρέπει να αγγίζουν την πίσω επιφάνεια, αλλιώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στις συνδέσεις.

13. Προσέξτε να μην πιάνονται τα καλώδια σύνδεσης στην πόρτα του φούρνου και μην περνούν πάνω από καυτές επιφάνειες. Αν το καλώδιο λιώσει, αυτό μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα στο φούρνο ή ακόμα και φωτιά.

14. Αποσυνδέετε τη μονάδα από την πρίζα πριν από εργασίες εγκατάστασης, συντήρησης, καθαρισμού και επισκευής.

15. Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή του ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις ή από άλλο άτομο με προσόντα του ίδιου επιπέδου, για την αποφυγή οποιασδήποτε επικίνδυνης κατάστασης.

16. Βεβαιωθείτε ότι το φως έχει εισαχθεί σταθερά στην πρίζα, για την αποφυγή δημιουργίας σπινθήρων.

17. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό της συσκευής, αλλιώς μπορεί να προκύψει ηλεκτροπληξία.

18. Για την εγκατάσταση απαιτείται ένας διακόπτης αποσύνδεσης όλων των πόλων, που θα είναι ικανός να αποσυνδέσει την τροφοδοσία ρεύματος. Η αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος θα επιτυγχάνεται με έναν διακόπτη ή μια ενσωματωμένη ασφάλεια εγκατεστημένη σε μόνιμη τροφοδοσία ρεύματος, σύμφωνα με τον κανονισμό ηλεκτρολογικών εγκαταστάσεων.

19. Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με καλώδιο **τύπου "Y"**.

20. Οι μόνιμες συνδέσεις πρέπει να συνδέονται σε παροχή ρεύματος που επιτρέπει την αποσύνδεση όλων των πόλων. Για συσκευές με κατηγορία υπέρτασης κάτω από III, σε μόνιμη παροχή ρεύματος πρέπει να συνδεθεί διάταξη αποσύνδεσης σύμφωνα με τον κανονισμό ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.

## Ασφαλής χρήση αερίου

**1.** Η συσκευή αυτή δεν συνδέεται με διάταξη απομάκρυνσης των προϊόντων καύσης. Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδεθεί και να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Πρέπει να ληφθούν υπόψιν οι συνθήκες που αφορούν τον εξαερισμό.

**2.** Όταν χρησιμοποιείται συσκευή μαγειρέματος με αέριο, στο χώρο παράγονται υγρασία, θερμότητα και προϊόντα καύσης. Αρχικά βεβαιωθείτε ότι ο χώρος της κουζίνας αερίζεται καλά κατά τη λειτουργία της συσκευής και διατηρείτε φυσικά ανοίγματα αερισμού ή εγκαταστήστε εξοπλισμό μηχανικού αερισμού.

**3.** Αφού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εντατικά για παρατεταμένη χρονική περίοδο, μπορεί να απαιτείται επιπρόσθετος αερισμός. Για παράδειγμα, ανοίξτε ένα παράθυρο ή ρυθμίστε υψηλότερη ταχύτητα μηχανικού αερισμού, σε περίπτωση που υπάρχει.

**4.** Η συσκευή αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε καλά αεριζόμενους χώρους που θα είναι σύμφωνοι με τους ισχύοντες κανονισμούς. Διαβάστε το εγχειρίδιο πριν εγκαταστήσετε ή χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν.

**5.** Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι οι συνθήκες του τοπικού δικτύου (τύπος και πίεση αερίου) είναι σύμφωνες με τις απαιτήσεις της συσκευής.



**6.** Ο μηχανισμός ανάφλεξης δεν μπορεί να λειτουργήσει για περισσότερο από 15 δευτερόλεπτα. Αν η εστία αερίου δεν έχει ανάψει μετά από 15 δευτερόλεπτα, σταματήστε το μηχανισμό και περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν προσπαθήσετε πάλι να την ανάψετε.

**7.** Όλα τα είδη εργασιών στην εγκατάσταση αερίου πρέπει να πραγματοποιούνται από εξουσιοδοτημένα και εξειδικευμένα άτομα.

**8.** Η συσκευή αυτή είναι ρυθμισμένη για φυσικό αέριο (NG). Αν χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε το προϊόν σας με διαφορετικό τύπο αερίου, πρέπει να ζητήσετε τη μετατροπή από εξουσιοδοτημένο σέρβις.

**9.** Για τη σωστή λειτουργία θα πρέπει ο απορροφητήρας, ο σωλήνας αερίου και ο σφιγκτήρας να αντικαθίστανται περιοδικά σύμφωνα με τις προτάσεις του κατασκευαστή και όταν απαιτείται.

**10.** Στα προϊόντα αερίου πρέπει να γίνεται σωστή καύση του αερίου. Η σωστή καύση του αερίου φαίνεται από την μπλε φλόγα και τη συνεχή καύση. Αν η καύση του αερίου είναι ατελής, μπορεί να παραχθεί μονοξείδιο του άνθρακα (CO). Το μονοξείδιο του άνθρακα είναι ένα άχρωμο, άοσμο και πολύ τοξικό αέριο - ακόμα και μικρές ποσότητες μπορεί να είναι θανάσιμες.

**11.** Ρωτήστε τις τοπικές σας υπηρεσίες παροχής αερίου σχετικά με τα τηλέφωνα έκτακτης ανάγκης που σχετίζονται με το αέριο και τα μέτρα που πρέπει να ληφθούν σε περίπτωση ανίχνευσης οσμής αερίου.

## Τι να κάνετε αν ανιχνευτεί οσμή αερίου

1. Μη χρησιμοποιείτε γυμνή φλόγα και μην καπνίζετε.
2. Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ηλεκτρικό διακόπτη.  
(Για παράδειγμα: διακόπτη φώτων ή κουδούνι πόρτας)
3. Μη χρησιμοποιείτε σταθερό ή κινητό τηλέφωνο.
4. Ανοίξτε τις πόρτες και τα παράθυρα.
5. Κλείστε όλες τις βαλβίδες στις συσκευές που χρησιμοποιούν αέριο και στους μετρητές αερίου.
6. Καλέστε την πυροσβεστική από ένα τηλέφωνο εκτός σπιτιού.
7. Ελέγξτε όλους τους σωλήνες και τις συνδέσεις τους για διαρροές. Αν ακόμα μυρίζετε αέριο, βγείτε από το σπίτι και ειδοποιήστε τους γείτονές σας.
8. Μην ξαναμπείτε στο σπίτι έως ότου οι αρχές διαπιστώσουν ότι είναι ασφαλές να το κάνετε.

## Προβλεπόμενη χρήση

**1.** Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν επιτρέπεται η επαγγελματική χρήση της συσκευής.

**2.** Η συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.

**3.** Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για να θερμαίνετε πλάκες στο γκριλ, για να στεγνώνετε ρούχα ή πετσέτες κρεμώντας τα στη λαβή ή για σκοπούς θέρμανσης του χώρου.

**4.** Ο κατασκευαστής δεν αποδέχεται καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημία λόγω κακής χρήσης ή κακής μεταχείρισης.

**5.** Το τμήμα φούρνου της μονάδας μπορεί να χρησιμοποιείται για ξεπάγωμα, ψήσιμο, τηγάνισμα και ψήσιμο σε σχάρα.

**6.** Ο λειτουργικό χρόνος ζωής του προϊόντος που προμηθευτήκατε είναι 10 έτη. Αυτό είναι το χρονικό διάστημα για το οποίο ο κατασκευαστής θα έχει διαθέσιμα τα ανταλλακτικά που απαιτούνται για την καθορισμένη λειτουργία του προϊόντος.

## Σύνδεση Στο Ηλεκτρικό Ρεύμα

1. Για το φούρνο σας χρειάζεται ασφάλεια 16 ή 32 A, ανάλογα με την ισχύ της συσκευής. Αν είναι απαραίτητη η εγκατάσταση, συνιστάται να γίνει από ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

2. Ο φούρνος σας έχει ρυθμιστεί για παροχή ρεύματος 220-240 V AC/380-415 V AC 50/60 Hz. Αν το δίκτυο ρεύματος διαφέρει από αυτή την καθορισμένη τιμή, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο σας σέρβις.

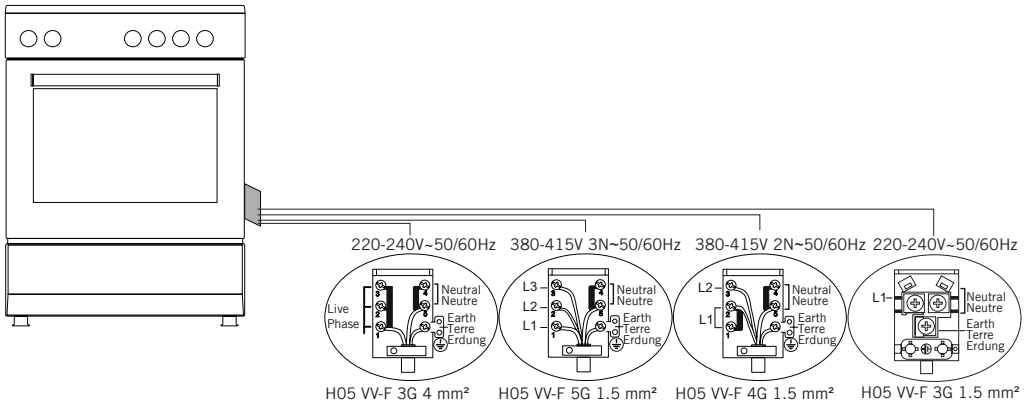
3. Η ηλεκτρική σύνδεση του φούρνου θα πρέπει να γίνεται μόνο σε πρίζες με σύστημα γείωσης που είναι εγκατεστημένο σύμφωνα με τους κανονισμούς. Αν δεν υπάρχει σωστή πρίζα με σύστημα γείωσης στο σημείο όπου θα τοποθετηθεί η κουζίνα, επικοινωνήστε αμέσως με έναν ειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει ποτέ την ευθύνη για ζημιές που μπορεί να προκύψουν από σύνδεση της συσκευής σε πρίζες χωρίς σύστημα γείωσης. Αν τα άκρα του ηλεκτρικού καλωδίου σύνδεσης είναι ανοιχτά, σύμφωνα με τον τύπο συσκευής, δημιουργήστε ένα σωστό διακόπτη εγκατεστημένο στο δίκτυο ρεύματος όπου θα μπορούν να αποσυνδέονται όλες οι επαφές σε περίπτωση σύνδεσης / αποσύνδεσης από το δίκτυο ρεύματος.

4. Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί βλάβη, πρέπει οπωσδήποτε να αντικατασταθεί από το εξουσιοδοτημένο σέρβις ή ειδικευμένους ηλεκτρολόγους, προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.

5. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να αγγίζει τα ζεστά μέρη της συσκευής.

6. Χρησιμοποιείτε το φούρνο σας σε ξηρή ατμόσφαιρα.

## Διάγραμμα ηλεκτρικής σύνδεσης



## Σύνδεση Αερίου

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν αρχίσετε οποιαδήποτε εργασία που σχετίζεται με την εγκατάσταση αερίου, απενεργοποιήστε την παροχή αερίου. Κίνδυνος έκρηξης.

Χρησιμοποιείτε το φούρνο σας σε ξηρή ατμόσφαιρα.

1. Τοποθετήστε τον σφιγκτήρα στον εύκαμπτο σωλήνα. Σπρώξτε έναν από τους εύκαμπτους σωλήνες έως ότου φτάσει στην άκρη του σωλήνα.

2. Για τον έλεγχο στεγανοποίησης: βεβαιωθείτε ότι τα κουμπιά στον πίνακα ελέγχου είναι κλειστά, αλλά η φιάλη αερίου είναι ανοιχτή. Απλώστε αφρό από σαπυνοδιάλυμα στη σύνδεση. Αν υπάρχει διαρροή αερίου, θα υπάρξει αφρισμός στην περιοχή του σαπυνοδιαλύματος.

3. Ο φούρνος πρέπει να χρησιμοποιείται σε καλά αεριζόμενο χώρο και να είναι εγκατεστημένη σε επίπεδο δάπεδο.

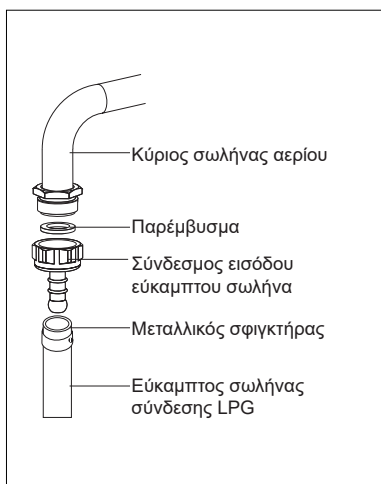
4. Επιθεωρήστε ξανά τη σύνδεση αερίου.

5. Όταν τοποθετείτε το φούρνο στη θέση του, βεβαιωθείτε ότι φτάνει στο ύψος του πάγκου. Αν χρειαστεί, φέρτε τον στο ύψος του πάγκου ρυθμίζοντας τα πόδια του.

6. Μην περάσετε τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου και το ηλεκτρικό καλώδιο του φούρνου σας από θερμαινόμενες περιοχές, ειδικά από την πίσω πλευρά του φούρνου. Μην μετακινείτε το φούρνο όταν είναι συνδεδεμένος στο αέριο. Επειδή η άσκηση δύναμης θα λασκάρει τη σύνδεση του σωλήνα, μπορεί να προκύψει διαρροή αερίου.

7. Χρησιμοποιείτε εύκαμπτο σωλήνα για τη σύνδεση αερίου.

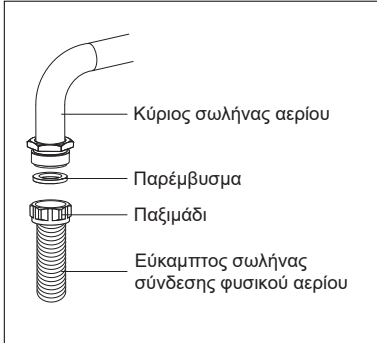
### Για σύνδεση υγραερίου (LPG);



Για σύνδεση υγραερίου (φιάλης), περάστε το μεταλλικό σφιγκτήρα στον εύκαμπτο σωλήνα που έρχεται από τη φιάλη υγραερίου (LPG). Συνδέστε το ένα άκρο του εύκαμπτου σωλήνα στο σύνδεσμο εισόδου για εύκαμπτο σωλήνα που είναι πίσω από τη συσκευή σπρώχνοντάς το έως ότου τερματίσει αφού θερμάνετε τον εύκαμπτο σωλήνα σε βραστό νερό. Κατόπιν, φέρτε το σφιγκτήρα στο άκρο του εύκαμπτου σωλήνα και σφίξτε τον με τη βοήθεια ενός κατσαβιδιού. Το παρέμβυσμα και ο σύνδεσμος εισόδου για εύκαμπτο σωλήνα που απαιτούνται για τη σύνδεση φαίνονται στην παρακάτω εικόνα.

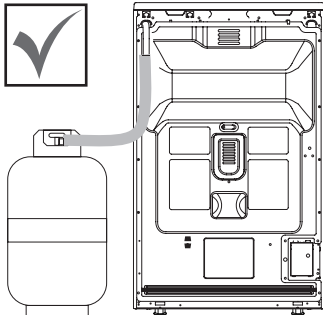
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Ο ρυθμιστής που πρέπει να συνδεθεί στη φιάλη υγραερίου πρέπει να έχει τιμή 300 mmSS.

## Για σύνδεση φυσικού αερίου;



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η σύνδεση φυσικού αερίου πρέπει να γίνει από εξουσιοδοτημένο σέρβις. Για τη σύνδεση φυσικού αερίου, τοποθετήστε το παρέμβυσμα μέσα στο παξιμάδι στο άκρο του εύκαμπτου σωλήνα σύνδεσης φυσικού αερίου. Για να εγκαταστήσετε τον εύκαμπτο σωλήνα πάνω στο σωλήνα κύριας παροχής αερίου, περιστρέψτε το παξιμάδι. Ολοκληρώστε τη διαδικασία σύνδεσης πραγματοποιώντας έλεγχο διαρροής αερίου.

## Διέλευση του εύκαμπτου σωλήνα αερίου



Εικόνα 1

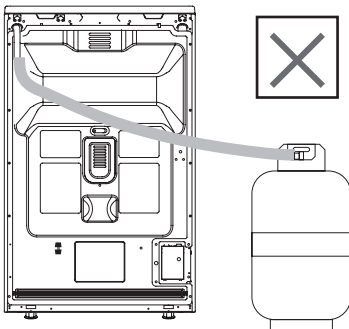
Συνδέστε τη συσκευή στο πώμα διέλευσης των σωληνώσεων φυσικού αερίου στην όσο το δυνατόν συντομότερη διαδρομή και με τρόπο που να εξασφαλίζεται ότι δεν θα υπάρξει καμία διαρροή αερίου.

Προκειμένου να υπάρξει ασφαλή στεγανή σύσφιξη βεβαιωθείτε ότι οι διακόπτες του πίνακα ελέγχου κλείνουν και η φιάλη αερίου είναι ανοιχτή.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά την εκτέλεση ελέγχου διαρροής αερίου, μη χρησιμοποιείτε ποτέ οποιοδήποτε είδος αναπτήρα, σπύρτο, τσιγάρο ή παρόμοια καυστική ουσία.

Εφαρμόστε σαπουνί στα σημεία σύνδεσης. Εάν υπάρχει οποιοδήποτε είδος διαρροής, τότε θα προκαλέσει φυσαλίδες.

Κατά την εισαγωγή της συσκευής στη θέση βεβαιωθείτε ότι είναι στο ίδιο επίπεδο με τον πάγκο εργασίας. Εάν απαιτείται ρυθμίστε τα πόδια στο ίδιο επίπεδο με τον πάγκο εργασίας. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια και σε καλά αεριζόμενο περιβάλλον.



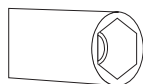
Εικόνα 2

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν την τοποθέτηση της συσκευής, ελέγξτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (τύπος και πίεση αερίου) συμμορφώνονται με τις ρυθμίσεις του προϊόντος.

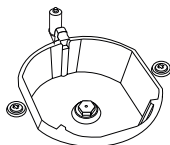
## Διαδικασία αλλαγής ακροφυσίου

1. Χρησιμοποιήστε κατσαβίδι με ειδική κεφαλή για την αφαίρεση και εγκαταστήστε το ακροφύσιο όπως στην (εικόνα 3)

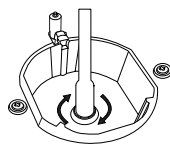
2. Αφαιρέστε το ακροφύσιο (εικόνα 4) από την εστία αερίου με ειδικό εργαλείο για ακροφύσια και εγκαταστήστε το νέο ακροφύσιο. (εικόνα 5)



Εικόνα 3



Εικόνα 4



Εικόνα 5

## Αερισμός του χώρου

Ο αέρας που χρειάζεται για την καύση λαμβάνεται από τον αέρα του χώρου και τα αέρια που παράγονται εκλύονται απευθείας στο χώρο. Για την ασφαλή λειτουργία του προϊόντος, προϋπόθεση αποτελεί ο καλός αερισμός του χώρου. Αν δεν υπάρχει παράθυρο ή άλλος χώρος που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τον αερισμό του χώρου, θα πρέπει να εγκατασταθεί πρόσθετο μέσο αερισμού. Ωστόσο, αν ο χώρος έχει μια πόρτα προς εξωτερικό χώρο, τότε δεν χρειάζονται ανοίγματα αερισμού.

Μέγεθος χώρου	Άνοιγμα αερισμού
Μικρότερος από 5 m <sup>3</sup>	τουλάχ. 100 cm <sup>2</sup>
Μεταξύ 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	τουλάχ. 50 cm <sup>2</sup>
Μεγαλύτερος από 10 m <sup>3</sup>	δεν χρειάζεται
Σε υπόγειο ή κελάρι	τουλάχ. 65 cm <sup>2</sup>

## Ρύθμιση μειωμένης παροχής αερίου για τις βαλβίδες της πλάκας εστιών

1. Ανάψτε την εστία αερίου που πρόκειται να ρυθμιστεί και γυρίστε το περιστροφικό κουμπί στη θέση μειωμένης παροχής.

2. Αφαιρέστε το περιστροφικό κουμπί από τη βαλβίδα αερίου.

3. Χρησιμοποιήστε κατσαβίδι κατάλληλου μεγέθους για να ρυθμίσετε τη βίδα ρύθμισης παροχής. Για υγραέριο (βουτάνιο-προπάνιο), περιστρέψτε τη βίδα δεξιόστροφα. Για φυσικό αέριο, πρέπει να περιστρέψετε τη βίδα αριστερόστροφα μια φορά.

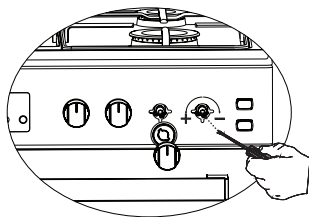
"Το κανονικό μήκος μιας ίσιας φλόγας στη θέση μειωμένης παροχής πρέπει να είναι 6-7 mm."

4. Αν η φλόγα είναι ψηλότερη από την επιθυμητή, περιστρέψτε τη βίδα δεξιόστροφα. Αν είναι μικρότερη, περιστρέψτε αριστερόστροφα.

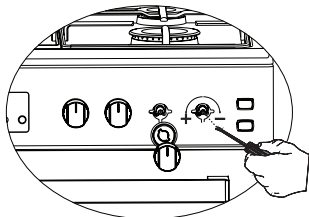
5. Για τελευταίο έλεγχο, επαναφέρετε την εστία αερίου σε υψηλή φλόγα και σε θέση μειωμένης παροχής και ελέγξτε αν η φλόγα είναι ακόμα αναμμένη ή όχι.

Η θέση της βίδας ρύθμισης μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τον τύπο της βαλβίδας αερίου που χρησιμοποιείται στη συσκευή σας.

Για να ρυθμίσετε το φούρνο σας σύμφωνα με τον τύπο αερίου, κάντε τη ρύθμιση για μειωμένη φλόγα προσεκτικά περιστρέφοντας με ένα μικρό κατσαβίδι όπως φαίνεται παρακάτω στη βίδα στη μέση των βαλβίδων αερίου, καθώς και αλλαγές ακροφυσίων. (εικόνα 6 και 7)



Εικόνα 6



Εικόνα 7

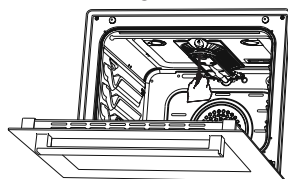


## Αφαίρεση άνω και κάτω καυστήρα και προσαρμογή των μπεκ ψεκασμού αερίου

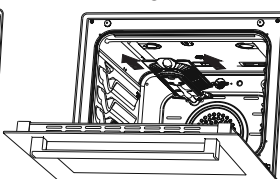
### Αφαίρεση του πάνω καυστήρα:

Με τη βοήθεια ενός κατσαβιδιού, όπως φαίνεται στην εικόνα 8, ξεβιδώστε τη βίδα. Αφαιρέστε τον καυστήρα τραβώντας τον από την εσοχή, όπως φαίνεται στην εικόνα 9. Όπως στην εικόνα 10, αφαιρέστε το μπεκ ψεκασμού αερίου από την υποδοχή με τη βοήθεια ειδικού κλειδιού. Κάνετε την ίδια διαδικασία αντίστροφα για να συνδέσετε τον καυστήρα και πάλι.

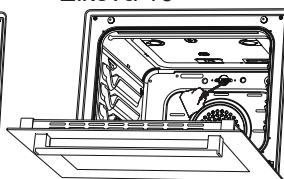
Εικόνα 8



Εικόνα 9



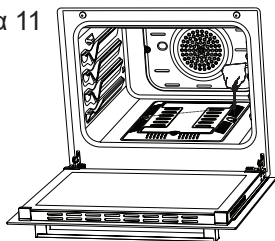
Εικόνα 10



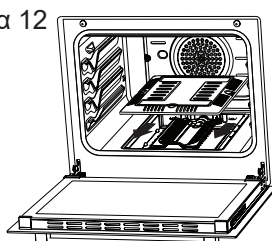
### Αφαίρεση του κάτω καυστήρα:

Το κάτω κάλυμμα του καυστήρα είναι σταθερό με δύο βίδες όπως φαίνεται στην εικόνα 11, ξεβιδώστε το από την θέση του με ένα κατσαβίδι. Αφαιρέστε το κάλυμμα τραβώντας το προς τα πάνω όπως φαίνεται στην εικόνα 12. Όπως φαίνεται στην εικόνα 13 αφαιρέστε τον καυστήρα από την εσοχή τραβώντας τον προς τα έξω. Όπως φαίνεται στην εικόνα 14, αφαιρέστε το μπεκ ψεκασμού καυσίμου από την υποδοχή με τη βοήθεια του ειδικού κλειδιού. Για να συνδέσετε τον καυστήρα και πάλι κάνετε τη διαδικασία αντίστροφα.

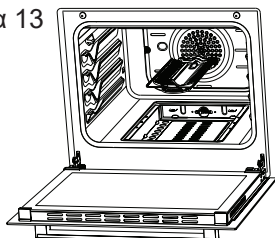
Εικόνα 11



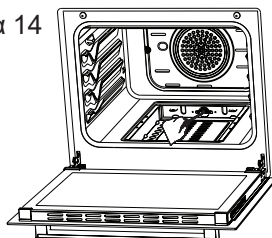
Εικόνα 12



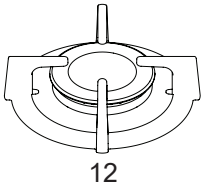
Εικόνα 13



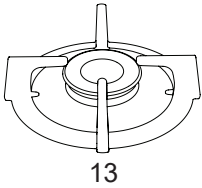
Εικόνα 14



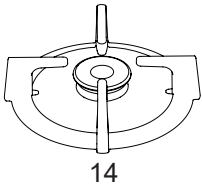
## ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ



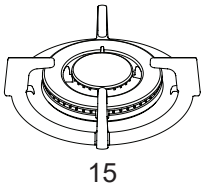
12



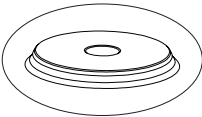
13



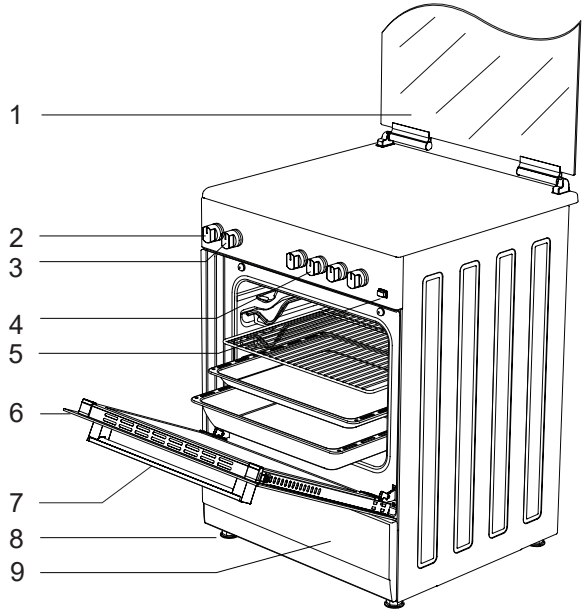
14



15



16



1

2

3

4

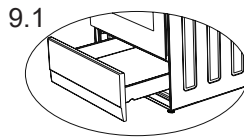
5

6

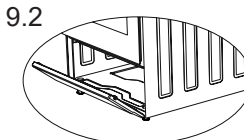
7

8

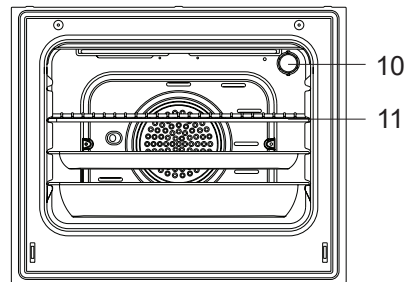
9



9.1



9.2



10

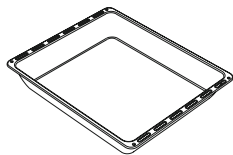
11

1. Γυάλινο κάλυμμα  
(Μεταλλικό κάλυμμα)
2. Ρύθμιση θερμοστάτη
3. Ρύθμιση φούρνου
4. Έλεγχος τμήματος πλάκας  
εστιών Διακόπτες
5. Αναπτήρας με μπουτόν \*

6. Πόρτα
7. Λαβή
8. Πλαστικό πόδι
9. Πόρτα κάτω ντουλαπιού
- 9.1 Συρτάρι \*
- 9.2 Πόρτα ντουλαπιού \*
10. Φως

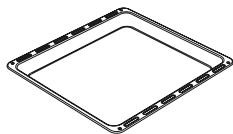
11. Σχάρα
12. Μεγάλη εστία αερίου
13. Μεσαία εστία αερίου
14. Βοηθητική εστία αερίου
15. Εστία αερίου για γουόκ \*
16. Ηλεκτρική εστία \*  
(Ø145 mm ή Ø185 mm)

## Αξεσουάρ



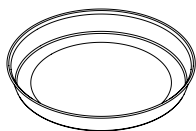
### Βαθύ ταψί \*

Χρησιμοποιείται για ζαχαροπλαστική, μεγάλα ψητά, υδαρή τρόφιμα. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως δοχείο συλλογής του λαδιού, εάν ψήσετε απευθείας στη σχάρα, για κέικ, κατεψυγμένα τρόφιμα και φαγητά με κρέας.



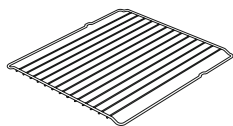
### Ταψί / Ποτήριο ταψί \*

Χρησιμοποιείται για την ζαχαροπλαστική (γλυκίσματα, μπισκότα κ.λπ.), κατεψυγμένα τρόφιμα.



### Στρογγυλό ταψί \*

Χρησιμοποιείται για την ζαχαροπλαστική και κατεψυγμένα τρόφιμα.



### Συρμάτινη σχάρα

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



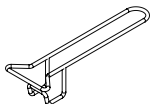
### Τηλεσκοπική ράγα \*

Με τη βοήθεια των τηλεσκοπικών ραγών, οι δίσκοι και/ή οι συρμάτινες σχάρες μπορούν να τοποθετούνται και να αφαιρούνται εύκολα.



### Συρμάτινη σχάρα σε ταψί \*

Φαγητά που μπορεί να κολλάνε κατά το μαγείρεμα όπως το μοσχαρίσιο κρέας τοποθετούνται στη σχάρα πάνω σε δίσκο. Έτσι το φαγητό δεν έρχεται σε επαφή και δεν κολλάει.



### Λαβή ταψιού \*

Χρησιμοποιείται για το κράτημα καυτών δίσκων.



### Μονάδα υποστήριξης καφετιέρας \*

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για καφετιέρα.

## Τεχνικά Χαρακτηριστικά Του

Προδιαγραφές	50x55	50x60	60x60
Εξωτερικό πλάτος	500 mm	500 mm	600 mm
Εξωτερικό βάθος	565 mm	630 mm	630 mm
Εξωτερικό ύψος	855 mm	855 mm	855 mm
Ισχύς λάμπας	15-25 W		
Κάτω αντίσταση	1000 W	1000 W	1200 W
Πάνω αντίσταση	800 W	800 W	1000 W
Αντίσταση Τούρμπο	-----	1800 W	2200 W
Αντίσταση γκριλ	1500 W	1500 W	2000 W
Τάση τροφοδοσίας	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Ηλεκτρική εστία 145 mm *	1000 W		
Ηλεκτρική εστία 180 mm *	1500 W		
Ηλεκτρική εστία ταχείας θέρμανσης 145 mm *	1500 W		
Ηλεκτρική εστία ταχείας θέρμανσης 180 mm *	2000 W		

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Για την πραγματοποίηση τροποποιήσεων από εξουσιοδοτημένο σέρβις, θα πρέπει να ληφθεί υπόψιν αυτός ο πίνακας. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιοδήποτε πρόβλημα προκύψει από κάποια λανθασμένη τροποποίηση.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Για λόγους βελτίωσης της ποιότητας του προϊόντος, οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι τιμές που παρέχονται με τη συσκευή ή τα συνοδευτικά της έγγραφα είναι εργαστηριακές μετρήσεις σύμφωνες με τα αντίστοιχα πρότυπα. Οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν στην πράξη, ανάλογα με τη χρήση του προϊόντος και τις συνθήκες του περιβάλλοντος.

Εστία αερίου Προδιαγραφές	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Φυσικό αέριο			Φυσικό αέριο		Φυσικό αέριο	
Γουόκ Εστία αερίου	Μπεκ	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Παροχή αερίου	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Ισχύς	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Ταχεία Εστία αερίου	Μπεκ	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Παροχή αερίου	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Ισχύς	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Ημι-ταχεία Εστία αερίου	Μπεκ	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Παροχή αερίου	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Ισχύς	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Βοηθητική εστία Εστία αερίου	Μπεκ	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Παροχή αερίου	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Ισχύς	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Γκριλ Εστία αερίου	Μπεκ	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Παροχή αερίου	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Ισχύς	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Φούρνος Εστία αερίου	Μπεκ	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Παροχή αερίου	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Ισχύς	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Εστία αερίου Προδιαγραφές	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG (υγραέριο)			LPG (υγραέριο)		LPG (υγραέριο)	
Γουόκ Εστία αερίου	Μπεκ	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Παροχή αερίου	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Ισχύς	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Ταχεία Εστία αερίου	Μπεκ	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Παροχή αερίου	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Ισχύς	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Ημι-ταχεία Εστία αερίου	Μπεκ	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Παροχή αερίου	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Ισχύς	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Βοηθητική εστία Εστία αερίου	Μπεκ	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Παροχή αερίου	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Ισχύς	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Γκριλ Εστία αερίου	Μπεκ	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Παροχή αερίου	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Ισχύς	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Φούρνος Εστία αερίου	Μπεκ	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Παροχή αερίου	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Ισχύς	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι τιμές διαμέτρου που αναγράφονται στο μπεκ προσδιορίζονται χωρίς τη χρήση υποδιαστολής. Για παράδειγμα: Η διάμετρος 1,70 mm προσδιορίζεται ως 170 στο μπεκ.

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΑΣ

Ελέγξτε αν η ηλεκτρική εγκατάσταση είναι σωστή προκειμένου να φέρετε τη συσκευή σας σε συνθήκες λειτουργίας. Αν η ηλεκτρική εγκατάσταση δεν είναι η κατάλληλη, καλέστε έναν ηλεκτρολόγο και/ή υδραυλικό για την απαιτούμενη προετοιμασία των παροχών. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει την ευθύνη για βλάβες που προκαλούνται από εργασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αποτελεί ευθύνη του πελάτη η προετοιμασία του χώρου όπου θα τοποθετηθεί η συσκευή και επίσης η προετοιμασία της ηλεκτρικής εγκατάστασης.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά την εγκατάσταση του προϊόντος, θα πρέπει να τηρούνται οι κανονισμοί των τοπικών αρχών σχετικά με τις ηλεκτρικές εγκαταστάσεις.

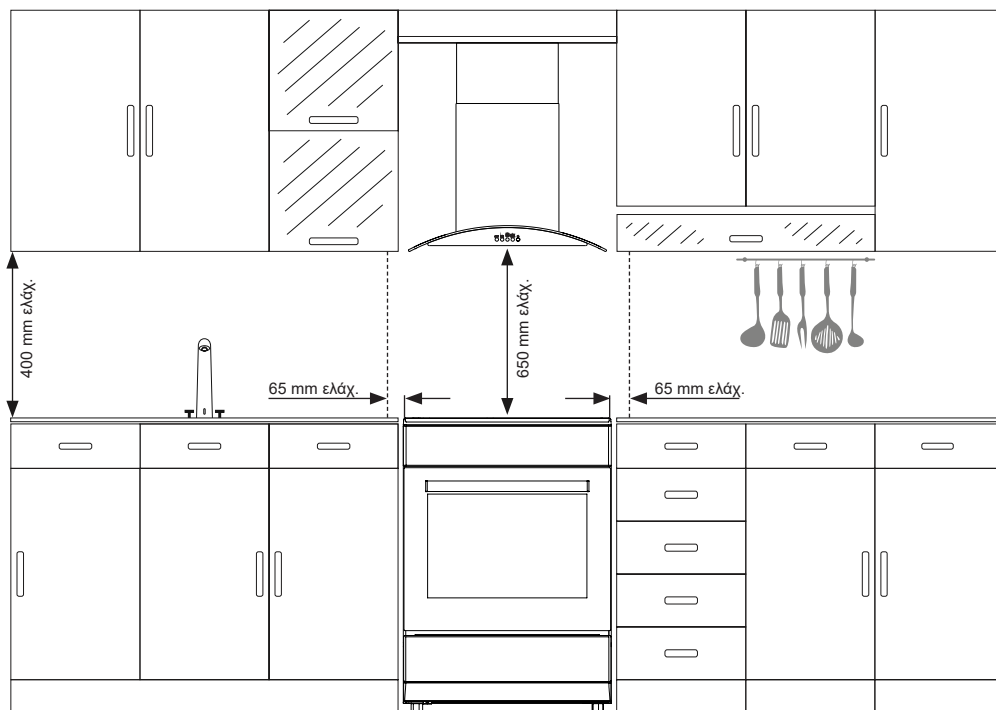
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ελέγξτε το προϊόν για τυχόν ζημιά πριν την εγκατάστασή του. Μην εγκαταστήσετε το προϊόν αν έχει υποστεί ζημιά. Τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζημιά δημιουργούν κινδύνους για την ασφάλειά σας.

### Σωστή θέση εγκατάστασης και Σημαντικές προειδοποιήσεις

Τα πόδια της συσκευής δεν πρέπει να στηρίζονται σε μαλακές επιφάνειες όπως για παράδειγμα πάνω σε χαλιά. Το δάπεδο της κουζίνας πρέπει να αρκετά ανθεκτικό για το βάρος της μονάδας και οποιοδήποτε άλλων σκευών μπορεί να χρησιμοποιούνται στο φούρνο.

Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται με διάκενο τουλάχιστον 400 mm πάνω από τις πάνω επιφάνειες των εστιών και 65 mm από τις πλευρικές επιφάνειες εντός ενός επίπλου κουζίνας.

Η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση και στους δύο πλευρικούς τοίχους, χωρίς καμία υποστήριξη ή χωρίς να εγκατασταθεί σε ντουλάπι. Αν πάνω από την πλάκα εστιών πρόκειται να εγκατασταθεί απορροφητήρας ή διάταξη αναρρόφησης και καθαρισμού, τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή σχετικά με το ύψος στερέωσης. (ελάχ. 650 mm)



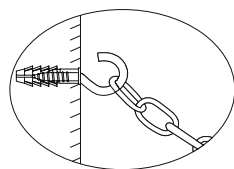
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το έπιπλο κουζίνας που είναι κοντά στη συσκευή πρέπει να είναι ανθεκτικό σε θερμότητα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα σε ψυγεία ή καταψύκτες. Η θερμότητα που εκπέμπεται από τη συσκευή αυξάνει την κατανάλωση ενέργειας των συσκευών ψύξης.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα και/ή τη λαβή για τη μεταφορά ή τη μετακίνηση της συσκευής.



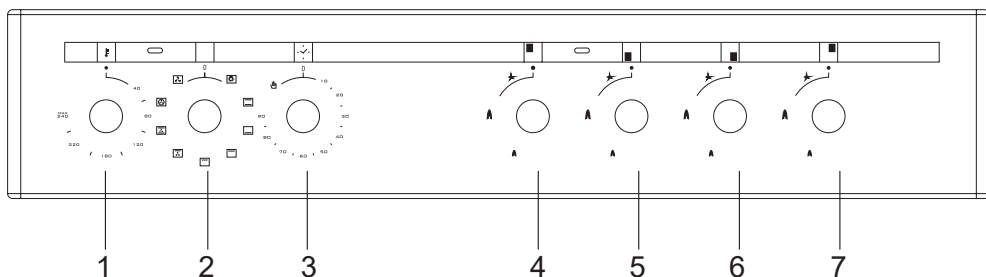
## Απεικόνιση πρόσδεσης με αλυσίδα



75 cm

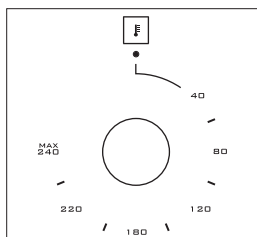
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, για να εξασφαλιστεί η ασφαλής χρήση, φροντίστε να στερεώσετε τη συσκευή στον τοίχο χρησιμοποιώντας την αλυσίδα και τον γάντζο με βίδες που παρέχεται. Βεβαιωθείτε ότι ο γάντζος βιδώνεται στον τοίχο με ασφάλεια.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

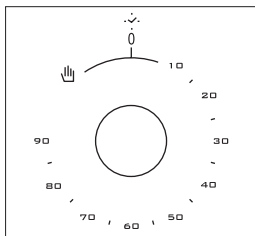


1. Θερμοστάτης
2. Κουμπί επιλογής λειτουργίας
3. Μηχανικός χρονοδιακόπτης
4. Πίσω αριστερή αντίσταση
5. Μπροστινή αριστερή αντίσταση
6. Μπροστινή δεξιά αντίσταση
7. Πίσω δεξιά αντίσταση

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ο πίνακας ελέγχου παραπάνω είναι μόνο ενδεικτικός. Ανατρέξτε στον πίνακα ελέγχου στη συσκευή σας.



**Θερμοστάτης:** Χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας μαγειρέματος του φαγητού που θα μαγειρευτεί στο φούρνο. Αφού τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο φούρνο, περιστρέψτε το διακόπτη για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία σε 40-240 °C. Για θερμοκρασίες μαγειρέματος διάφορων φαγητών, ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος.



**Μηχανικός χρονοδιακόπτης \*:** Χρησιμοποιείται για τον καθορισμό του χρόνου μαγειρέματος στο φούρνο. Όταν λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος, απενεργοποιείται η τροφοδοσία ρεύματος στις αντιστάσεις και παράγεται ένα ηχητικό σήμα ειδοποίησης. Ο μηχανικός χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί στον επιθυμητό χρόνο 0-90 λεπτών. Για χρόνους μαγειρέματος, ανατρέξτε στους πίνακες μαγειρέματος.

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

### Χρήση Των Εστιών Αερίου Του Τμήματος Φούρνου

1. Αν ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με εστίες που λειτουργούν με αέριο, πρέπει να χρησιμοποιηθεί το κατάλληλο περιστροφικό κουμπί για την ανάφλεξη των εστιών αερίου. Κάποια μοντέλα έχουν αυτόματη ανάφλεξη από το περιστροφικό κουμπί: είναι εύκολο να ανάψετε την εστία αερίου περιστρέφοντας το κουμπί. Επίσης, οι εστίες αερίου μπορούν να ανάψουν πιέζοντας το κουμπί ανάφλεξης ή με ένα σπίρτο.

2. Μη χρησιμοποιείτε συνεχόμενα το σύστημα ανάφλεξης για περισσότερο από 15 δευτερόλεπτα. Αν η εστία αερίου δεν ανάψει, περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν προσπαθήσετε πάλι. Αν η εστία αερίου σβήσει για οποιονδήποτε λόγο, κλείστε τη βαλβίδα ελέγχου του αερίου και περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν προσπαθήσετε πάλι.

### Χρήση Αντιστάσεων Του Τμήματος Φούρνου

1. Κατά την πρώτη λειτουργία του φούρνου σας, θα παραχθεί μια οσμή που θα προέρχεται από τη χρήση των αντιστάσεων. Για να απαλλαγείτε από αυτό, αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει στους 240 °C για 45-60 λεπτά χωρίς να περιέχει τίποτα.

2. Το περιστροφικό κουμπί ελέγχου του φούρνου θα πρέπει να τοποθετηθεί στην επιθυμητή τιμή - αλλιώς ο φούρνος δεν θα λειτουργήσει.

3. Τα είδη φαγητών, οι χρόνοι μαγειρέματος και οι θέσεις του θερμοστάτη αναφέρονται στον πίνακα μαγειρέματος. Οι τιμές που αναφέρονται στον πίνακα μαγειρέματος είναι χαρακτηριστικές και αποκτήθηκαν ως αποτέλεσμα δοκιμών που πραγματοποιήθηκαν στο εργαστήριό μας. Μπορείτε να βρείτε διαφορετικές γεύσεις που ταιριάζουν με τις προτιμήσεις σας ανάλογα με τις συνήθειες μαγειρέματος και χρήσης σας.

4. Μπορείτε να φτιάξετε στο φούρνο σας κοτόπουλο σούβλας με τη χρήση των κατάλληλων αξεσουάρ.

5. Χρόνοι μαγειρέματος: Τα αποτελέσματα μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την τάση στην περιοχή σας, αλλά και λόγω διαφορετικών ποιοτήτων, ποσοτήτων και θερμοκρασιών των υλικών.

6. Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος στο φούρνο, δεν πρέπει να ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου. Αλλιώς η κυκλοφορία της θερμότητας μπορεί να είναι ανομοιόμορφη και να προκύπτουν διαφορετικά αποτελέσματα.

### Χρήση Του Γκριλ

1. Όταν τοποθετείτε τη σχάρα στο πάνω ράφι, το φαγητό στη σχάρα δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το γκριλ.

2. Μπορείτε να προθερμάνετε για 5 λεπτά κατά τη χρήση του γκριλ. Αν απαιτείτε, μπορείτε να γυρίσετε το φαγητό.

3. Το φαγητό θα πρέπει να είναι στο κέντρο της σχάρας για να παρέχεται η μέγιστη ροή αέρα εντός του φούρνου.

### Για να ανάψετε το γκριλ:

1. Τοποθετήστε το κουμπί λειτουργίας πάνω από το σύμβολο του γκριλ.

2. Κατόπιν, ρυθμίστε το στην επιθυμητή θερμοκρασία γκριλ.

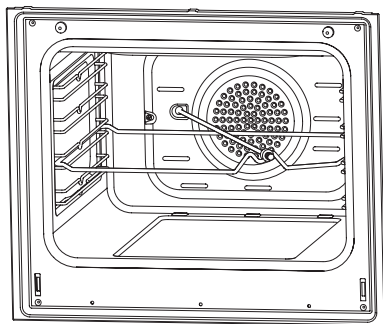
### Για να σβήσετε το γκριλ:

Ρυθμίστε το κουμπί λειτουργίας στη θέση απενεργοποίησης.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κρατάτε την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά τη χρήση του γκριλ. (ηλεκτρικού γκριλ)

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κρατάτε την πόρτα του φούρνου ανοικτή κατά τη χρήση του γκριλ. (γκριλ αερίου)

### Χρήση Σούβλας Κοτόπουλου \*

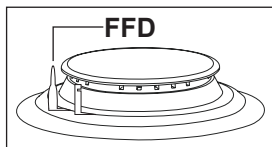


Εικόνα 15

Τοποθετήστε τη σούβλα στο πλαίσιο. Στρίψτε ελαφρά το πλαίσιο της σούβλας στο φούρνο στην επιθυμητή στάθμη. Τοποθετήστε ένα ταψί στο κάτω μέρος, προκειμένου να συλλέξει το λίπος. Προσθέστε λίγο νερό στο ταψί για εύκολο καθαρισμό. Μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε το πλαστικό μέρος από τη σούβλα. Μετά το ψήσιμο, βιδώστε την πλαστική λαβή στη σούβλα και βγάλτε το φαγητό από το φούρνο.

## Χρήση Του Τμηματος Πλακας Εστιων

### Χρήση των εστιών αερίου



**Διάταξη ασφαλείας διακοπής φλόγας (FFD):** λειτουργεί αμέσως αφότου ο μηχανισμός ασφαλείας ενεργοποιηθεί αν χυθεί υγρό στις πάνω εστίες.

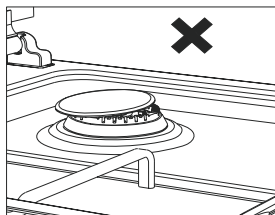
1. Οι βαλβίδες που ελέγχουν τις εστίες αερίου έχουν έναν ειδικό μηχανισμό ασφαλείας. Για να ανάψετε την εστία να πατάτε πάντα το διακόπτη προς τα εμπρός και να τον φέρνετε στο σύμβολο φλόγας περιστρέφοντας αριστερόστροφα. Όλοι οι αναπτήρες θα πρέπει να λειτουργούν και θα πρέπει να ανάβει μόνο η εστία που εσείς ανάψατε. Κρατήστε το διακόπτη πατημένο έως ότου πραγματοποιηθεί η ανάφλεξη. Πιέστε το κουμπί του αναπτήρα και γυρίστε το περιστροφικό κουμπί αριστερόστροφα.

2. Μη χρησιμοποιείτε συνεχόμενα το σύστημα ανάφλεξης για περισσότερο από 15 δευτερόλεπτα. Αν η εστία αερίου δεν ανάψει, περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν προσπαθήσετε πάλι. Αν η εστία αερίου σβήσει για οποιονδήποτε λόγο, κλείστε τη βαλβίδα ελέγχου του αερίου και περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν προσπαθήσετε πάλι.

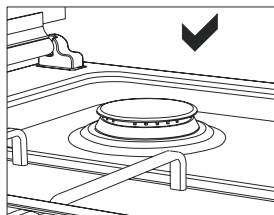
3. Σε μοντέλα με σύστημα ασφαλείας αερίου, όταν σβήσει η φλόγα της εστίας αερίου, η βαλβίδα ελέγχου διακόπτει αυτόματα το αέριο. Για να χρησιμοποιήσετε τις εστίες αερίου με το σύστημα ασφαλείας αερίου πρέπει να πιέσετε το περιστροφικό κουμπί και να το περιστρέψετε αριστερόστροφα. Μετά την ανάφλεξη θα πρέπει να περιμένετε περίπου 5-10 δευτερόλεπτα για την ενεργοποίηση των συστημάτων ασφαλείας αερίου. Αν η εστία αερίου σβήσει για οποιονδήποτε λόγο, κλείστε τη βαλβίδα ελέγχου του αερίου και περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν προσπαθήσετε πάλι.

4. ● Κλειστή  Τελείως ανοικτή  Ανοικτή ως τη μέση

5. Πριν τη λειτουργία της πλάκας εστιών, βεβαιωθείτε ότι τα καπάκια εστιών είναι τοποθετημένα σωστά. Η σωστή τοποθέτηση των καπακιών εστιών φαίνεται παρακάτω.



Εικόνα 16



Εικόνα 17

## Χρήση Ηλεκτρικών Εστιών

	Επίπεδο 1	Επίπεδο 2	Επίπεδο 3	Επίπεδο 4	Επίπεδο 5	Επίπεδο 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm ταχεία	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm ταχεία	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm ταχεία	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm ταχεία	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Οι ηλεκτρικές εστίες έχουν τυπικά 6 επίπεδα θερμοκρασίας. (όπως περιγράφεται παραπάνω)

2. Κατά την πρώτη χρήση, ρυθμίστε την ηλεκτρική σας εστία στη θέση 6 για 5 λεπτά. Αυτό θα κάνει το υλικό της ηλεκτρικής εστίας που είναι ευαίσθητο στη θερμότητα να σκληρύνει από την καύση.

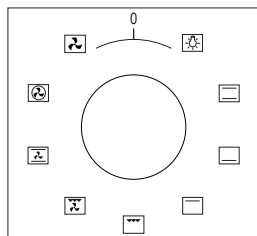
3. Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατόν σκεύη με επίπεδη βάση που θα έρχονται σε άμεση επαφή με τη θερμότητα, έτσι ώστε να χρησιμοποιείτε την ενέργεια πιο παραγωγικά.

### Μεγέθη Σκευών

	50*55	50*60	60*60
Μικρή εστία αερίου	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Κανονική εστία αερίου	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Μεγάλη εστία αερίου	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Εστία αερίου για Γουόκ	24-28 cm	---	24-26 cm



## ΤΥΠΟΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ



**Κουμπί τρόπου λειτουργίας:** Χρησιμοποιείται για τον καθορισμό των αντιστάσεων που θα χρησιμοποιούνται για το μαγείρεμα στο φούρνο. Οι τύποι προγραμμάτων αντιστάσεων σε αυτό το κουμπί και οι λειτουργίες τους αναφέρονται παρακάτω. Μπορεί να μην είναι διαθέσιμοι σε όλα τα μοντέλα όλοι οι τύποι αντιστάσεων και οι τύποι προγραμμάτων που αποτελούνται από αυτές τις αντιστάσεις.

	Σούβλα		Ανεμιστήρας
	Πάνω και κάτω αντίσταση		Τούρμπο με αέρα
	Φως		Κάτω και πάνω αντίσταση με αέρα
	Κάτω αντίσταση με αέρα		Αντίσταση γκριλ με αέρα
	Αντίσταση γκριλ		Εστία αερίου του γκριλ / Αντίσταση γκριλ
	Αντίσταση με γκριλ		Πάνω αντίσταση
	Ηλεκτρικός χρονοδιακόπτης		Εστία αερίου φούρνου / Κάτω αντίσταση
	Φλόγα		Αναπτήρας

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μπορεί να μην είναι διαθέσιμοι σε όλα τα μοντέλα όλοι οι τύποι αντιστάσεων και οι τύποι προγραμμάτων που αποτελούνται από αυτές τις αντιστάσεις.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί για 10 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό σε αυτό.

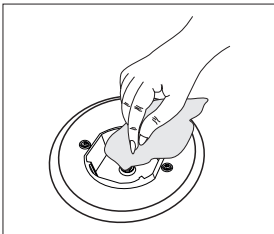
Τρόφιμα	Μαγείρεμα Λειτουργία	Μαγείρεμα Θερμοκρασία (°C)	Σχάρα μαγειρέματος	Μαγείρεμα Χρόνος (λεπτά)
Κέικ	Στατική / Στατική + Ανεμιστήρας	170-180	2	35-45
Μικρά κέικ	Στατική / Τούρμπο + Ανεμιστήρας	170-180	2	25-30
Μπουρί	Στατική / Στατική + Ανεμιστήρας	180-200	2	35-45
Ζύμη	Στατική	180-190	2	25-30
Μπισκότα	Στατική	170-180	3	20-25
Μηλόπιτα	Στατική / Τούρμπο + Ανεμιστήρας	180-190	2	50-70
Παντεσπάνι	Στατική	200/150 *	2	20-25
Πίτσα	Στατική +Ανεμιστήρας	180-200	3	20-30
Λαζάνια	Στατική	180-200	2	25-40
Μαρέγγα	Στατική	100	2	60
Κοτόπουλο	Στατική +Ανεμιστήρας / Τούρμπο+Ανεμιστήρας	180-190	2	45-50
Ψητό κοτόπουλο **	Εσχάρα	200-220	4	25-30
Ψάρι ψημένο στο γκριλ **	Εσχάρα+Ανεμιστήρας	200-220	4	25-30
Κόντρα φιλέτο **	Εσχάρα+Ανεμιστήρας	Max.	4	15-20
Ψητά κεφτεδάκια **	Εσχάρα	Max.	4	20-25

\* Χωρίς προθέρμανση. Το μισό μαγείρεμα θα πρέπει να είναι στους 200°C και το άλλο μισό στους 150°C.

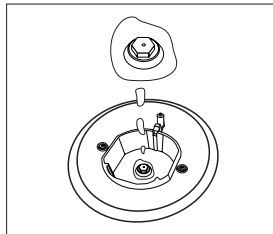
\*\* Κατά τη διάρκεια του μισού μαγειρέματος, το γεύμα πρέπει να είναι γυρισμένο.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

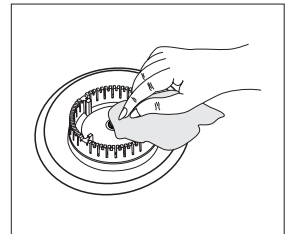
1. Αποσυνδέστε το φιν ρευματοληψίας του φούρνου από την πρίζα.
2. Κατά τη λειτουργία του φούρνου ή αμέσως μετά, ο φούρνος θα έχει πολύ υψηλή θερμοκρασία. Πρέπει να αποφεύγετε να αγγίζετε τις αντιστάσεις.
3. Μην καθαρίζετε ποτέ το εσωτερικό τμήμα, τον πίνακα, το κάλυμμα, τους δίσκους και όλα τα άλλα μέρη του φούρνου με εργαλεία όπως σκληρή βούρτσα, σύρμα ή μαχαίρι. Μην χρησιμοποιείτε υλικά ή καθαριστικά που χαράζουν.
4. Αφού καθαρίσετε τα εσωτερικά μέρη του φούρνου με ένα πανί με σαπούνι, ξεπλύνετε το και κατόπιν στεγνώστε σχολαστικά με ένα απαλό ύφασμα.
5. Καθαρίζετε τις γυάλινες επιφάνειες με ειδικά καθαριστικά για γυαλί.
6. Μην καθαρίζετε το φούρνο σας με ατμοκαθαριστές.
7. Πριν ανοίξετε το πάνω κάλυμμα του φούρνου, καθαρίστε το υγρό που χύθηκε από αυτό. Επίσης, πριν κλείσετε το κάλυμμα βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια της πλάκας εστιών έχει κρυώσει αρκετά.
8. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υλικά όπως οξύ, αραιωτικό χρωμάτων και βενζίνη κατά τον καθαρισμό του φούρνου σας.
9. Μην πλένετε κανένα εξάρτημα του φούρνου σας σε πλυντήριο πιάτων.
10. Για να καθαρίσετε το μπροστινό γυάλινο κάλυμμα του φούρνου: αφαιρέστε τις βίδες που σταθεροποιούν τη λαβή με ένα κατσαβίδι και αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου. Κατόπιν καθαρίστε και ξεπλύνετε σχολαστικά. Αφού στεγνώσει, τοποθετήστε το γυαλί του φούρνου σωστά και εγκαταστήστε ξανά τη λαβή.



Εικόνα 18



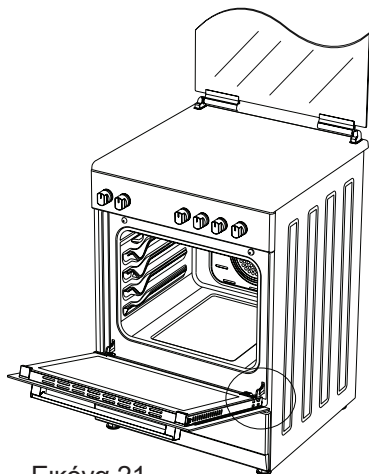
Εικόνα 19



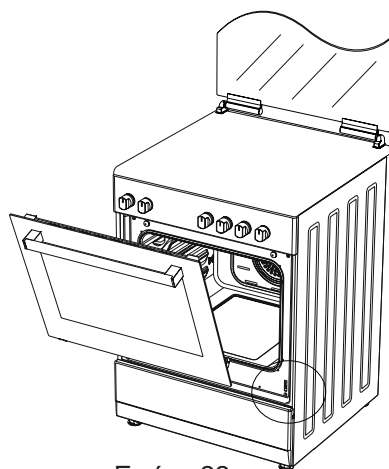
Εικόνα 20



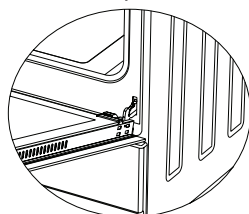
## Αφαίρεση Της Πόρτας Του Φούρνου



Εικόνα 21

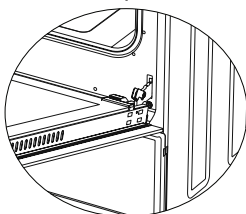


Εικόνα 22



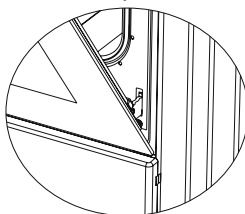
Εικόνα 21.1

Ανοίξτε τελείως την πόρτα.  
Στη συνέχεια, όπως φαίνεται στο **εικόνα 21.1** για να ολοκληρωθεί διαδικαστε τις οδηγίες του ξεκλειδώματος, για να ξεκλειδώσει η ασφάλεια με το τράβηγμα με τη βοήθεια ενός κατσαβιδιού.



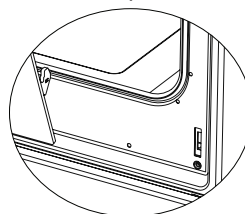
Εικόνα 21.2

Φέρτε την ασφάλεια τέρμα πίσω και κάτω, με την μεγαλύτερη γωνία όπως στο **εικόνα 21,2**. Κάντε το ίδιο και για τις δύο (αριστερή- δεξιά) ασφάλειες.



Εικόνα 22.1

Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι περίπου στη μέση όπως φαίνεται στην **εικόνα 22.1**.



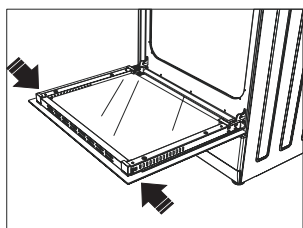
Εικόνα 22.2

Για την αφαίρεση της πόρτας του φούρνου, όταν πηγαίνει στην κλειστή θέση τραβήξτε την και με τα δύο χέρια σας έξω από τις βάσεις των μεντεσέδων όπως φαίνεται στην **εικόνα 22.2**.

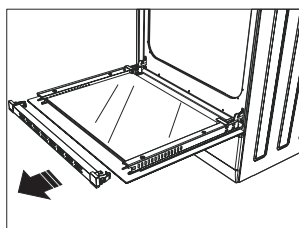
Για να τοποθετήσετε και πάλι την πόρτα του φούρνου κάνετε την αντίστροφη διαδικασία.

## Καθαρισμος Και Συντηρηση Του Τζαμιου Στην Μπροστινη Πορτα Του Φουρνου

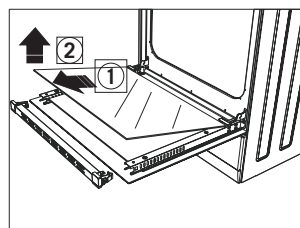
Αφαιρέστε το προφίλ πιέζοντας τις πλαστικές ασφάλειες στην αριστερή και δεξιά πλευρά όπως δείχνει η εικόνα 23 και τραβώντας το προφίλ προς το μέρος σας όπως δείχνει η εικόνα 24. Κατόπιν αφαιρέστε το εσωτερικό τζάμι όπως δείχνει η εικόνα 25. Αν απαιτείται, μπορείτε να αφαιρέσετε το μεσαίο τζάμι με τον ίδιο τρόπο. Μετά την ολοκλήρωση του καθαρισμού και της συντήρησης, επανατοποθετήστε τα τζάμια και το προφίλ με την αντίστροφη σειρά ενεργειών. Βεβαιωθείτε ότι το προφίλ έχει εδράσει σωστά στη θέση του.



Εικόνα 23



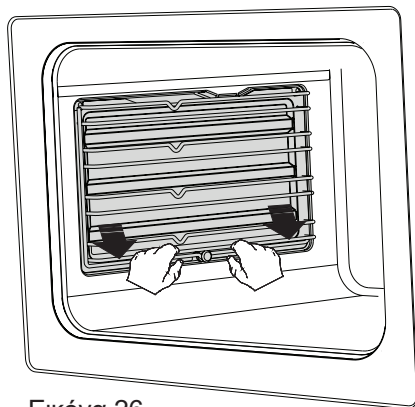
Εικόνα 24



Εικόνα 25

### Καταλυτικά Τοιχώματα \*

Τα καταλυτικά τοιχώματα βρίσκονται στην αριστερή και τη δεξιά πλευρά της κοιλότητας κάτω από τους οδηγούς. Τα καταλυτικά τοιχώματα εξαφανίζουν την άσχημη μυρωδιά και πετυχαίνουν την καλύτερη δυνατή μαγειρική απόδοση. Τα καταλυτικά τοιχώματα απορροφούν επίσης τα υπολείμματα λαδιών και καθαρίζουν το φούρνο σας, ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

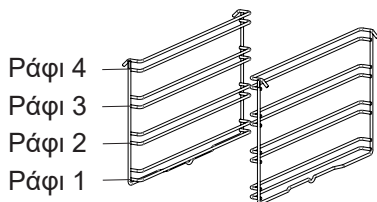


Εικόνα 26

### Αφαίρεση των καταλυτικών τοιχωμάτων

Για να αφαιρέσετε τα καταλυτικά τοιχώματα, οι οδηγοί πρέπει να τραβηχτούν προς έξω. Μόλις οι οδηγοί αφαιρεθούν, τα καταλυτικά τοιχώματα θα απελευθερούν αυτόματα. Τα καταλυτικά τοιχώματα πρέπει να αλλάξουν μετά από 2-3 χρόνια.

## Θέσεις Ραφιών



Είναι σημαντικό να τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα σωστά μέσα στο φούρνο. Μην επιτρέψετε την επαφή των συρμάτινων ραφιών με το πίσω τοίχωμα του φούρνου. Οι θέσεις ραφιών φαίνονται στην παρακάτω εικόνα. Μπορείτε να τοποθετήσετε έναν βαθύ ή κανονικό δίσκο στα κάτω και πάνω συρμάτινα ράφια.

## Εγκατάσταση και αφαίρεση συρμάτινων ραφιών

Για να αφαιρέσετε τα συρμάτινα ράφια, πιέστε τα κλιπ που φαίνονται με τα βέλη στην εικόνα, πρώτα αφαιρέστε την κάτω και κατόπιν την πάνω πλευρά από τη θέση εγκατάστασης. Για να εγκαταστήσετε τα συρμάτινα ράφια: αντιστρέψτε τη διαδικασία αφαίρεσής τους.

## Αντικατάσταση Λαμπτήρα Φούρνου

**Προειδοποίηση:** Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

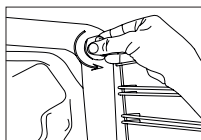
Πρώτα αποσυνδέστε την τροφοδοσία της συσκευής και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.

Αφαιρέστε το προστατευτικό του γυαλιού στρέφοντας όπως φαίνεται στην εικόνα στα αριστερά. Εάν συναντάτε δυσκολία στην περιστροφή, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πλαστικά γάντια για να σας βοηθήσουν στην περιστροφή.

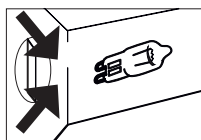
Στη συνέχεια, αφαιρέστε το λαμπτήρα περιστρέφοντας, εγκαταστήστε τη νέα λάμπα με ίδιες προδιαγραφές.

Επανεγκαταστήστε το προστατευτικό γυαλιού, συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής σε ηλεκτρική πρίζα και ολοκληρώστε την αντικατάσταση. Τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας.

### Λάμπα τύπου G9



220-240 V, AC  
15-25 W



Εικόνα 27

### Λάμπα τύπου E14



220-240 V, AC  
15 W



Εικόνα 28

## Χρήση προστατευτικού πάνελ (Για λειτουργία γκριλ) \*

1. Έχει σχεδιαστεί ένα προστατευτικό πλαίσιο για την προστασία του πίνακα ελέγχου και των κουμπιών όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία γκριλ. (εικόνα 29)

2. Χρησιμοποιείτε αυτό το πλαίσιο ασφαλείας για να αποφύγετε ζημιά από θερμότητα στον πίνακα ελέγχου και στα κουμπιά όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία γκριλ.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να έχουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση του γκριλ. Κρατάτε μακριά τα μικρά παιδιά.

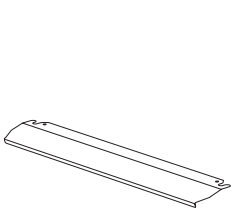
3. Τοποθετήστε το πλαίσιο ασφαλείας κάτω από τον πίνακα ελέγχου ανοίγοντας την μπροστινή γυάλινη πόρτα του φούρνου. (εικόνα 30)

4. Και κατόπιν στερεώστε το πλαίσιο ασφαλείας ανάμεσα στο φούρνο και στην μπροστινή πόρτα κλείνοντας απαλά την πόρτα. (εικόνα 31)

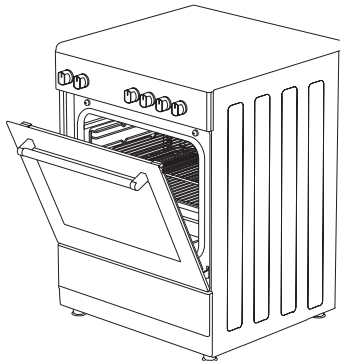
5. Είναι σημαντικό για το μαγείρεμα να κρατάτε την πόρτα ανοικτή στην προβλεπόμενη απόσταση όταν μαγειρεύετε σε λειτουργία γκριλ.

6. Το πλαίσιο ασφαλείας θα παρέχει ιδανικές συνθήκες μαγειρέματος ενώ παράλληλα θα προστατεύει τον πίνακα ελέγχου και τα κουμπιά.

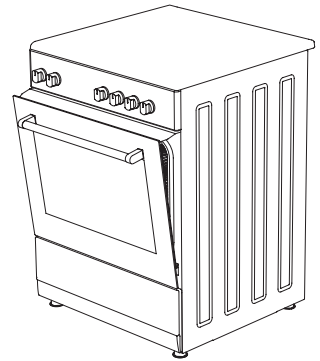
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η κουζίνα έχει τον προαιρετικό εξοπλισμό "λειτουργία κλειστού γκριλ" με θερμοστάτη, μπορείτε να κρατήσετε την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά τη λειτουργία του γκριλ - στην περίπτωση αυτή δεν θα είναι απαραίτητο το φύλλο εκτροπής για τη λειτουργία γκριλ.



Εικόνα 29



Εικόνα 30



Εικόνα 31

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πριν καλέσετε το τεχνικό σέρβις μπορείτε να επιλύσετε τα προβλήματα που ενδέχεται να προκύψουν στο προϊόν ελέγχοντας τα παρακάτω σημεία.

### Σημεία ελέγχου

Σε περίπτωση που αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα σχετικά με το φούρνο, ελέγξτε πρώτα τον παρακάτω πίνακα και δοκιμάστε αυτά που προτείνονται.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Τι πρέπει να κάνετε
<b>Ο φούρνος δεν λειτουργεί.</b>	Μη διαθέσιμη παροχή ρεύματος.	Ελέγξτε για παροχή ρεύματος.
	Μη διαθέσιμη παροχή αερίου.	Ελέγξτε αν η κύρια βαλβίδα αερίου είναι ανοικτή.
		Ελέγξτε αν ο σωλήνας αερίου είναι λυγισμένος ή τσακισμένος.
		Βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου έχει συνδεθεί στο φούρνο.
		Ελέγξτε αν χρησιμοποιείται η κατάλληλη βαλβίδα αερίου.
<b>Ο φούρνος σταματάει κατά το μαγείρεμα.</b>	Το καλώδιο βγαίνει από την πρίζα του τοίχου.	Συνδέστε το φως στην πρίζα.
<b>Σβήνει κατά το μαγείρεμα.</b>	Συνεχόμενη λειτουργία πολύ μεγάλης διάρκειας.	Αφήνετε το φούρνο να κρυώσει μετά από μεγάλης διάρκειας κύκλους μαγειρέματος.
	Περισσότερα από ένα φως σε μια πρίζα τοίχου.	Χρησιμοποιείτε ένα μόνο φως σε κάθε πρίζα τοίχου.
<b>Η πόρτα του φούρνου δεν ανοίγει σωστά.</b>	Κατάλοιπα φαγητού σφηνωμένα ανάμεσα στην πόρτα και την εσωτερική κοιλότητα.	Καθαρίστε καλά το φούρνο και προσπαθήστε να ανοίξετε ξανά την πόρτα.
<b>Ο αναπτήρας δεν λειτουργεί.</b>	Τα άκρα ή ο κορμός των αναπτήρων είναι φραγμένα.	Καθαρίστε τα άκρα ή τον κορμό των αναπτήρων εστιών αερίου.
	Φραγμένοι σωλήνες εστιών αερίου.	Καθαρίστε τους σωλήνες των εστιών αερίου.
<b>Ηλεκτροπληξία κατά την επαφή με το φούρνο.</b>	Ακατάλληλη γείωση.	Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος έχει γειωθεί σωστά.
	Χρήση μη γειωμένης πρίζας.	

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Τι πρέπει να κάνετε
<b>Νερό που στάζει.</b>	Υπό συγκεκριμένες συνθήκες μπορεί να προκύψει νερό ή ατμός, ανάλογα με το φαγητό που μαγειρεύετε. Αυτό δεν είναι βλάβη της συσκευής.	Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και κατόπιν σκουπίστε τον με ένα πανί για πιάτα.
<b>Έξοδος ατμού από ρωγμή στην πόρτα του φούρνου.</b>		
<b>Νερό που παραμένει μέσα στο φούρνο.</b>		
<b>Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.</b>	Η πόρτα φούρνου είναι ανοικτή.	Κλείστε την πόρτα και αρχίστε ξανά.
	Τα στοιχεία ελέγχου του φούρνου δεν είναι ρυθμισμένα σωστά.	Διαβάστε την ενότητα για λειτουργία του φούρνου και ρυθμίστε πάλι το φούρνο.
	Κάηκε ασφάλεια ή ενεργοποιήθηκε ασφαλειοδιακόπτης.	Αντικαταστήστε την ασφάλεια ή πραγματοποιήστε επαναφορά στον ασφαλειοδιακόπτη. Αν αυτό είναι κάτι που επαναλαμβάνεται τακτικά, καλέστε ηλεκτρολόγο.
<b>Έξοδος καπνού κατά τη λειτουργία.</b>	Όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά το φούρνο.	Παράγεται καπνός στις αντιστάσεις. Αυτό δεν είναι βλάβη. Μετά από 2-3 κύκλους, δεν θα υπάρχει πια καπνός.
	Φαγητό στην αντίσταση.	Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε κατάλοιπα φαγητού από την αντίσταση.
<b>Κατά τη λειτουργία του φούρνου παράγεται οσμή καμένου ή πλαστικού.</b>	Χρησιμοποιούνται μέσα στο φούρνο σκεύη από πλαστικό ή άλλο υλικό μη ανθεκτικό στη θερμότητα.	Σε υψηλές θερμοκρασίες, να χρησιμοποιείτε κατάλληλα γυάλινα σκεύη.
<b>Ο φούρνος δεν μαγειρεύει καλά.</b>	Η πόρτα φούρνου ανοίγει συχνά κατά το μαγείρεμα.	Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου, αν το φαγητό που μαγειρεύετε δεν χρειάζεται γύρισμα. Αν ανοίγετε συχνά την πόρτα, η εσωτερική θερμοκρασία μειώνεται και επομένως επηρεάζεται το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.
<b>Το εσωτερικό φως είναι αχνό ή δεν λειτουργεί.</b>	Ξένο αντικείμενο καλύπτει τη λάμπα κατά το μαγείρεμα.	Καθαρίστε την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου και ελέγξτε πάλι.
	Ίσως έχει βλάβη η λάμπα.	Αντικαταστήστε με μια λάμπα ίδιων προδιαγραφών.

## **ΚΑΝΟΝΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ**

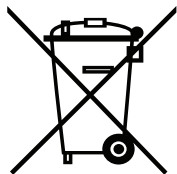
1. Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα και/ή τη λαβή για τη μεταφορά ή τη μετακίνηση της συσκευής.
2. Η μετακίνηση και μεταφορά πρέπει να γίνεται μέσα στην αρχική συσκευασία.
3. Προσέχετε πάρα πολύ τη συσκευή κατά το φόρτωμα/το ξεφόρτωμα και το χειρισμό.
4. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευασία είναι καλά κλεισμένη κατά το χειρισμό και τη μεταφορά.
5. Προστατέψτε τη συσκευασία από εξωτερικούς παράγοντες (όπως είναι η υγρασία, το νερό κλπ.) που μπορεί να της προξενήσουν ζημιά.
6. Προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στη συσκευή λόγω χτυπημάτων, προσκρούσεων, πτώσεων κλπ. όσο τη χειρίζεστε και τη μεταφέρετε και να μην τη σπάσετε ή παραμορφώσετε κατά τη λειτουργία.

## **ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ**

Οι παρακάτω λεπτομέρειες θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν οικολογικά και οικονομικά.

1. Μέσα στο φούρνο χρησιμοποιείτε δοχεία σκούρου χρώματος και από εμαγιέ, που έχουν καλά χαρακτηριστικά μεταφοράς θερμότητας.
2. Κατά το μαγείρεμα του φαγητού σας, αν η συνταγή ή το εγχειρίδιο χρήσης υποδεικνύει ότι απαιτείται προθέρμανση, προθερμάνετε το φούρνο.
3. Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα.
4. Προσπαθήστε να μην μαγειρεύετε στο φούρνο πολλά φαγητά ταυτόχρονα. Μπορείτε να μαγειρεύετε ταυτόχρονα τοποθετώντας δύο μαγειρικά σκεύη στη συρμάτινη σχάρα.
5. Μαγειρεύετε πολλαπλά φαγητά το ένα μετά το άλλο. Έτσι δεν θα υπάρχει απώλεια θερμότητας στο φούρνο.
6. Σβήνετε το φούρνο λίγα λεπτά πριν το χρόνο λήξης του μαγειρέματος. Στην περίπτωση αυτή, μην ανοίξετε την πόρτα του φούρνου.
7. Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να ξεπαγώνουν πριν τα μαγειρέψετε.

## ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΜΕ ΤΡΟΠΟ ΦΙΛΙΚΟ ΠΡΟΣ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό για το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Η Οδηγία αυτή καθορίζει το πλαίσιο για την επιστροφή και ανακύκλωση χρησιμοποιημένων συσκευών με πεδίο εφαρμογής σε όλη την ΕΕ.

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΪΑ

Τα υλικά συσκευασίας της συσκευής είναι κατασκευασμένα από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με τους εθνικούς μας κανονισμούς περιβάλλοντος. Μην απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας μαζί με οικιακά ή άλλα απόβλητα. Παραδώστε τα στα σημεία συλλογής υλικών συσκευασίας που έχουν ορίσει οι τοπικές αρχές.