

# beko

**Cuisinière**  
Manuel d'utilisation  
**Φούρνος**  
Εγχειρίδιο χρήσης



**FSE6312GX**

**FR / EL**

285.3058.13/R.AB/4.07.2023

7786187626



PAPIER ENTièrement  
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

## **Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !**

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

### **Explication des symboles**

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

**1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4**

Sécurité générale..... 4  
 Sécurité lors de l'installation du gaz..... 5  
 Sécurité électrique..... 7  
 Sécurité du produit..... 8  
 Utilisation prévue..... 11  
 Sécurité des enfants ..... 11  
 Mise au rebut de l'ancien appareil..... 12  
 Elimination des emballages ..... 12

**2 Généralités 13**

Vue d'ensemble ..... 13  
 Contenu de l'emballage..... 14  
 Caractéristiques techniques ..... 15  
 Tableau des injecteurs ..... 16

**3 Installation 18**

Avant l'installation..... 18  
 Installation et branchement ..... 20  
 Conversion du gaz..... 28  
 Déplacement ultérieur ..... 30

**4 Préparation 31**

Conseils pour faire des économies d'énergie ..... 31  
 Première utilisation..... 31  
 Premier nettoyage de l'appareil..... 31  
 Première cuisson..... 31

**5 Utilisation de la table de cuisson 33**

Généralités concernant la cuisson..... 33  
 Utilisation des tables de cuisson..... 33

**6 Utilisation du four 35**

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades 35  
 Utilisation du four électrique..... 36  
 Modes de fonctionnement..... 36  
 Utilisation de l'horloge du four ..... 37  
 Tableau des temps de cuisson ..... 37  
 Utilisation du grill ..... 40  
 Tableau des temps de cuisson pour le grill ..... 40

**7 Maintenance et entretien 41**

Généralités ..... 41  
 Nettoyage du brûleur ..... 41  
 Nettoyage du bandeau de commande..... 42  
 Nettoyage du four..... 42  
 Nettoyage de la porte du four..... 43  
 Retrait de la vitre de la porte..... 44  
 Remplacement de l'ampoule du four..... 45

**8 Recherche et résolution des pannes 46**

## **I Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement**

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

### **Sécurité générale**

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que : - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; - les environnements de type chambres d'hôtes ; - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfant sans surveillance.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Ne jamais poser l'appareil sur un sol recouvert de moquette. Dans le cas contraire, l'absence de circulation d'air en-dessous de l'appareil entraînera la surchauffe des pièces électriques. Cette surchauffe causera des dommages à votre appareil.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas respon-

sable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

### **Sécurité lors de l'installation du gaz**

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles aux réglages de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé confor-

mément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. *Avant l'installation, page 18.*

- **ATTENTION** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.
- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur fonctionnement correct. Le régulateur, le tuyau et son collier de serrage doivent être vérifiés ré-

gulièrement et remplacés à la fréquence recommandée par le fabricant ou lorsque nécessaire.

- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.
- Cet appareil doit être utilisé dans une pièce équipée d'un détecteur de monoxyde de carbone réglé et fonctionnant correctement. Assurez-vous que le détecteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et est entretenu fréquemment. Le détecteur de monoxyde de carbone doit être installé à 2 mètres au maximum de l'appareil.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.
- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de

gaz auprès de votre fournisseur en gaz.

- Les conditions et les valeurs pour le réglage du gaz de ce produit sont fournies sur la plaque signalétique/de type.

### **Que faire si vous sentez une odeur de gaz**

- N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas. N'appuyez sur aucun bouton électrique (p. ex., bouton de l'ampoule, sonnette d'entrée, etc.)  
N'utilisez pas de téléphone fixe ou de téléphone portable. Risque d'explosion et d'intoxication !
- Ouvrez les portes et fenêtres.
- Fermez toutes les valves sur les appareils à gaz et les compteurs de gaz.
- Vérifiez le branchement de tous les tuyaux et raccords. Si vous sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.
- Avertissez les voisins.
- Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en-dehors de votre domicile.
- Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

## Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de gaz/électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peu-

vent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.

- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

### **Sécurité du produit**

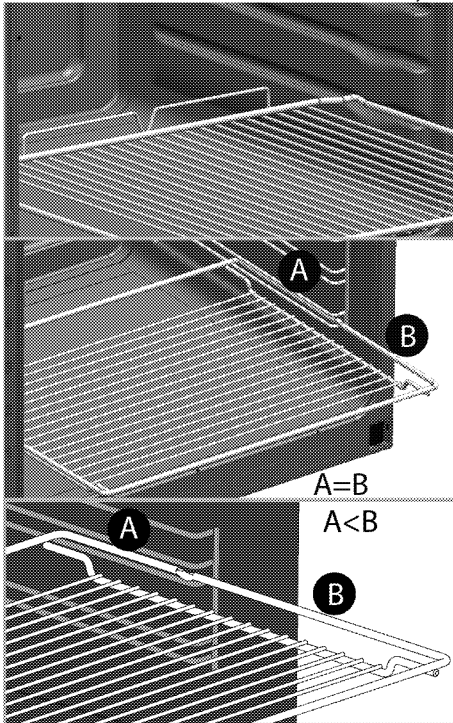
- **AVERTISSEMENT** : En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four/ le verre des couvercles à charnières de la table de cuisson (le cas échéant), ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage



de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

- (Varient en fonction du modèle de four.)

Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins. Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique

lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui débordé de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.

- **AVERTISSEMENT :** Assurer que le câble d'alimentation de l'appareil est débranché ou que le coupe-circuit est désactivé avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne refermez pas la plaque de recouvrement supérieure avant que les plaques chauffantes ou les brûleurs n'aient refroidi.

Essuyez la plaque de recouvrement supérieure avant de l'ouvrir afin d'éviter tout

écoulement d'eau vers l'arrière ou l'intérieur du four.

- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- L'appareil doit être placé à même le sol. Il ne doit être placé ni sur un socle ni sur un piédestal.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de

commande à distance séparé.

- **AVERTISSEMENT** : MISE EN GARDE : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable:

- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.
- Veillez enfin à ce que votre connexion au gaz soit installée afin d'éviter toute fuite de gaz.

## Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit.

## Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger

pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

- Les appareils électriques et/ou à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Sur la porte ouverte du four : Ne pas poser de charge lourde, s'assurer qu'aucun enfant ne puisse monter ni s'asseoir dessus.

En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

En ce qui concerne les informations pour la méthode de remplacement des lampes d'éclairage, référez-

vous au paragraphe ci-après de la notice.

**Mise au rebut de l'ancien appareil**  
**Conformité avec la directive DEEE et**  
**mise au rebut des déchets :**



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le

recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

**Conformité avec la directive ROHS :**

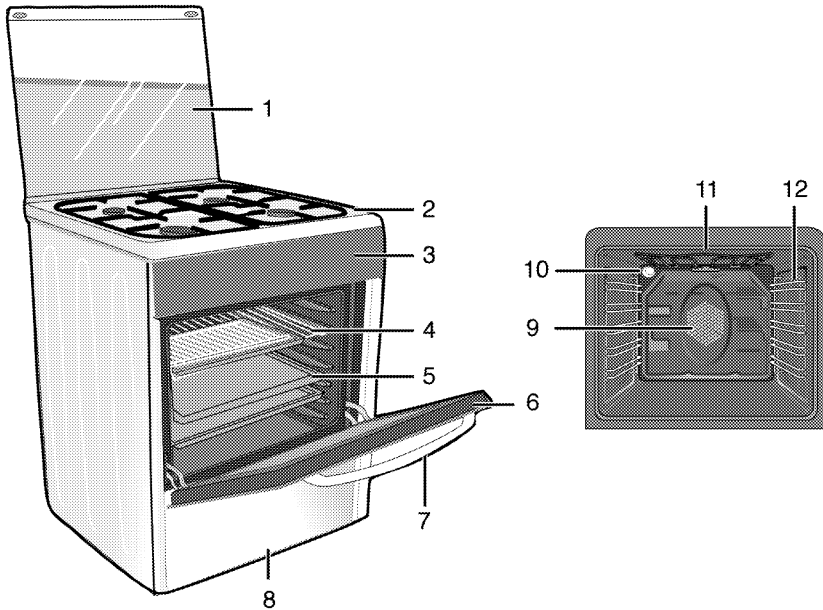
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive ROHS (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

**Élimination des emballages**

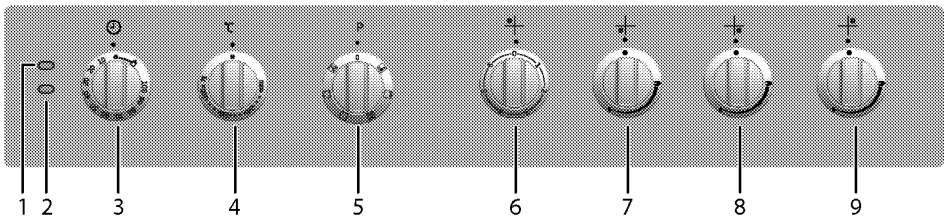
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- |   |                     |    |   |
|---|---------------------|----|---|
| 1 | Couvercle supérieur | 8  | Partie inférieure                                   |
| 2 | Plaque d'âtre       | 9  | Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier) |
| 3 | Bandeau de commande | 10 | Ampoule   |
| 4 | Grille              | 11 | Élément chauffant supérieur                         |
| 5 | Lèche-frite         | 12 | Gradins   |
| 6 | Porte frontale      |    |   |
| 7 | Poignée             |    |   |



- |   |   |   |                                  |
|---|---|---|----------------------------------|
| 1 | Témoin d'avertissement  | 5 | Sélecteur des fonctions du four  |
| 2 | Voyant de fonctionnement du four  | 6 | Plaque chauffante Arrière gauche |
| 3 | Minuteur mécanique (Cela dépend du modèle. La minuterie de votre produit peut durer 100 ou 90 minutes. Dans l'illustration, 100 minutes sont présentées à titre d'exemple.) | 7 | Brûleur rapide Avant gauche      |
| 4 | Sélecteur de température du four  | 8 | Brûleur auxiliaire Avant droit   |
|   |   | 9 | Brûleur normal Arrière droit     |

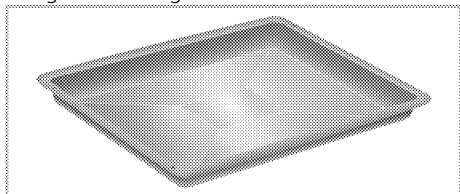
## Contenu de l'emballage

**i** Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

### 1. Manuel de l'utilisateur

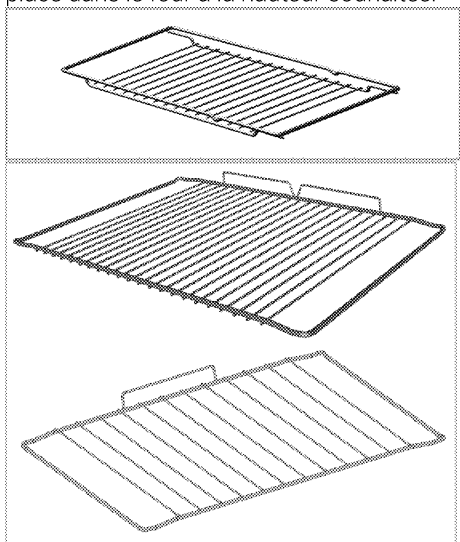
### 2. Plaque standard

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



### 3. Grille métallique

Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.

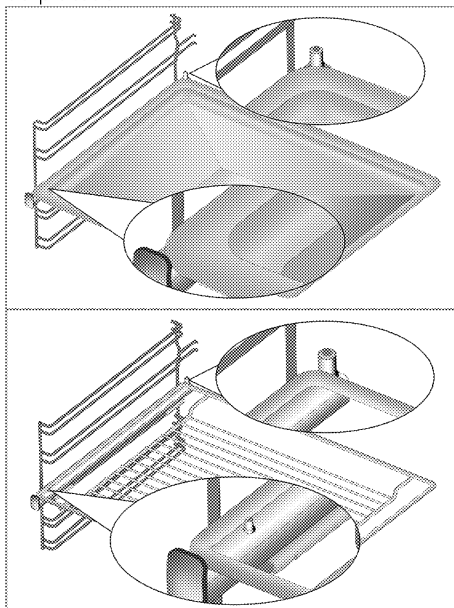


### 4. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques

**(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**

Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.



## Caractéristiques techniques

GENERALITES	
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	850 mm/600 mm/600 mm
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	3.4 kW
Type de câble/section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Catégorie de produit à gaz	Cat II 2E+3+ / Cat II 2H3+
Type de gaz installé / pression du produit	G 20/20 mbar
Consommation totale de gaz	5.9 kW (429 g/h)
Type / pression de conversion au gaz <sup>s</sup> en option	G 30/28-30 mbar G 25/25 mbar - G 31/37 mbar
Table de cuisson	
Brûleurs	
Arrière gauche	<b>Plaque chauffante</b>
Dimension	180mm
Puissance	1000 W
Avant gauche	<b>Brûleur rapide</b>
Dimension	22-24 cm
Puissance	2.9 kW ( 211 g/h)
Avant droit	<b>Brûleur auxiliaire</b>
Dimension	12-18 cm
Puissance	1 kW (73 g/h)
Arrière droit	<b>Brûleur normal</b>
Dimension	18-20 cm
Puissance	2 kW (145 g/h)
FOUR/GRILL	
Four principal	<b>Assisté par ventilateur</b>
Ampoule interne	15 25 W
Consommation énergétique du gril	2.2 kW

# Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).

La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1- Cuisson tournante économique, 2- Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

**i** Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

**i** Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

**i** Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

## Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson	1000 W Arrière gauche	2,9 kW (211 g/h) Avant gauche	1 kW (73 g/h) Avant droit	2 kW (145 g/h) Arrière droit
Type /pression de gaz				
G 20/20 mbar		115	72	103
G 30/28-30 mbar		87	50	72
G 25/25 mbar		115	72	103
G 31/ 37 mbar		87	50	72

Vuillet Vous pouvez vous procurer les injecteurs non fournis avec votre produit auprès du service après-vente de votre revendeur.

### Pays catégories/types/pression de gaz

Vous pouvez trouver le type de gaz, la pression et la catégorie de gaz qui peuvent être utilisés pour le pays où le produit sera installé dans le tableau ci-dessous.

CODES PAYS	CATÉGORIE		TYPE DE GAZ ET PRESSION			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		



CODES PAYS	CATÉGORIE		TYPE DE GAZ ET PRESSION			
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

### 3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.

**i** La préparation de l'emplacement et l'installation du gaz et de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

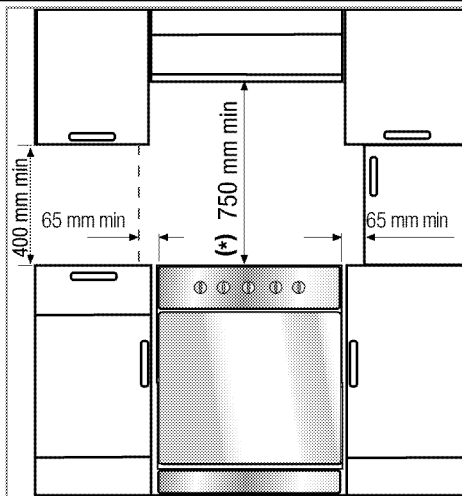
**!** Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

**!** Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

#### Avant l'installation

Pour veiller à ce qu'une distance libre soit conservée sous l'appareil, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de veiller à ce que ses pieds ne transpercent pas le tapis, la moquette, ou tout autre revêtement de sol.

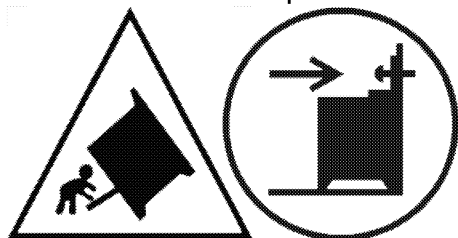
Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids des instruments de cuisine et de la nourriture.



- Ce produit est un appareil de classe 1 selon la norme EN 30-1-1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et **un** côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipements de cuisine situés sur **l'autre** côté doivent être de taille inférieure ou égale.
- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65 mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard.
- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrier une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation. Si aucune taille n'est définie dans le manuel de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins 650 mm.
- Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (100 °C min.).



## Avertissement - Risque de!



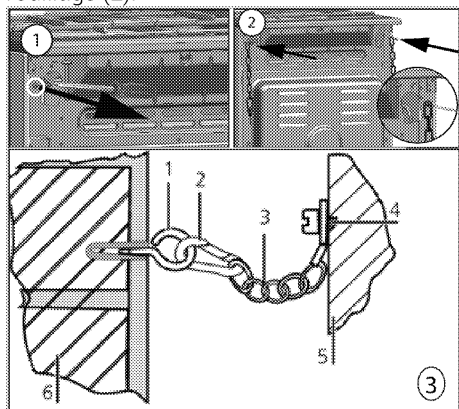
**Avertissement :** Ce système de stabilisation doit être installé pour empêcher l'appareil de basculer. Consultez les instructions pour l'installation.

### Chaîne de sécurité

**Si votre appareil présente 2 chaînes de sécurité;**

L'appareil doit être sécurisé contre le basculement par les deux chaînes de sécurité fournies avec votre cuisinière.

Fixez le crochet (1) sur le mur de la cuisine (6) en utilisant la cheville appropriée (non fournie) et connectez la chaîne de sécurité (3) sur le crochet via le mécanisme de verrouillage (2).

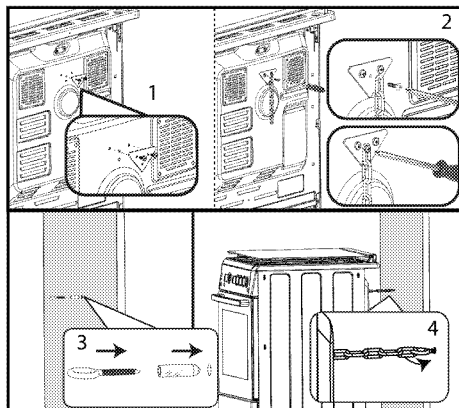


- 1 Stabilité du crochet
- 2 Mécanisme de verrouillage
- 3 Chaîne de sécurité
- 4 Fixez fermement la chaîne à la partie arrière de la cuisinière
- 5 Partie arrière de la cuisinière
- 6 Mur de la cuisine

**Si votre appareil en présente une seule ;**

L'appareil doit être sécurisé contre tout basculement par la chaîne de sécurité fournie avec votre four.

Pour sécuriser la chaîne de votre produit, suivez les étapes décrites dans l'image ci-dessous :



**i** La chaîne de stabilité doit être aussi courte que possible pour éviter que la cuisinière ne bascule vers l'avant et en diagonale. Grâce à cette précaution, la cuisinière ne s'incline pas sur le côté.

La chaîne de stabilité de la cuisinière conçue pour les plaques de cuisson, n'est pas fournie avec une encoche comme support.

### Ventilation de la pièce

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent ; certaines pièces nécessiteront également un orifice d'aération permanent. L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce. Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil.

### Pièces avec des portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur

Les portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur doivent présenter une ouverture de ventilation totale aux dimensions spécifiées dans le tableau ci-dessous en fonction de la puissance aéroulrique totale de l'appareil (la puissance aéroulrique totale de l'appareil est mentionnée

dans le tableau des spécifications techniques de ce manuel d'utilisation). Si les portes et/ou les fenêtres ne présentent pas d'ouverture de ventilation totale correspondant à la consommation totale de gaz tel que spécifié dans le tableau ci-dessous, il devrait certainement avoir une autre ouverture de ventilation fixe dans la pièce pour satisfaire aux exigences minimales de ventilation totale en matière de consommation totale de gaz de l'appareil. L'ouverture de ventilation fixe peut comprendre des ouvertures pour les briques creuses existantes, la dimension d'ouverture du conduit de la hotte d'extraction, etc.

Consommation totale de gaz (kW)	Ouverture de ventilation minimale (cm <sup>2</sup> )
0 - 2	100
2 - 3	120
3 - 4	175
4 - 6	300
6 - 8	400
8 - 10	500
10 - 11,5	600
11,5 - 13	700
13 - 15,5	800
15,5 - 17	900
17 - 19	1 000
19 - 24	1 250

### Pièces qui ne disposent pas de portes et/ou de fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur

Si la pièce dans laquelle l'appareil est installé ne dispose pas de porte ou de fenêtre qui s'ouvre directement à l'extérieur, vous devez absolument rechercher d'autres produits qui fournissent une ouverture de ventilation fixe et non ajustable, conforme aux exigences minimales de ventilation pour la consommation totale de gaz par l'appareil, tel qu'indiqué dans le tableau ci-dessus. En outre, vous devez scrupuleusement suivre la réglementation pertinente régissant les bâtiments.

Lorsque la pièce ou l'espace intérieur contient plus d'un appareil alimenté au gaz, vous devez prévoir une zone de ventilation

supplémentaire, outre la recommandation du tableau ci-dessus. La dimension d'une zone de ventilation supplémentaire doit être conforme à la réglementation sur les autres appareils à gaz.

Assurez-vous également de prévoir un dégagement minimal de 10 mm sur le bord inférieur de la porte, qui s'ouvre à l'intérieur, dans la pièce dans laquelle le produit est installé. Vous devez vous assurer que les éléments tels que les tapis et autre revêtements de plancher, etc., n'obstruent pas le dégagement lorsque vous fermez la porte. Vous pouvez installer votre cuisinière dans une cuisine, une salle à manger ou une chambre-salon, mais pas dans une pièce contenant une colonne de douche ou une baignoire. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m<sup>3</sup>.

Évitez d'installer cet appareil dans une pièce en dessous du niveau du sol à moins que cette pièce soit ouverte au niveau du sol sur l'un des côtés au moins.

### Installation et branchement

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.

**i** N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

- Transportez l'appareil avec au moins deux personnes.
- L'unité doit être placée directement au sol. Elle ne doit pas être placée sur une base ou un socle.

**i** N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil. Cela endommage la porte, la poignée et les charnières.

### Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un

électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur sont ouverts, ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, en fonction du type de l'appareil.

Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).



Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour produits. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.



Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

Vous risqueriez un choc électrique !

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

## Connexion de gaz



### Avertissements généraux

- Il existe un risque d'explosion, d'incendie et de toxicité si l'installation, la réparation ou le raccordement sont effectués par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de placer le produit, assurez-vous que les conditions de distribution locales (type et pression du gaz) et que le réglage du gaz du produit sont conformes à ces conditions. Les conditions de réglage des gaz et les valeurs du produit se trouvent sur les étiquettes (ou la plaque signalétique).
- Si le code de votre pays ne figure pas sur l'étiquette, suivez les instructions techniques locales de votre pays pour le raccordement et la conversion au gaz.
- Le produit ne peut être raccordé au système d'alimentation en gaz que par une personne ou un technicien autorisé/licencié/qualifié.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non licencié/non qualifié.

- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, coupez l'alimentation en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- **Si vous devez utiliser votre produit ultérieurement avec un autre type de gaz, vous devez consulter la personne ou le technicien autorisé/licencié/qualifié pour la procédure de conversion correspondante.**
- Veillez à bien vérifier l'étanchéité du raccord de gaz après chaque utilisation. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage pouvant survenir en raison d'une fuite de gaz résultant d'un raccordement au gaz ou d'une conversion effectués par des personnes non autorisées/non agréées.
- Reportez-vous aux informations détaillées sur le raccordement au gaz et la conversion au gaz dans le manuel d'utilisation fourni avec votre produit.
- Le tuyau de gaz ne doit pas être écrasé, plié, pincé, touché par des coins pointus ou entrer en contact avec des parties chaudes du produit et des ustensiles de cuisine sur le produit. Il existe un risque d'explosion dû à l'endommagement du tuyau de gaz !
- Le tuyau de gaz ne doit pas entrer en contact avec des pièces qui peuvent atteindre une température de 70 C au-dessus de la température ambiante.
- Une clé à molette doit être utilisée pour le raccordement et la conversion du gaz.

### Choix du côté du raccordement au gaz Si votre appareil dispose de deux sorties de gaz ; le sens de raccordement peut être modifié en fonction de la direction de la source principale de gaz.

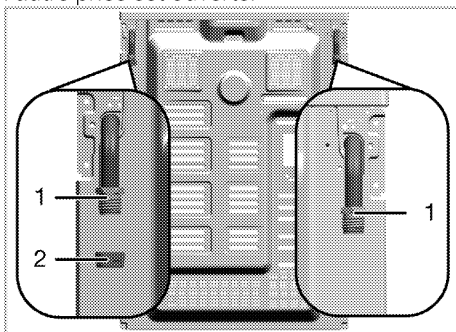
- L'une des deux sorties est scellée à l'aide d'un bouchon aveugle. L'extrémité de l'autre prise est ouverte.



### Risques d'incendie :

Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie. **Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui en résulteraient.**

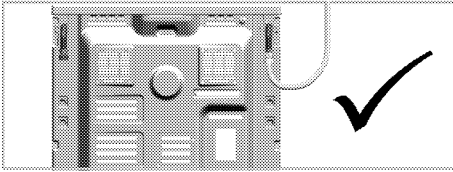
- Le raccordement au gaz doit être effectué par une personne ou un technicien autorisé/licencié/qualifié uniquement.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz à utiliser dans le raccordement au gaz est conforme aux normes locales en la matière.
- Le tuyau flexible de gaz doit être raccordé de manière à ne pas entrer en contact avec les pièces mobiles et les surfaces chaudes (indiquées sur les figures ci-dessous) qui l'entourent et à ne pas être coincé lorsque les pièces mobiles se déplacent. (par exemple, les tiroirs). En outre, il ne doit pas être placé dans des espaces susceptibles de provoquer sa compression.
- Ne déplacez pas le produit dont le raccordement au gaz est terminé. S'il est déplacé, il peut y avoir un risque de fuite de gaz.
- Le tuyau de gaz doit être raccordé en effectuant des virages à grand angle pour éviter toute possibilité de rupture et de pliage pendant le raccordement.



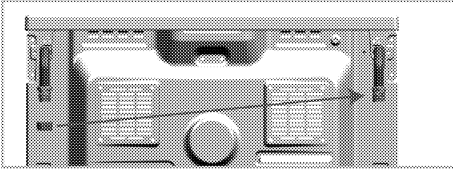
- 1 Sortie du tuyau à gaz
- 2 Prise pour le raccord

(La prise à laquelle le bouchon aveugle est fixé peut varier selon le modèle du produit.)

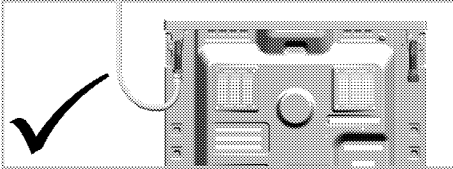
- Avant de connecter le gaz, assurez-vous que la bouteille de votre alimentation principale et la sortie du tuyau de gaz de l'appareil à raccorder au gaz se trouvent du même côté.
- Si la vanne principale de gaz et la sortie de tuyau de gaz à extrémité ouverte se trouvent du même côté, effectuez le raccordement de gaz comme indiqué dans la figure ci-dessous.



- Si la vanne principale de gaz naturel et la sortie du tuyau de gaz sont scellées par la face du bouchon aveugle et se trouvent du même côté, retirez le bouchon aveugle de la sortie du tuyau de gaz à l'aide de deux clés. Fermez la sortie du tuyau de gaz à l'aide de ce bouchon aveugle à l'endroit où le raccordement du gaz ne sera pas effectué avec un nouveau joint d'étanchéité (non utilisé).
- Vous devez vous assurer que le joint d'étanchéité est correctement mis en place.

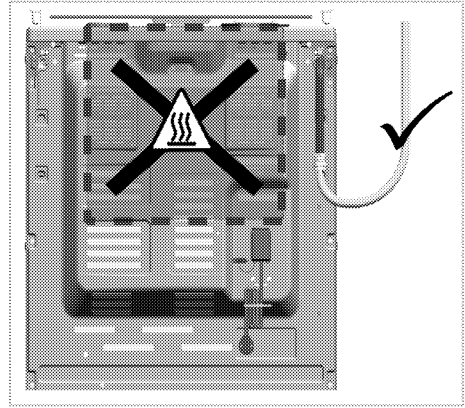


- Effectuez le raccordement de gaz comme indiqué sur la figure ci-dessous sur la sortie du tuyau de gaz près de la bouteille de de l'alimentation principale de gaz..

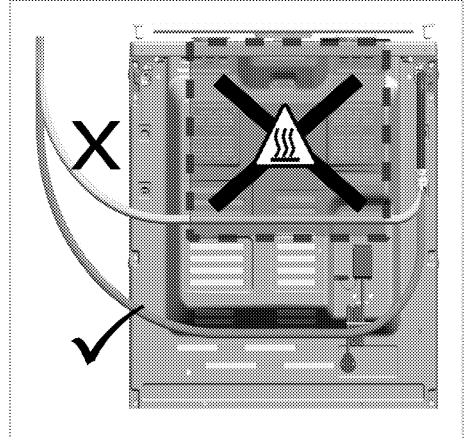


**Si votre appareil ne dispose que d'une seule sortie de gaz ;**

- Avant de connecter le gaz, assurez-vous que la bouteille de votre alimentation principale et la sortie du tuyau de gaz de l'appareil à raccorder au gaz se trouvent du même côté.



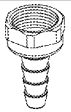
- Si la sortie du tuyau de gaz et l'alimentation principale de gaz ne sont pas du même côté, assurez-vous que le tuyau ne traverse pas la zone chaude lors du raccordement.



**Pièces pour le raccordement au gaz**

Les visuels des pièces et outillages éventuellement nécessaires au raccordement gaz sont donnés ci-dessous. Selon le modèle, ces pièces peuvent ne pas être fournies avec le produit. Les pièces de raccordement au gaz à utiliser peuvent varier selon le type de gaz et la réglementation du pays.

	Joint de fuite
---	----------------

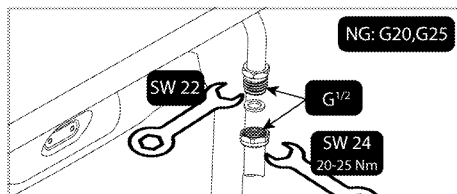
	Pièce de raccordement pour le gaz naturel (G20,G25) EN 10226 R1/2"
	Pièce de raccordement pour gaz liquide (G30,G31)
	Pièce de raccordement de la sortie de gaz
	Bouchon aveugle

## Réalisation du raccordement au gaz - NG

- L'installation de gaz naturel doit être préparée de manière appropriée pour le montage avant l'installation de l'appareil. Il doit y avoir une vanne de gaz naturel à la sortie du système de gaz à raccorder au produit.
- Veillez à ce que la vanne de gaz naturel soit facilement accessible.
- Raccordez votre produit au système de gaz naturel de votre maison à l'aide d'un tuyau de gaz flexible conforme aux normes locales.
- Un nouveau joint d'étanchéité doit être utilisé lors de la réalisation du raccordement au gaz.
- L'alimentation en gaz doit être raccordée par un tuyau de gaz ou un tuyau de gaz de sécurité avec des raccords filetés aux deux extrémités.
- La connexion peut se faire de deux manières différentes :
  - EN ISO 228 Raccordement de type G1/2
  - EN 10226 Raccordement de type R1/2

### - EN ISO 228 Raccordement de type G1/2

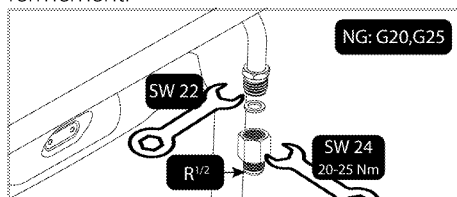
1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement et assurez-vous que le joint est correctement positionné.
2. Fixez la pièce de raccordement du gaz à l'appareil à l'aide d'une clé de 22 mm et placez la pièce de raccordement dans la pièce de raccordement à l'aide d'une clé de 24 mm.



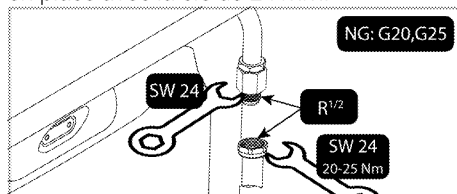
3. Vous devez vérifier l'étanchéité de la pièce de raccordement après le raccordement.

### EN 10226 Raccordement de type R1/2

1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement pour le gaz naturel et assurez-vous que le joint est correctement placé.
2. Tout en maintenant fixe la sortie de gaz du produit avec une clé de 22, connectez la pièce d'interconnexion à la sortie de gaz du produit avec une clé de 24 et serrez fermement.



3. Enroulez un produit d'étanchéité autour de la partie filetée de l'interconnecteur. Raccordez la partie filetée du tuyau/tuyau de gaz de sécurité à l'interconnecteur à l'aide de la clé de 24 mm et serrez fermement, en maintenant l'interconnecteur en place avec la clé de 24 mm.



4. Vous devez vérifier l'étanchéité de la pièce de raccordement après le raccordement.

### Réalisation du raccordement au gaz - LPG

- Votre produit doit être raccordé de manière à ce qu'il soit proche du raccord de gaz pour éviter toute fuite de gaz.
- Avant d'effectuer votre raccordement au gaz, prévoyez un tuyau de gaz en plastique et un collier de fixation approprié. Le diamètre intérieur du tuyau de gaz en

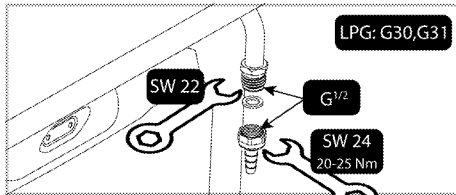


plastique doit être de 10 mm et sa longueur ne doit pas dépasser 150 cm. Le tuyau en plastique doit être étanche et inspectable.

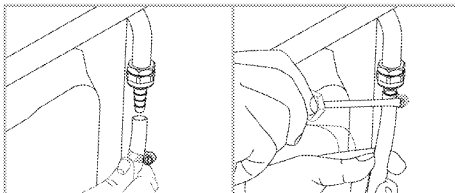
- Les appareils et systèmes à gaz doivent être régulièrement vérifiés pour s'assurer de leur bon fonctionnement. Le détendeur, le tuyau et son collier doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par son fabricant ou lorsque cela est nécessaire.
- Un nouveau joint d'étanchéité doit être utilisé lors de la réalisation du raccordement au gaz.
- Le raccordement au gaz doit être effectué par un tuyau de gaz ou un raccord fixe.

### Connexion avec le tuyau de gaz

1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement pour le gaz liquide et assurez-vous que le joint est correctement placé.
2. Fixez la sortie de gaz du produit avec une clé de 22 mm, raccordez la pièce de raccordement à la sortie de gaz du produit avec une clé de 24 mm et serrez fermement.



3. Fixez le collier de montage à une extrémité du tuyau de gaz. Ramollissez l'extrémité du tuyau de gaz auquel vous avez fixé le collier de serrage en le plaçant dans de l'eau bouillante pendant une minute.
4. Insérez le tuyau de gaz ramolli jusqu'au bout dans la pièce de raccordement. Serrez fermement le collier de serrage à l'aide d'un tournevis.



5. Vous devez vérifier l'étanchéité de la pièce de raccordement après le raccordement.

## Raccordement du tuyau de gaz à la cuisinière : (S'applique aux modèles allant en France.)

### Conditions réglementaires d'installation



Les installations au gaz font l'objet d'une réglementation. Votre installation doit s'y conformer. Nous vous recommandons de prendre connaissance des textes correspondants.

- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées à l'arrière de celui-ci, à proximité du tuyau de raccord de gaz.
- Les conditions de réglage du gaz de votre appareil sont indiqués sur l'étiquette située à l'arrière près du tuyau à gaz.
- La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de 2m<sup>3</sup>/h par kW de puissance est nécessaire).
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur et une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.
- Le flexible de gaz ne doit pas être en contact avec des parties mobiles du meuble d'encastrement (par exemple une vis) et ne pas passer par des endroits où il y a un risque d'écrasement du flexible.
- **En France, les textes concernés sont les arrêtés du 02/08/1977 et du 24/03/1982 complétés par la norme DTU-P 45204 (= DTU 61.1) du CSTB "Installation gaz", (Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension). Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière: en type X selon norme électrique EN 60.335.2.6 (incorporable), en classe 1 (non incorporable) ou en classe 2- sous-classe 1 (incorporable), selon norme gaz EN 30.1.**

**!** Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être accessibles sur toute la longueur, remplacés avant la date limite d'utilisation (indiquée sur le tuyau), et veiller à avoir une longueur de 1,5 m maximum.

**!** Le raccordement au gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, Evitez que le tuyau soit en contact avec d'autres pièces de l'appareil, qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.

### Raccordement au gaz

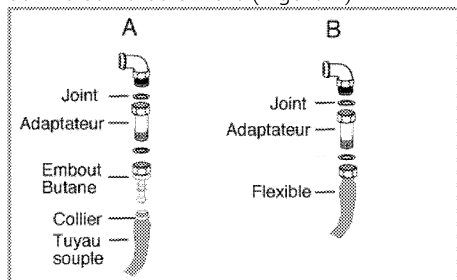
Votre appareil est fourni avec un kit de raccordement au gaz, composé de :

- 2 joints rondelles
- 1 adaptateur
- 1 embout Butane
- 1 embout gaz naturel

Selon le gaz que vous utilisez et le type de tuyau, veuillez respecter les configurations suivantes. Interposer les joints comme indiqué sur le dessin.

**A.** Pour le gaz Butane/Propane, le raccordement avec un tuyau souple et collier se fait sur l'embout Butane, qui est à fixer sur l'adaptateur, qui lui-même se fixe sur la cuisinière (Figure A).

**B.** Le raccordement « mécanique » avec un flexible se fait sur l'adaptateur, qui lui-même se fixe sur la cuisinière (Figure B).



L'embout butane permet le raccordement par tube souple en caoutchouc de diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteilles.

L'embout pour gaz de conduite permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur de 15 mm, le tube devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien obligatoire par un collier de serrage. Utiliser un tube portant l'estampille NF-GAZ. Ce tube est à remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation.

**!** Pour rechercher une fuite de gaz, n'utilisez ni un briquet ni une allumette.

**!** Contrôle d'étanchéité : Faire attention à ce que les boutons sur le tableau de bord soient fermés et la bouteille de gaz soit ouverte. Pour contrôler la fuite de gaz il faut utiliser du savon. S'il existe une fuite de gaz, la partie savonnée devient mousseuse. Dans ce cas, il faut recontrôler le raccordement gaz.

**i** L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de ce local: maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe .

### Contrôle des fuites au point de connexion

- Veillez à ce que tous les boutons de l'appareil soient éteints. Veillez à ce que l'alimentation en gaz soit ouverte. Préparez une mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de connexion du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
- La partie savonneuse mousse en cas de fuite de gaz. Dans ce cas, inspectez une nouvelle fois la connexion de gaz.

- Si votre appareil dispose de deux sorties de tuyau de gaz, assurez-vous que la sortie de gaz inutilisée est scellée à l'aide d'une prise pour le raccord. Préparez de la mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de raccordement de la prise pour le raccord pour vérifier l'absence de fuites de gaz. Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. Dans ce cas, vérifiez à nouveau le raccordement de la prise pour le raccord.
- À la place du savon, vous pouvez utiliser des sprays disponibles dans le commerce pour vérifier les fuites de gaz.
- S'il y a une fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz et ventilez la pièce.

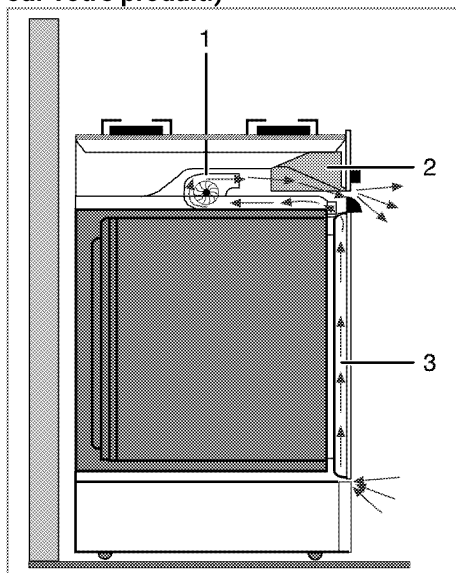
**i** N'utilisez jamais d'allumette ou de briquet pour effectuer le contrôle des fuites.

- Poussez le produit vers le mur de la cuisine.

#### • Réglages des pieds de la cuisinière

Les vibrations pendant l'usage peuvent faire bouger les plats de cuisson. Cette situation dangereuse peut être évitée si le produit est équilibré et stable. Pour votre sécurité, veuillez vérifier que le produit est stable en réglant les quatre pieds en bas en les tournant vers la gauche et la droite et en les alignant avec le haut.

### Pour les produits équipés d'un ventilateur (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

Le ventilateur refroidit à la fois le bandeau de commande et la façade de l'appareil.

**i** Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four.

### Vérification finale

1. Vérifiez les fonctions électriques.
2. Ouvrez le robinet de gaz.
3. Vérifiez les raccords de l'installation de gaz.
4. Allumez les brûleurs et vérifiez l'aspect de la flamme.

**i** La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si elle est jaunâtre, assurez-vous que le bouchon du brûleur est correctement installé et nettoyez le brûleur.

## Conversion du gaz

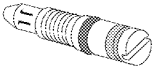



### Avertissements généraux

- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, coupez l'alimentation en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Tous les injecteurs de gaz doivent être remplacés et le réglage de la combustion des robinets de gaz doit être effectué en position de ralenti afin de rendre l'appareil utilisable avec un autre gaz.
- Après le changement du type de gaz, l'étiquette du nouveau type de gaz sur le sac de recharge doit être appliquée sur l'étiquette actuelle déjà présente sur la paroi arrière du produit.
- Le type de gaz convertible et les catégories de gaz de votre produit par pays sont indiqués dans la section « Catégories/types/pressions de gaz par pays ». Consultez le tableau pour connaître les types de gaz que vous pouvez convertir dans votre région. Vous ne pouvez pas convertir en types de gaz non spécifiés dans ce tableau.
- L'injecteur de recharge adapté au type de gaz que vous souhaitez convertir peut ne pas être fourni avec le produit. Vous pouvez obtenir les injecteurs auprès du service agréé ou de l'endroit où vous avez acheté le produit.
- Les valeurs des injecteurs et les types de gaz qui doivent être utilisés pour les brûleurs sont indiqués à la fin de la section. Effectuez le raccordement du type de gaz à convertir comme décrit dans la section raccordement au gaz.

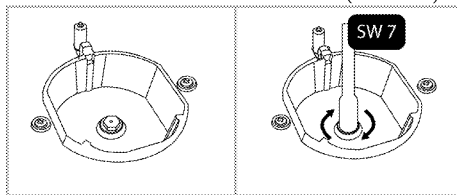
### Pièces pour la conversion au gaz

Les pièces et les outils visuels, qui peuvent être nécessaires pour la conversion au gaz sont indiqués ci-dessous. Selon le modèle, ces pièces peuvent ne pas être fournies avec le produit.

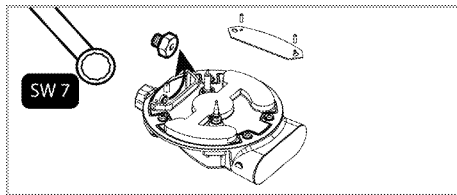
	Buse de dérivation
	Injecteur de brûleur

## Remplacement de l'injecteur pour les brûleurs

1. Mettez tous les boutons de commande en position d'arrêt sur le panneau de commande.
2. Fermez l'alimentation en gaz.
3. Retirez le couvercle de brûleur et le corps du brûleur.
4. Retirez les injecteurs de gaz en les tournant dans le sens antihoraire. (clé de 7)



5. Si votre produit est équipé d'une chambre de combustion pour wok avec un injecteur à entrée latérale, retirez l'injecteur avec une clé numéro 7.



((Varie en fonction du modèle de four.))

Sur certaines plaques de cuisson, l'injecteur est recouvert d'une pièce métallique. Ce couvercle métallique doit être retiré pour le remplacement des injecteurs.

6. Installez les nouveaux injecteurs de gaz. (Couple de serrage 4 Nm)
7. Vérifiez toutes les connexions afin de vous assurer qu'elles sont installées de manière sûre et sécurisée.



Les nouveaux injecteurs ont leur position marquée sur leur emballage ou sur le tableau des injecteurs sur *Tableau des injecteurs*, page 16 le quel on peut se référer.

8. Vous devez vérifier l'étanchéité des injecteurs après le raccordement.

- i** Sauf en cas de condition anormale, ne tentez pas de retirer les robinets des brûleurs de gaz. Vous devez contacter le service agréé s'il est nécessaire de changer les robinets.

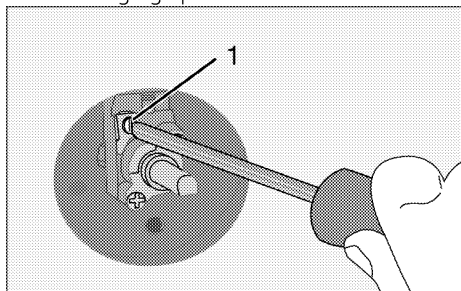
## Réglage de débit de gaz réduit pour les robinets de la plaque de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la manette sur la position inférieure.
2. Enlevez le bouton du robinet de gaz.
3. Utilisez un tournevis conventionnel pour ajuster la vis de réglage du débit.

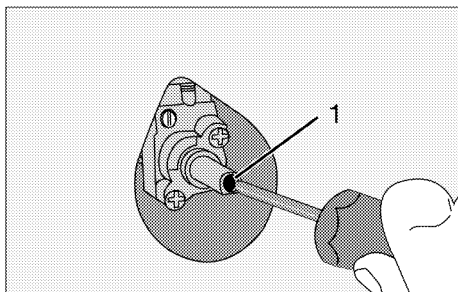
Pour le LPG (Butane - Propane), tournez le tournevis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour l'alimentation en gaz naturel, tournez une fois la vis **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

» La hauteur normale d'une flamme régulière en débit réduit doit être de 6-7 mm.

4. Si la flamme est plus grande que la longueur souhaitée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elle est plus petite, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Pour le dernier contrôle, placez le brûleur sur les positions flamme haute et flamme réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.
6. En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.



1 Vis de réglage du débit



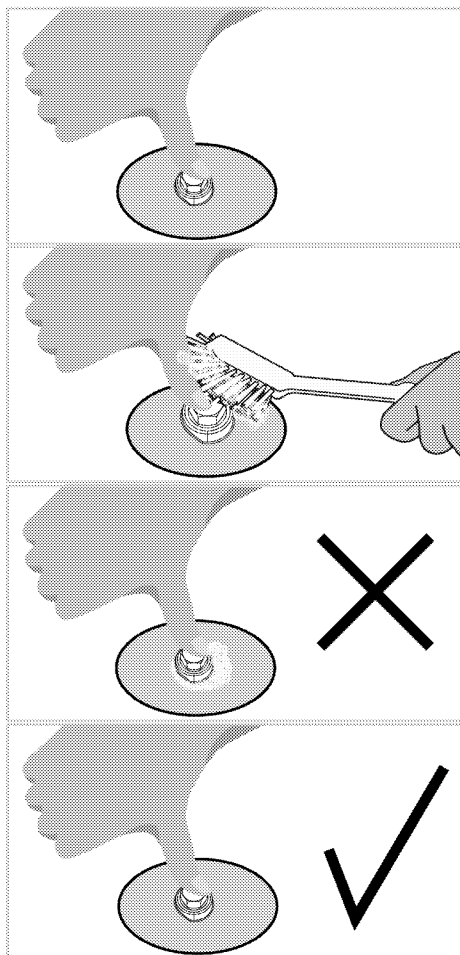
1 Vis de réglage du débit

- i** Si le type de gaz de l'appareil est modifié, alors la plaque signalétique indiquant le type de gaz utilisé par l'appareil doit également être modifiée.

## Vérification de fuites aux injecteurs

Avant d'effectuer la conversion sur le produit, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position arrêt. Lorsque la conversion des injecteurs est effectuée, vérifiez chaque injecteur pour identifier d'éventuelles fuites de gaz.

1. Assurez-vous que l'alimentation du produit en gaz est activée et maintenez tous les boutons de commande en position arrêt.
2. Chaque trou d'injection est bloqué par un doigt qui applique une force raisonnable afin d'arrêter toute fuite de gaz lorsque le bouton de commande correspondant est actionné et qu'il est maintenu en position enfoncée pour permettre au gaz d'atteindre l'injecteur.
3. Appliquez de l'eau savonneuse préparée au niveau de la connexion d'injecteur à l'aide d'une petite brosse. En cas de fuite de gaz au niveau de la connexion d'injecteur, l'eau savonneuse commencera à mousser. Dans ce cas, serrez l'injecteur en appliquant une force raisonnable et répétez une nouvelle fois le processus de l'étape 3.
4. Si la mousse persiste, vous devez immédiatement arrêter l'alimentation du produit en gaz et appeler un Agent de service agréé ou un technicien disposant d'une licence. N'utilisez pas le produit avant l'intervention préalable du service agréé.



## Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- Attachez les couvercles et grilles de support avec du ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

**i** Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.

**i** Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

## 4 Préparation

### Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :


- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique.  
Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les plaques chauffantes. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les plaques chauffantes et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de

la chaleur entre la plaque chauffante et le fond de la casserole.

- Pour les cuissons longues, éteignez la plaque chauffante 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.
- Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit.

### Première utilisation

#### Premier nettoyage de l'appareil

 La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

#### Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

#### Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".

4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 36*.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 36*

### **Four à grill**

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 40*.
4. Faites fonctionner le four environ 15 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 40*

### **Plaque chauffante**

1. Tous les résidus de production ou les couches de conservation doivent être brûlés avant la première utilisation. Faites fonctionner la plaque chauffante à un niveau de température intermédiaire pendant 8 minutes à vide (sans ustensile dessus). Aucune casserole ou récipient ne doit être placé sur la plaque chauffante au cours de cette procédure.

**i** Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.



## 5 Utilisation de la table de cuisson

### Généralités concernant la cuisson



Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

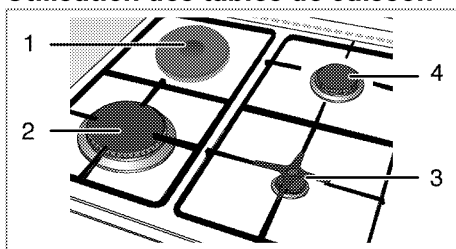
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.  
Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.

Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

### Cuisson au gaz

- La taille du récipient et celle de la flamme doivent correspondre. Réglez les flammes du gaz afin qu'elles ne dépassent pas du fond du récipient et centrez ce dernier sur la grille.


### Utilisation des tables de cuisson



- 1 Plaque chauffante 18-20cm
- 2 Brûleur rapide 22-24 cm
- 3 Brûleur auxiliaire 12-18 cm
- 4 Brûleur normal 18-20 cm (Les dimensions indiquées représentent les diamètres recommandés de poêles et casseroles à utiliser.)



Évitez d'utiliser les ustensiles de cuisine au-delà des dimensions maximales indiquées ci-dessus. L'utilisation des grandes casseroles présente un danger d'intoxication au monoxyde de carbone, de surchauffe des surfaces adjacentes et des boutons de commande. L'utilisation des petites casseroles représente un risque de brûlure par la flamme.

 Des pièces ou des composants de votre produit peuvent être endommagés en raison de la chaleur élevée pendant la cuisson avec des accessoires similaires utilisés pour la fabrication de braises et non recommandés dans le manuel. Les dommages causés par une telle utilisation sont à la charge de l'utilisateur.


Le symbole représentant une grande flamme indique la puissance de cuisson la plus élevée et le symbole représentant une petite flamme indique la puissance de cuisson la moins élevée. En position OFF (indicateur vers le haut), les brûleurs ne sont pas alimentés en gaz.

### Allumage des brûleurs à gaz

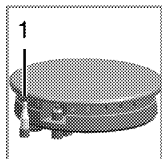
1. Maintenez le bouton du brûleur approprié enfoncé.
2. Tournez-le dans le sens anti-horaire vers le symbole représentant la grande flamme.  
» Le gaz s'allume grâce à l'étincelle ainsi générée.
3. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

### Arrêt des brûleurs à gaz.

Tournez le bouton de la zone garde-à-chaud sur la position OFF (indicateur vers le haut).

 En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez la commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins 1 min.


### Système de coupure de sécurité du gaz (sur les modèles dotés d'un composant thermique)



1. Sécurité de coupure du gaz


Un mécanisme de sécurité fait office de contre-mesure et se déclenche pour couper l'arrivée de gaz en cas de débordement de liquide sur les brûleurs.

- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens anti-horaire pour allumer le gaz.
- Maintenez ensuite le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité.
- Si le gaz ne s'allume pas après avoir appuyé et relâché le bouton, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant une quinzaine de secondes.

 Relâchez le bouton si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes. Patientez au moins 1 minute avant de réessayer. Vous risqueriez une accumulation de gaz et une explosion !

### Utilisation des plaques chauffantes

Les boutons de la table de cuisson peuvent être tournés dans les deux sens et fournissent le contrôle de la température graduellement.

 Si la table de cuisson est équipée de plaques chauffantes avec la fonction Booster, la plaque chauffante appropriée sera désignée par un point rouge.

### Allumage des plaques chauffantes

Utilisez les boutons de la plaque chauffante pour faire fonctionner les plaques chauffantes. Positionnez les boutons de la plaque chauffante au niveau adéquat afin d'obtenir le niveau de cuisson souhaité.

Niveau de cuisson	1	2 3	4 6
	réchauffer	mijoter, mitonner	cuire, rôtir, bouillir

### Arrêt des plaques chauffantes

Tournez le bouton de la plaque chauffante sur OFF (indicateur vers le haut)

## 6 Utilisation du four

### Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.



Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

### Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

### Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le

temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.

- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

### Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez l'étagère métallique ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur l'étagère, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. La plaque de cuisson à glisser doit pouvoir couvrir toute la surface du grill. Cette plaque peut ne pas être fournie avec le produit. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.

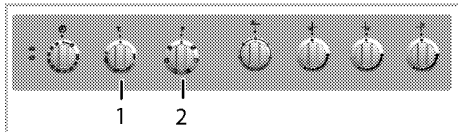


Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

## Utilisation du four électrique

### Sélection d'une température et d'un mode de fonctionnement.



1 Sélecteur de température du four

2 Sélecteur des fonctions du four

1. Tournez le bouton de la minuterie mécanique à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, puis remettez-le au temps de cuisson souhaité.
2. Réglez la manette des fonctions sur la fonction souhaitée.
3. Réglez la manette Température sur la température souhaitée.

» Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Pendant le chauffage, le voyant de la température reste allumé.

### Arrêt du four électrique

Placez le minuteur de four sur la position arrêt.

**i** Lorsque le minuteur est réglé sur une période définie, il s'arrêtera automatiquement ; voir *Utilisation de l'horloge du four, page 37*

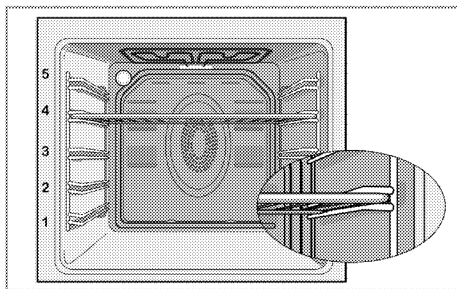
Tournez la manette des fonctions et celle de la température sur la position arrêt (supérieure).

### Positions des châssis (pour modèle avec grill)

Il est important de placer la grille correctement sur le châssis. La grille doit être insérée entre les châssis métalliques comme sur l'illustration.

Ne laissez pas la plaque du grill appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.

(Varie en fonction du modèle de four.)



### Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

#### Convection naturelle



Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent simultanément. Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.

#### Sole



Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage vapeur.



#### Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur



Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

### Grill fort



Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

### Grill pulsé



L'effet grill n'est pas aussi fort que sur Grill fort

- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

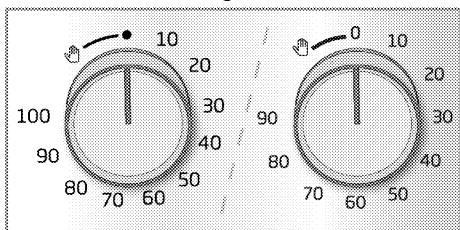
### Booster



Cette fonction est utilisée pour chauffer le four rapidement, elle ne convient pas pour cuire les aliments.

- Sélectionnez la température désirée après avoir sélectionné cette fonction. Le voyant de la température s'allume et le four chauffe.
- Le voyant s'éteint après la fin du processus de chauffage. Sélectionnez maintenant la fonction désirée pour cuire vos aliments.

### Utilisation de l'horloge du four



### Démarrage de la cuisson

**i** Pour faire fonctionner le four, vous devez sélectionner le mode de cuisson et la température désirée et régler l'heure. Dans le cas contraire, le four ne fonctionnera pas.

1. Tournez le bouton de la minuterie mécanique dans le sens des aiguilles d'une montre, puis ramenez-le à la durée de cuisson désirée.
2. Placez votre plat dans le four.
3. Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement, voir. *Utilisation du four électrique, page 36.*

» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.

4. Lorsque la durée de cuisson est terminée, le bouton de réglage de la durée tournera automatiquement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Un son avertisseur retentit pour indiquer que la durée définie est arrivée à échéance et l'alimentation électrique est coupée.

**i** Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction de minuterie, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le symbole de la main.

5. Eteignez le four à l'aide du bouton de réglage du temps, la manette des fonctions ou celle des températures.

### Eteindre le four avant l'heure réglée

1. Tournez la manette de réglage du temps dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à son arrêt.
2. Eteignez le four à l'aide du bouton de réglage des températures et de la manette des fonctions.

### Tableau des temps de cuisson

**i** Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

## Cuisson au four et rôtisserie



Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque	Une plaque	Plaque standard*		3	180	25 ... 30
Gâteaux en moule	Une plaque	Moule à cake sur grille métallique**		2	180	40 ... 50
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*		3	160	25 ... 35
Génoise	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		3	160	25 ... 35
Cookies	Une plaque	Plaque à pâtisserie*		3	180	25 ... 30
Pâte à choux	Une plaque	Plaque standard*		2	200	30 ... 40
Pâte au beurre	Une plaque	Plaque standard*		2	200	25 ... 35
Levain de pâte	Une plaque	Plaque standard*		2	200	35 ... 45
Lasagnes	Une plaque	Plat rectangulaire en métal/verre sur grille métallique**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Une plaque	Plaque standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 220 puis 180 ... 190	70 ... 90
Poulet rôti (1,8-2 kg)	Une plaque	Plaque standard*		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
Dinde (5.5 kg)	Une plaque	Plaque standard*		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque	Plaque standard*		3	200	20 ... 30

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.





\* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.

\*\* Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

## Tableau de cuisson pour plats tests

Les plats mentionnés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément à la

norme EN 60350-1 afin de permettre aux organismes de contrôle de tester plus facilement le produit.

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Sables	Une plaque	Plaque standard*		3	140	20 ... 30
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*		3	160	25 ... 35
Génoise	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		3	160	25 ... 35
Tourte aux pommes	Une plaque	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique**		2	180	50 ... 60

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

\* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.

\*\* Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

### Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

### Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas

cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.



Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

### Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

## Utilisation du grill



Fermez la porte du four pendant les grillades.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- **Tournez la manette du réglage de l'heure dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le symbole main pendant le grill.**

## Allumage du grill

1. Tournez la manette Fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.
2. Réglez ensuite la température désirée du grill.
3. Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes.

## Grillade par grill électrique

Aliments	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins	Température recommandée (°C)**	Temps de grillade (environ)
Poisson	Grille métallique	4...5	250/max	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	Grille métallique	4...5	250/max	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	Grille métallique	4...5	250/max	20...25 min.
Rôti de bœuf	Grille métallique	4...5	250/max	25...30 min. #
Côtelettes de veau	Grille métallique	4...5	250/max	25...30 min. #
Pain toast *	Grille métallique	4	250/max	1...3 min.

# selon l'épaisseur

\*Préchauffez pendant 5 minutes.

\*\*Si la température du grill de votre produit ne peut pas être ajustée, le grill fonctionnera à la température recommandée.

Les plats mentionnés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de permettre aux

organismes de contrôle de tester plus facilement le produit.

Aliments	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Pain grillé	Grille métallique	4	250/max	1...3 min.
Boulettes de viande (bœuf) - 12 morceaux	Grille métallique	4	250/max	25...35 min.

Retournez les aliments après les 2/3 du temps total de cuisson.

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage 5 minutes pour tout aliment à faire rôtir.

» Le voyant du thermostat (température) s'allume.

## Extinction du grill

1. Tournez la manette des fonctions sur la position arrêt (haut).



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

## Tableau des temps de cuisson pour le grill



## 7 Maintenance et entretien

### Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.
- **(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)** N'utilisez pas de grattoirs métalliques ou de matériaux de nettoyage abrasifs pour nettoyer le couvercle en verre. La surface en verre pourrait être endommagée.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

### Nettoyage du brûleur

#### Nettoyage du brûleur

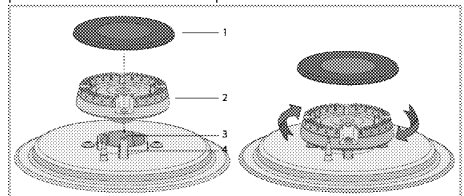
1. Retirez les grilles de la table de cuisson.
2. Retirez toutes les pièces amovibles du brûleur et nettoyez uniquement à la main à l'aide d'une éponge, un peu de détergent et de l'eau chaude.
3. Nettoyez les pièces fixes du brûleur avec un chiffon humide.
4. Nettoyez la fiche et l'élément thermique (pour les modèles avec systèmes d'allumage et thermique) à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié. Puis, séchez en utilisant un chiffon propre. Assurez-vous que les trous pour flamme et la fiche ont bien séchés.

Dans le cas contraire, aucune étincelle ne se produira à la fin de l'allumage.

5. Lorsque vous installez les grilles supérieures, veillez à bien positionner les grilles afin de centrer les brûleurs.

#### Assemblez les pièces du brûleur

Après avoir nettoyé le brûleur, placez les pièces comme indiqué ci-dessous.

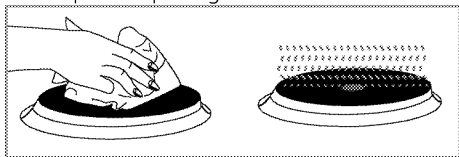


1 Couvercle du brûleur

- 2 Tête du brûleur
  - 3 Chambre du brûleur
  - 4 Bougie (produits internes avec allumeur)
1. Placez la tête du brûleur de telle sorte qu'elle passe à travers la bougie du brûleur (4). Tournez la tête du brûleur vers la droite et vers la gauche pour vous assurer qu'elle est bien en place dans la chambre du brûleur.
  2. Placez le couvercle du brûleur sur la tête du brûleur.

### Tables de cuisson électriques

1. Eteignez les plaques chauffantes et attendez qu'elles refroidissent.
2. Si nécessaire, nettoyez les plaques chauffantes avec un produit de nettoyage (des dégraissants/adoucissants sont disponibles en magasins spécialisés).
3. Faites chauffer quelques minutes après le nettoyage afin de faire sécher la partie supérieure.
4. Appliquez régulièrement une fine couche d'huile pour machines sur la surface supérieure de la plaque chauffante de cuisson pour la protéger.



### Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.

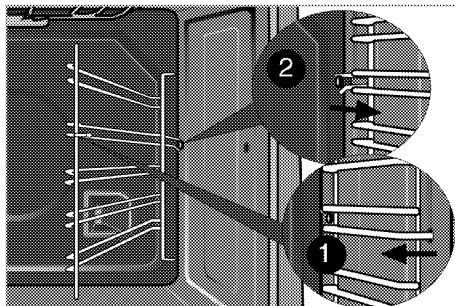
**i** Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande.

Le panneau de commande pourrait être endommagé !

### Nettoyage du four

**Pour nettoyer la paroi latérale (Varient en fonction du modèle de four.)**  
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

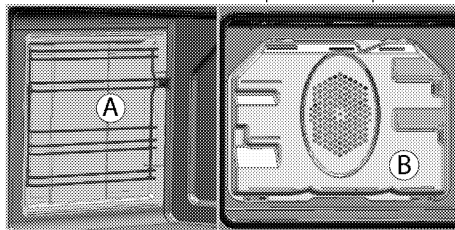
1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



### Parois catalytiques

**(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**

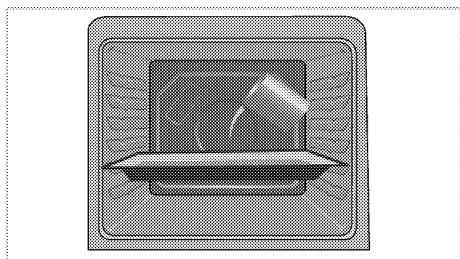
Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur mate claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Grâce à leur structure perforée, les surfaces catalytiques absorbent la graisse et lorsqu'elles commencent à briller, cela signifie qu'elles sont couvertes de graisse. Dans ce cas, il est recommandé de remplacer les pièces.



### Nettoyage vapeur facile

Il assure un nettoyage facile parce que la saleté (après avoir attendu pas très longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau de condensation sur les surfaces intérieures du four.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez 500 ml d'eau sur la plaque du four et placez-la sur la deuxième grille.



3. Réglez la température du four à 100° C et laissez tourner sur le mode de nettoyage vapeur facile bas pendant 25 minutes.
4. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.
5. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer la saleté persistante et enlevez-la à l'aide d'un chiffon sec.

**i** Pendant le mode nettoyage vapeur facile, l'eau qui est placée dans le plateau pour ramollir les résidus et la saleté amassés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans la cavité du four et dans le verre intérieur de la porte du four, de sorte que l'eau peut s'écouler lorsque vous ouvrez la porte du four. Essuyez la condensation dès que vous ouvrez la porte du four.

### Nettoyage de la porte du four.

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

Essuyez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

**i** N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

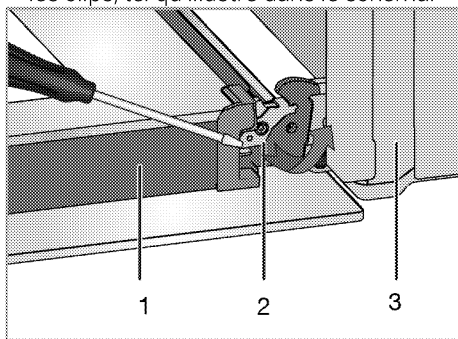
### Nettoyage de la porte du four

**i** N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

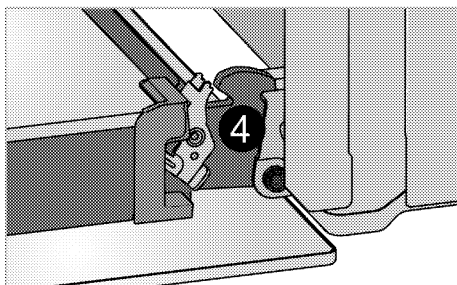
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Essuyez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

### Retirer la porte du four

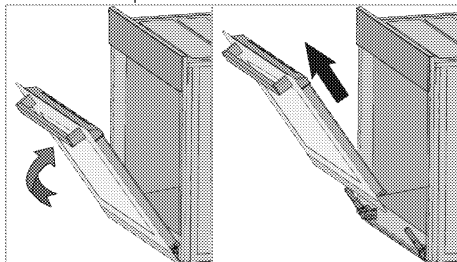
1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- 1 Porte
- 2 Charnière(position fermée)
- 3 Four
- 4 Charnière(position ouverte)



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.



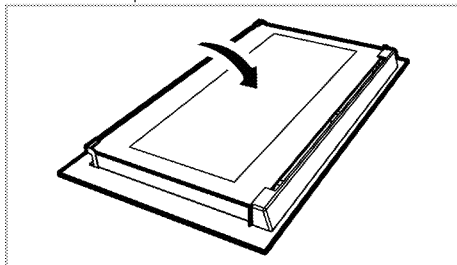
4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

**i** Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

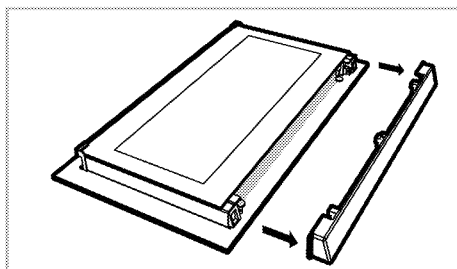
### Retrait de la vitre de la porte (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

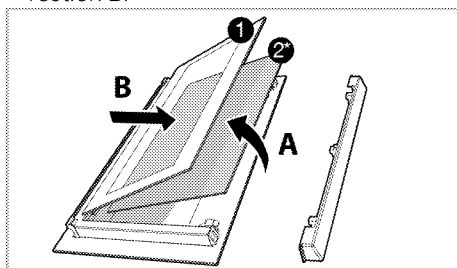
1. Ouvrez la porte du four.



2. Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entrée.



3. Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond (1) légèrement dans la direction A et retirez-le dans la direction B.



- 1 Panneau vitré du fond
- 2\* Panneau vitré du fond (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)
4. Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur (2), répétez cette opération pour enlever le panneau en verre intérieur (2).
5. La première étape pour réassembler la porte est de réinstaller le panneau de verre intérieur (2). Placez le coin chanfreiné du panneau en verre pour qu'il reste sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique. (Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur). Le panneau de verre intérieur (2) doit être installé dans l'encoche en plastique près du panneau en verre du fond (1).
6. Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre. Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs (1) dans l'encoche en plastique inférieure.
7. Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".

## Remplacement de l'ampoule du four



Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !



Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence. Ce produit contient une lampe de classe énergétique G.



L'emplacement de la source lumineuse peut varier par rapport à l'illustration.



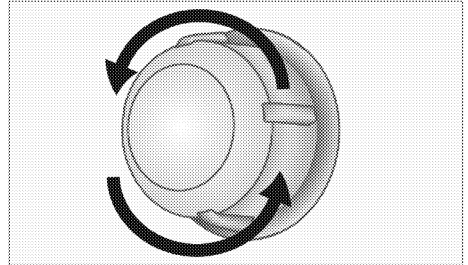
L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.



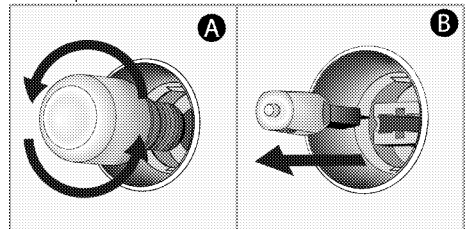
Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

### Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévissez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

## 8 Recherche et résolution des pannes

### Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

### Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

### Le appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*

### La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacer l'ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

### Le four ne chauffe pas.

- Peut ne pas être réglé sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température.*
- Sur les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé. >>> *Réglez l'heure.* (Sur les produits avec four micro-ondes, le minuteur ne contrôle que le micro-ondes.)
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

### Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

- Pas de courant. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.*
- L'heure n'est pas réglée. >>> *Réglez l'heure.*

### Il n'y a pas de gaz.

- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez le robinet du gaz.*
- Le tuyau du gaz est plié. >>> *Installez le tuyau du gaz correctement.*

### Les brûleurs ne s'allument pas correctement ou pas du tout.

- Les brûleurs sont sales. >>> *Nettoyez les composants des brûleurs.*
- Les brûleurs sont humides. >>> *Séchez les composants des brûleurs.*
- Le couvercle du brûleur n'est pas assemblé correctement. >>> *Assemblez le couvercle du brûleur correctement.*
- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez le robinet du gaz.*
- La bonbonne de gaz est vide (en cas d'utilisation du LPG). >>> *Remplacez la bonbonne du gaz.*

### (Sur les modèles avec un minuteur) L'écran de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une coupure de courant a eu lieu. >>> *Réglez l'heure / Eteignez l'appareil, puis rallumez-le.*

### La minuterie arrête la cuisson avant l'heure souhaitée.

- Tournez le bouton de la minuterie mécanique à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, puis remettez-le au temps de cuisson souhaité.



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.





Points de collecte sur [www.quefairedelesdechets.fr](http://www.quefairedelesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



# beko

**Φούρνος**  
Εγχειρίδιο χρήσης



EL



ΑΝΑΚΥΚΛΩΜΕΝΟ &  
ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΟ ΧΑΡΤΙ

## Διαβάστε πρώτα το παρόν εγχειρίδιο χρήσης!

Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που προτιμήσατε ένα προϊόν Beko. Ελπίζουμε να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από το προϊόν σας, το οποίο έχει κατασκευαστεί με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία αιχμής. Για την ασφάλεια σας και την σωστή χρήση-λειτουργία του προϊόντος, διαβάστε προσεκτικά ολόκληρο το παρόν εγχειρίδιο χρήσης και τα άλλα συνοδευτικά έγγραφα, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, και φυλάξτε το ως αναφορά για μελλοντική χρήση. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο χρήσης. Τηρείτε όλες τις προειδοποιήσεις και πληροφορίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης. Να θυμάστε ότι αυτό το εγχειρίδιο χρήσης έχει επίσης εφαρμογή και σε αρκετά άλλα μοντέλα. Οι διαφορές ανάμεσα σε μοντέλα θα αναφέρονται στο εγχειρίδιο.

### Σημασία των συμβόλων

Σε όλη την έκταση του παρόντος εγχειριδίου χρήσης χρησιμοποιούνται τα εξής σύμβολα:



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές σχετικά με τη χρήση.



Προειδοποίηση για καταστάσεις που αποτελούν κίνδυνο για τη ζωή και την περιουσία.



Προειδοποίηση για ηλεκτροπληξία.



Προειδοποίηση για κίνδυνο πυρκαγιάς.



Προειδοποίηση για θερμές επιφάνειες.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Σημαντικές οδηγίες και προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και το περιβάλλον 4**

Γενικά για την ασφάλεια.....	4
Ασφάλεια κατά την εργασία με αέριο.....	5
Ηλεκτρική ασφάλεια .....	7
Ασφάλεια προϊόντος.....	8
Προβλεπόμενη χρήση.....	12
Ασφάλεια παιδιών .....	12
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος ..	13
Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας .....	13

**2 Γενικές πληροφορίες 14**

Γενική επισκόπηση.....	14
Περιεχόμενα συσκευασίας.....	15
Τεχνικές προδιαγραφές .....	16
Πίνακας ακροφυσίων .....	17

**3 Εγκατάσταση 19**

Πριν την εγκατάσταση.....	19
Εγκατάσταση και σύνδεση.....	21
Μετατροπή τύπου αερίου .....	28
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος ..	30

**4 Προετοιμασίες 32**

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας.....	32
Αρχική χρήση.....	32
Πρώτος καθαρισμός της συσκευής.....	32
Αρχική θέρμανση .....	32

**5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών 34**

Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα.	34
Χρήση των πλακών εστιών.....	34

**6 Τρόπος χρήσης του φούρνου 37**

Γενικές πληροφορίες σχετικά με το ψήσιμο γλυκών, το ψήσιμο φαγητών και το ψήσιμο σε γκριλ.....	37
Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου.....	38
Τρόποι λειτουργίας.....	38
Χρήση του ρολογιού του φούρνου.....	39
Πίνακας χρόνων μαγειρέματος.....	40
Τρόπος χρήσης του γκριλ.....	42
Πίνακας χρόνων μαγειρέματος για γκριλ42	

**7 Συντήρηση και φροντίδα 44**

Γενικές πληροφορίες .....	44
Καθαρισμός της πλάκας εστιών .....	44
Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου .....	45
Καθαρισμός του φούρνου .....	45
Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου....	46
Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού πόρτας .....	47
Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου.....	48

**8 Αντιμετώπιση προβλημάτων50**

## **1 Σημαντικές οδηγίες και προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και το περιβάλλον**

Το τμήμα αυτό περιέχει οδηγίες ασφαλείας που θα σας βοηθήσουν να προστατευτείτε από τον κίνδυνο τραυματισμού και υλικών ζημιών. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα έχει ως αποτέλεσμα την ακύρωση κάθε εγγύησης.

### **Γενικά για την ασφάλεια**

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν τους έχει δοθεί επιτήρηση ή εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (περιλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες

σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός αν τα άτομα αυτά έχουν λάβει επιτήρηση ή καθοδήγηση. Τα παιδιά που επιτηρούνται δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

- Αν το προϊόν παραδοθεί σε τρίτον για προσωπική χρήση ή για χρήση του ως μεταχειρισμένου προϊόντος, πρέπει να παραδοθούν μαζί του και το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες του προϊόντος και τα άλλα σχετικά με το προϊόν έγγραφα και εξαρτήματα.
- Σε καμία περίπτωση μην τοποθετήσετε το προϊόν πάνω σε δάπεδο που καλύπτεται με χαλί ή μοκέτα. Διαφορετικά, η έλλειψη ροής αέρα κάτω από το προϊόν θα προκαλέσει υπερθέρμανση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων. Αυτό θα προκαλέσει προβλήματα με το προϊόν σας.
- Οι διαδικασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει πάντα να

εκτελούνται από αδειούχους τεχνίτες. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα, πράγμα που μπορεί επίσης να ακυρώσει την εγγύηση. Πριν την εγκατάσταση, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.

- Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν είναι ελαττωματικό ή έχει οποιαδήποτε ορατή ζημιά.
- Ελέγχετε ότι τα κουμπιά των λειτουργιών του προϊόντος απενεργοποιούνται μετά από κάθε χρήση.

### **Ασφάλεια κατά την εργασία με αέριο**

- Οποιοσδήποτε εργασίες σε εξοπλισμό και συστήματα αερίου επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από αδειοδοτημένο προσωπικό με εξειδικευμένη γνώση.
- Πριν την εγκατάσταση βεβαιωθείτε εσείς και ο αδειοδοτημένος τεχνίτης ότι οι συνθήκες του τοπικού συστήματος διανομής (τύπος και πίεση αερίου)

είναι συμβατές με τις ρυθμίσεις της συσκευής σας.

- Η συσκευή αυτή δεν συνδέεται με διάταξη απομάκρυνσης των προϊόντων καύσης. Θα πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους τρέχοντες κανονισμούς εγκαταστάσεων. Θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή σε απαιτήσεις σχετικά με τον καλό αερισμό. Βλ. *Πριν την εγκατάσταση, σελίδα 19*
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η χρήση συσκευής μαγειρέματος με αέριο έχει σαν αποτέλεσμα την παραγωγή θερμότητας, υγρασίας και προϊόντων καύσης στο χώρο όπου είναι εγκαταστημένη η συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα αερίζεται καλά, ειδικά όταν χρησιμοποιείται η συσκευή: αφήστε ανοικτά τα ανοίγματα φυσικού αερισμού ή εγκαταστήστε μια συσκευή μηχανικού αερισμού (απορροφητήρα εξαγωγής). Η παρατεταμένη εντατική χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτεί πρόσθετο αερισμό, για παράδειγμα με αύξηση της έντασης του

μηχανικού αερισμού, όπου υπάρχει.

- Οι συσκευές και τα συστήματα αερίου πρέπει να ελέγχονται συχνά για τη σωστή λειτουργία τους. Ο ρυθμιστής, ο εύκαμπτος σωλήνας και ο σφικτήρας πρέπει να ελέγχονται τακτικά και να αντικαθίστανται εντός των περιόδων που συνιστώνται από τον κατασκευαστή του ρυθμιστή, του εύκαμπτου σωλήνα και του σφικτήρα ή όταν χρειάζεται.
- Αυτό το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται σε χώρο που περιλαμβάνει έναν σωστά ρυθμισμένο και λειτουργικό αισθητήρα μονοξειδίου του άνθρακα. Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας μονοξειδίου του άνθρακα λειτουργεί σωστά και συντηρείται συχνά. Ο αισθητήρας μονοξειδίου του άνθρακα πρέπει να εγκαθίσταται το πολύ 2 μέτρα από το προϊόν.
- Καθαρίζετε τακτικά τις εστίες αερίου. Οι φλόγες θα πρέπει να είναι μπλε και ομοιόμορφες μιας και σε διαφορετική περίπτωση από αυτήν, μπορεί να υπάρχει ενδεχόμενη ατελής

καύση και να παραχθεί διοξείδιο του άνθρακα (CO). Το διοξείδιο του άνθρακα είναι ένα άχρωμο, άοσμο και πολύ τοξικό αέριο, το οποίο έχει θανατηφόρο δράση, ακόμα και σε πολύ μικρές δόσεις.

- Ζητήστε από τον τοπικό σας προμηθευτή αερίου πληροφορίες σχετικά με αριθμούς τηλεφώνου έκτακτης ανάγκης λόγω αερίου και για μέτρα ασφαλείας σε περίπτωση που αντιληφθείτε οσμή αερίου.
- Οι συνθήκες και οι τιμές για τη ρύθμιση αερίου αυτού του προϊόντος παρέχονται στην ετικέτα χαρακτηρισμού/τύπου.

### **Τι να κάνω όταν αντιληφθώ οσμή αερίου**

- Μη χρησιμοποιείτε γυμνή φλόγα και μην καπνίζετε. Μη χρησιμοποιήσετε οποιονδήποτε ηλεκτρικό κουμπί (π.χ. διακόπτη φωτισμού ή κουδούνι πόρτας). Μη χρησιμοποιήσετε σταθερό κινητό τηλέφωνο. Κίνδυνος έκρηξης και δηλητηρίασης!
- Ανοίξτε πόρτες και παράθυρα.

- Κλείστε όλες τις βαλβίδες στις συσκευές αερίου και στους μετρητές αερίου.
- Ελέγξτε όλους τους σωλήνες και τις συνδέσεις για στεγανότητα. Αν εξακολουθεί να μυρίζει αέριο φύγετε από το διαμέρισμα.
- Προειδοποιήστε τους γείτονες.
- Καλέστε την πυροσβεστική υπηρεσία στο τηλέφωνο 199 σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης λόγω αερίου και για τα μέτρα ασφάλειας σε περίπτωση που αντιληφθείτε οσμή αερίου.
- Μην εισέλθετε πάλι στο ακίνητο έως ότου σας ανακοινωθεί ότι είναι ασφαλές να το κάνετε.

### **Ηλεκτρική ασφάλεια**

- Αν το προϊόν παρουσιάσει βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται, έως ότου επισκευαστεί από τον αδειοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Συνδέετε το προϊόν μόνο σε γειωμένα πρίζα/γραμμή με την τάση και προστασία που προβλέπεται στις "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιαδήποτε προβλήματα προκύψουν λόγω μη γείωσης του προϊόντος σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν απλώνοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Ποτέ μην αγγίζετε το φως με υγρά χέρια! Ποτέ μην αφαιρείτε το φως από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο, πάντα να τραβάτε το ίδιο το φως.
- Το προϊόν πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα κατά τις διαδικασίες εγκατάστασης, συντήρησης, καθαρισμού και επισκευών.
- Αν υποστεί ζημιά το καλώδιο σύνδεσης στο ρεύμα, αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του σέρβις ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κινδύνου.

- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να είναι εφικτή η πλήρης αποσύνδεσή της από το δίκτυο. Η αποσύνδεση πρέπει να γίνεται είτε μέσω ενός φινι ρεύματος δικτύου, είτε μέσω διακόπτη ενσωματωμένου στη σταθερή ηλεκτρική εγκατάσταση, σύμφωνα με τους κατασκευαστικούς κανονισμούς.
- Η πίσω επιφάνεια του φούρνου αποκτά υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος. Βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση αερίου / ρεύματος δεν έρχεται σε επαφή με την πίσω επιφάνεια, αλλιώς οι συνδέσεις μπορούν να υποστούν ζημιά.
- Μην παγιδεύετε το καλώδιο ρεύματος ανάμεσα στην πόρτα του φούρνου και το πλαίσιο της συσκευής και μην το περάσετε πάνω από θερμές επιφάνειες. Αλλιώς, μπορεί να λιώσει η μόνωση και να προκληθεί φωτιά λόγω βραχυκυκλώματος.
- Οποιοσδήποτε εργασίες σε εξοπλισμό και συστήματα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό θα πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο και πιστοποιημένο προσωπικό.
- Σε περίπτωση οποιασδήποτε ζημιάς, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος δικτύου. Για να το κάνετε αυτό απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη της οικιακής εγκατάστασης.
- Βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τιμή ρεύματος της ασφάλειας είναι σύμφωνη με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

### **Ασφάλεια προϊόντος**

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις). Θα πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών εκτός αν αυτά βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση σας ή ο συντονισμός των κινήσεών



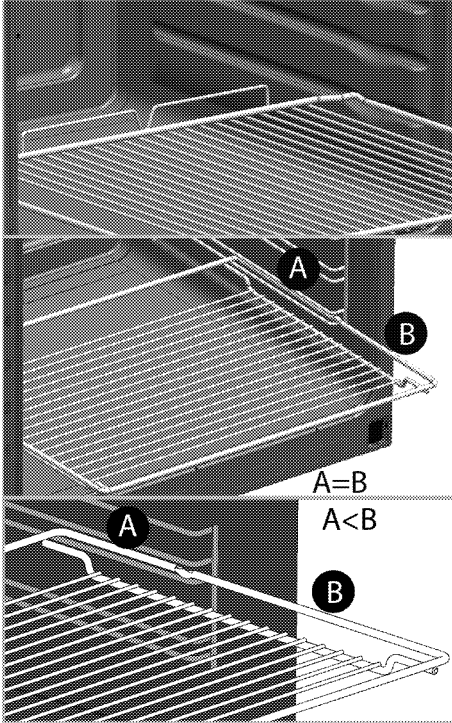
σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινοπνεύματος και/ή τοξικών ουσιών.

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στα φαγητά σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά, αφού μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο προϊόν γιατί οι πλευρές του μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη χρήση.
- Κατά τη χρήση η συσκευή αποκτά υψηλή θερμοκρασία. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις) μέσα στο φούρνο.
- Διατηρείτε καθαρά από εμπόδια όλα τα ανοίγματα αερισμού.
- Μην θερμαίνετε στο φούρνο σφραγισμένα μεταλλικά δοχεία και γυάλινα βάζα. Η πίεση που αναπτύσσεται στο μεταλλικό δοχείο/βάζο μπορεί να προκαλέσει έκρηξή του.
- Μην τοποθετείτε δίσκους και ταψιά ψησίματος, πιάτα

ή αλουμινόχαρτο απευθείας πάνω στη βάση του χώρου του φούρνου. Η

- συσσώρευση της θερμότητας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του χώρου του φούρνου.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά προϊόντα ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας του φούρνου, γιατί αυτά τα είδη μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια, με ενδεχόμενο αποτέλεσμα το σπάσιμο του τζαμιού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.) Σωστή τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας και του δίσκου πάνω στις συρμάτινες υποδοχές. Είναι σημαντικό να τοποθετείτε σωστά πάνω στην υποδοχή τη συρμάτινη σχάρα και/ή το δίσκο. Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το δίσκο ανάμεσα στις 2 ράγες και βεβαιωθείτε ότι ισορροπεί πριν τοποθετήσετε φαγητό

πάνω του (δείτε το ακόλουθο σχήμα).



- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν αν έχει αφαιρεθεί ή ραγίσει το τζάμι της μπροστινής πόρτας.
- Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά σε θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητά από το φούρνο.
- Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος στο σκεύος ή στο εξάρτημα φούρνου (δίσκος, σχάρα, κ.λπ.) μαζί με το φαγητό και στη συνέχεια τοποθετήστε τα όλα σε προθερμασμένο

φούρνο. Αφαιρέστε τα πλεονάζοντα τμήματα του χαρτιού ψησίματος που ξεχειλίζουν από το εξάρτημα ή το σκεύος, ώστε να αποτραπεί ο κίνδυνος να αγγίξετε τα θερμαντικά στοιχεία του φούρνου. Να μη χρησιμοποιείτε ποτέ το χαρτί ψησίματος σε θερμοκρασία λειτουργίας μεγαλύτερη από την ενδεικνυόμενη τιμή για το χαρτί. Μην τοποθετείτε το χαρτί ψησίματος απευθείας στη βάση του φούρνου.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**  
Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος της συσκευής έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα ή ο διακόπτης κυκλώματος έχει απενεργοποιηθεί πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Μην κλείνετε το πάνω κάλυμμα πριν κρυώσουν οι ηλεκτρικές εστίες ή οι εστίες αερίου. Σκουπίζετε το πάνω κάλυμμα για να στεγνώσει πριν το ανοίξετε, για να αποφύγετε διαρροή νερού προς τα πίσω και

εσωτερικά τμήματα του φούρνου.

- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα προκειμένου να αποφευχθεί υπερθέρμανση.
- Το προϊόν πρέπει να τοποθετηθεί απ' ευθείας πάνω στο δάπεδο. Δεν πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε βάση ή βάθρο.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση, μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να γίνει αιτία φωτιάς. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια τέτοια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με κουβέρτα πυρόσβεσης.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μία σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται διαρκώς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος φωτιάς: Μη φυλάσσετε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χειρισμό μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά πλάκας εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που αναφέρονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες για χρήση ως κατάλληλων ή τα προστατευτικά πλάκας εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Για την ασφάλεια του προϊόντος από φωτιά:

- Βεβαιωθείτε ότι το φως ταιριάζει καλά στην πρίζα, ώστε να μην παράγονται σπινθήρες.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που έχουν υποστεί ζημιά ή είναι κομμένα, ούτε καλώδιο επέκτασης, παρά μόνο το αρχικό καλώδιο της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει υγρό ή υγρασία

στην πρίζα στην οποία έχει συνδεθεί το προϊόν.

- Βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση αερίου σας είναι εγκατεστημένη σωστά ώστε να μην προκληθεί διαρροή αερίου.

### **Προβλεπόμενη χρήση**

- Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν επιτρέπεται η επαγγελματική χρήση.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για χρήση μαγειρέματος. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.
- Το προϊόν αυτό δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση των πιάτων κάτω από το γκριλ, για κρέμασμα στις λαβές πετσετών και πανιών πιάτων κλπ. για στέγνωμα και επίσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση.
- Ο κατασκευαστής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε βλάβη προκληθεί από λανθασμένη χρήση ή χειρισμό.
- Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόψυξη, το μαγείρεμα και

το ψήσιμο φαγητού στο φούρνο και τη σχάρα.

### **Ασφάλεια παιδιών**

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Πρέπει να κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά.
- Τα υλικά συσκευασίας θα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Απορρίψτετε όλα τα μέρη της συσκευασίας σύμφωνα με τους περιβαλλοντολογικούς κανονισμούς.
- Τα προϊόντα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό και/ή αέριο είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν όταν λειτουργεί και μην τους επιτρέψετε να παίζουν με το προϊόν.
- Μη τοποθετείτε πάνω από τη συσκευή πράγματα που μπορούν να προσπαθήσουν να φτάσουν τα παιδιά.
- Όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοικτή, μην τοποθετείτε πάνω της οποιοδήποτε βαρύ αντικείμενο και μην αφήσετε τα παιδιά να

καθίσουν πάνω της. Μπορεί να προκληθεί ανατροπή της συσκευής ή να πάθουν ζημιά οι μεντεσέδες της πόρτας.

### **Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος**

**Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και τελική διάθεση του προϊόντος:**



Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) (Οδηγία 2002/96/ΕΕ σε συνδυασμό με 2003/108 ΕΕ και την 2012/19/ΕΕ). Το προϊόν φέρει σύμβολο ταξινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα και υλικά υψηλής ποιότητας τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Μην απορρίψετε το απόβλητο προϊόν μαζί με τα κανονικά οικιακά και άλλα απορρίμματα

στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ζητήστε πληροφορίες από τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα κέντρα συλλογής.

### **Συμμόρφωση με την Οδηγία περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS):**

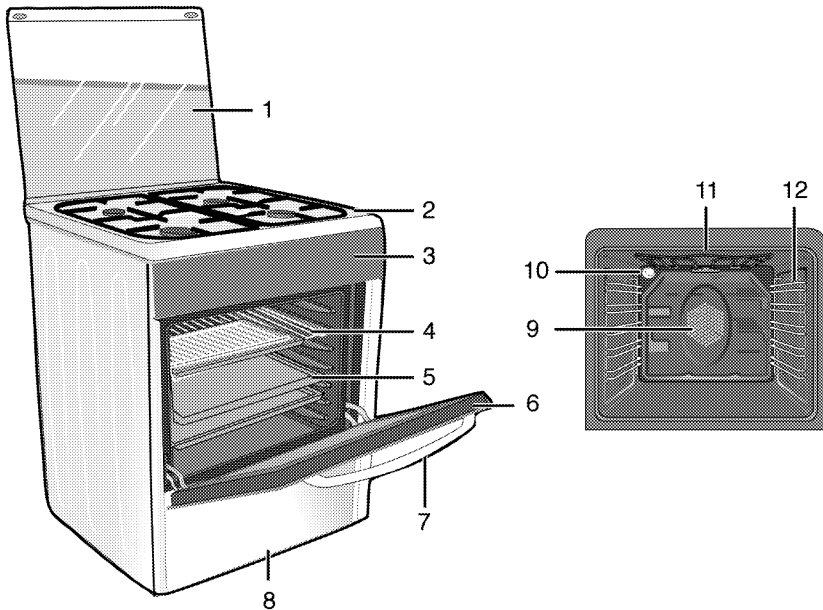
Το προϊόν που έχετε προμηθευτεί συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS) (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επικίνδυνα και απαγορευμένα υλικά που ορίζονται στην Οδηγία.

### **Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας**

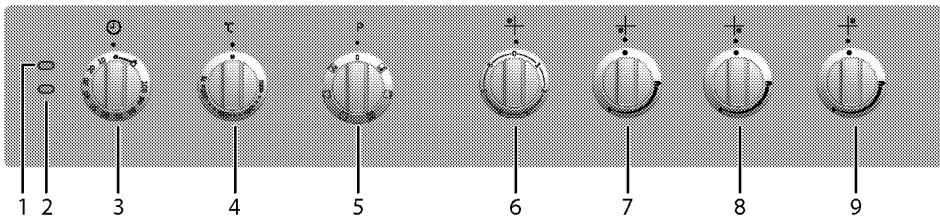
- Τα υλικά συσκευασίας είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Διατηρείτε τα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος μακριά από τα παιδιά. Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος είναι κατασκευασμένα από ανακυκλώσιμα υλικά. Η τελική διάθεσή τους πρέπει να γίνεται σωστά και με διαλογή σύμφωνη με τις οδηγίες για τα ανακυκλούμενα απόβλητα. Δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα κανονικά οικιακά απορρίμματα.

## 2 Γενικές πληροφορίες

### Γενική επισκόπηση



- |                       |   |
|-----------------------|---|
| 1 Πάνω κάλυμμα        | 8 Κάτω τμήμα                                      |
| 2 Πλάκα εστιών αερίου | 9 Μοτέρ ανεμιστήρα (πίσω από το χαλύβδινο έλασμα) |
| 3 Πίνακας ελέγχου     | 10 Φως  |
| 4 Συρμάτινη σχάρα     | 11 Πάνω αντίσταση                                 |
| 5 Δίσκος              | 12 Θέσεις στο φούρνο                              |
| 6 Μπροστινή πόρτα     |   |
| 7 Λαβή                |   |



- |  |  |
|--|--|
| 1 Προειδοποιητική λυχνία   | 5 Περιστροφικό κουμπί λειτουργιών                |
| 2 Λυχνία θερμοστάτη  | 6 Ηλεκτρική εστία Πίσω αριστερή                  |
| 3 Μηχανικός χρονοδιακόπτης (Εξαρτάται από το μοντέλο. Ο χρονοδιακόπτης του προϊόντος σας μπορεί να είναι 100 ή 90 λεπτά. Στην εικόνα, δείχνονται 100 λεπτά ως παραδείγματα.) | 7 Εστία αερίου Ταχείας θέρμανσης Εμπρός αριστερή |
| 4 Περιστροφικό κουμπί θερμοστάτη   | 8 Βοηθητική εστία αερίου Εμπρός δεξιά            |
|  | 9 Κανονική εστία αερίου Πίσω δεξιά               |

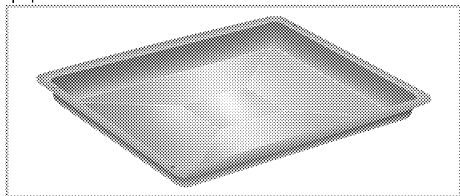
## Περιεχόμενα συσκευασίας

**i** Τα παρεχόμενα αξεσουάρ μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Ενδέχεται στο προϊόν σας να μην υπάρχουν όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στο εγχειρίδιο χρήστη.

### 1. Εγχειρίδιο χρήσης

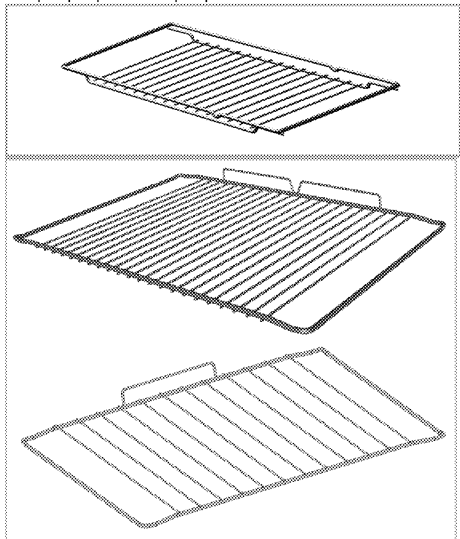
### 2. Κανονικός δίσκος

Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης, κατεψυγμένα τρόφιμα και μεγάλα ψητά.



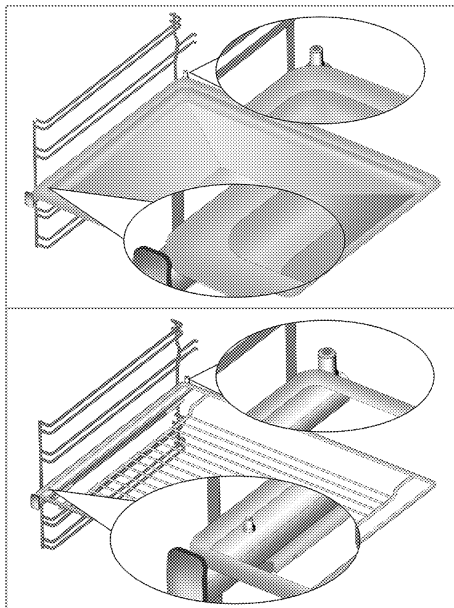
### 3. Συρμάτινη σχάρα

Χρησιμοποιείται για ψήσιμο και για τοποθέτηση στην επιθυμητή υποδοχή του φαγητού που πρόκειται να ψηθεί ή να μαγειρευτεί ραγού.



### 4. Σωστή τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας και του δίσκου στις τηλεσκοπικές υποδοχές (Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό. Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

Οι τηλεσκοπικές υποδοχές επιτρέπουν να τοποθετείτε και να αφαιρείτε εύκολα τους δίσκους και τη συρμάτινη σχάρα. Όταν χρησιμοποιείτε το δίσκο και τη συρμάτινη σχάρα με τηλεσκοπικές υποδοχές, να βεβαιώνετε ότι οι πείροι στο πίσω τμήμα της τηλεσκοπικής υποδοχής βρίσκονται σε επαφή με τα άκρα της συρμάτινης σχάρας και του δίσκου.



## Τεχνικές προδιαγραφές

<b>ΓΕΝΙΚΑ</b>	
Εξωτερικές διαστάσεις (ύψος / πλάτος / βάθος)	850 χιλ./600 χιλ./600 χιλ.
Τάση / συχνότητα	220-240 V ~ 50 Hz
Συνολική κατανάλωση ισχύος	3.4 kW
Τύπος καλωδίου / διατομή	ελάχισ.H05VV-FG 3 x 1,5 χιλ. <sup>2</sup>
Κατηγορία προϊόντος αερίου	Cat II 2E+3+ / Cat II 2H3+
Εγκατεστημένος τύπος αερίου / πίεση του προϊόντος	G 20/20 mbar
Συνολική κατανάλωση αερίου	5.9 kW (429 g/h)
Μετατροπή σε τύπο / πίεση αερίου <sup>§</sup> προαιρ.	G 30/28-30 mbar G 25/25 mbar - G 31/37 mbar
<b>ΠΛΑΚΑ ΕΣΤΙΩΝ</b>	
<b>Εστιές αερίου</b>	
Πίσω αριστερή	<b>Ηλεκτρική εστία</b>
Διαστάσεις	180χιλ.
Ισχύς	1000 W
Εμπρός αριστερή	<b>Εστία αερίου Ταχείας θέρμανσης</b>
Διαστάσεις	22-24 εκ.
Ισχύς	2.9 kW ( 211 g/h)
Εμπρός δεξιά	<b>Βοηθητική εστία αερίου</b>
Διαστάσεις	12-18 εκ.
Ισχύς	1 kW (73 g/h)
Πίσω δεξιά	<b>Κανονική εστία αερίου</b>
Διαστάσεις	18-20 εκ.
Ισχύς	2 kW (145 g/h)
<b>ΦΟΥΡΝΟΣ/ΓΚΡΙΛ</b>	
Κύριος φούρνος	<b>Υποβοήθηση από ανεμιστήρα</b>
Εσωτερικό φως	15 25 W
Κατανάλωση ισχύος γκριλ	2.2 kW

<sup>#</sup> Βασικά: Οι πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή σήμανση ηλεκτρικών φούρνων παρέχονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 / IEC 60350-1. Οι τιμές αυτές προσδιορίζονται υπό τυποποιημένο φορτίο με λειτουργίες θέρμανσης με κάτω-πάνω αντίσταση ή θέρμανσης με υποβοήθηση ανεμιστήρα (αν υπάρχει). Η κατηγορία ενεργειακής απόδοσης προσδιορίζεται σύμφωνα με την πιο κάτω προτεραιότητα ανάλογα αν οι αντίστοιχες λειτουργίες υπάρχουν στο προϊόν ή όχι. 1- Μαγείρεμα με οικ. ανεμιστήρα, 2- Αργό μαγείρεμα τούρμπο, 3- Μαγείρεμα τούρμπο, 4- Πάνω και κάτω θέρμανση με υποβοήθηση ανεμιστήρα, 5- Πάνω και κάτω θέρμανση.

**i** Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

**i** Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο περιλαμβάνονται για λόγους σχηματικής απεικόνισης και μόνο και μπορεί να μην ταιριάζουν ακριβώς με το προϊόν σας.



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

## Πίνακας ακροφυσίων

Θέση στην πλάκα εστιών	1000 W Πίσω αριστερή	2.9 kW (211 g/h) Εμπρός αριστερή	1 kW (73 g/h) Εμπρός δεξιά	2 kW (145 g/h) Πίσω δεξιά
Τύπος αερίου / Πίεση αερίου				
G 20/20 mbar		115	72	103
G 30/28-30 mbar		87	50	72
G 25/25 mbar		115	72	103
G 31/ 37 mbar		87	50	72

Μπορείτε να αποκτήσετε τους εγχυτήρες που δεν παρέχονται με το προϊόν σας, από τον εξουσιοδοτημένο πάροχο υπηρεσιών. ΠΡΟΣΟΧΗ!!! Ιδιαίτερα για σύνδεση με φιάλη υγραερίου, μεταξύ της συσκευής και

της φιάλης, να παρεμβάλλεται ο κατάλληλος ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ ΠΙΕΣΗΣ, G30 28-30mbar, ο οποίος να αγοράζεται και να τοποθετείται από αδειοδοτημένο τεχνίτη εγκαταστάτη.

### Κατηγορίες/τύποι/πίεση αερίου χώρας

Μπορείτε να βρείτε τον τύπο αερίου, την πίεση και την κατηγορία αερίου που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη χώρα όπου θα εγκατασταθεί το προϊόν στον παρακάτω πίνακα.

ΚΩΔΙΚΟΙ ΧΩΡΩΝ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ		ΤΥΠΟΣ ΚΑΙ ΠΙΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2EL3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	

ΚΩΔΙΚΟΙ ΧΩΡΩΝ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ		ΤΥΠΟΣ ΚΑΙ ΠΙΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ			
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

### 3 Εγκατάσταση

Το προϊόν θα πρέπει να εγκατασταθεί από πιστοποιημένο άτομο σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Διαφορετικά θα ακυρωθεί η εγγύηση. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα και μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση.

**i** Η προετοιμασία της θέσης του προϊόντος και των εγκαταστάσεων ρεύματος και αερίου για το προϊόν αποτελούν ευθύνη του πελάτη.

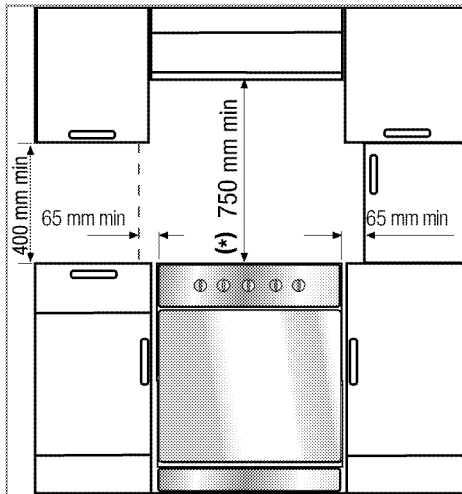
**!** Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με όλους τους τοπικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων αερίου και/ή ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.

**!** Πριν την εγκατάσταση, ελέγξτε οπτικά αν το προϊόν παρουσιάζει οποιοδήποτε ελάττωμα. Αν ναι, τότε μην το εγκαταστήσετε. Τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα για την ασφάλειά σας.

#### Πριν την εγκατάσταση

Για να διασφαλιστεί ότι διατηρούνται τα ουσιώδους σημασίας ανοίγματα αέρα κάτω από τη συσκευή, συνιστούμε η συσκευή αυτή να τοποθετηθεί σε σταθερή βάση και τα πόδια να μη βυθίζονται σε οποιοδήποτε χαλί ή μαλακή επένδυση δαπέδου.

Το δάπεδο της κουζίνας πρέπει να έχει επαρκή αντοχή για το βάρος της συσκευής συν το πρόσθετο βάρος όλων των μαγειρικών σκευών και των τροφίμων.

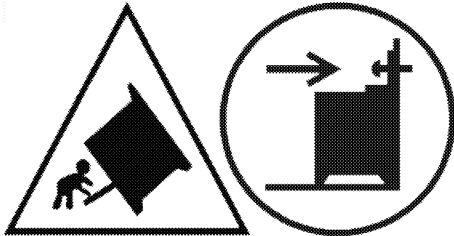


- Αυτό το προϊόν είναι συσκευή κατηγορίας 1 σύμφωνα με το πρότυπο EN 30-1-1, δηλ, μπορεί να τοποθετηθεί με το πίσω τοίχωμα και **μία** πλευρά σε τοίχο κουζίνας, έπιπλο κουζίνας ή συσκευή οποιουδήποτε μεγέθους. Το έπιπλο κουζίνας ή η συσκευή στην **άλλη** πλευρά μπορεί να είναι μόνο ίδιου ή μικρότερου μεγέθους.
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ντουλάπια σε οποιαδήποτε από τις δύο πλευρές, αλλά για να έχετε ελάχιστη απόσταση 400 χιλ. πάνω από την πλάκα εστιών επιτρέπτε πλευρικό διάκενο 65 χιλ. ανάμεσα στη συσκευή και οποιοδήποτε τοίχο, διαχωριστικό ή ψηλό ντουλάπι.
- Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και σε μη εντοιχισμένη θέση. Αφήστε ελάχιστη απόσταση 750 χιλ. πάνω από την επιφάνεια της πλάκας εστιών.
- (\*) Αν πρόκειται να εγκατασταθεί απορροφητήρας πάνω από τη συσκευή μαγειρέματος, ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή του απορροφητήρα σχετικά με το ύψος τοποθέτησης. Εάν δεν καθορίζεται οποιοδήποτε μέγεθος στο εγχειρίδιο της κουκούλας, αυτό το ύψος πρέπει να είναι τουλάχιστον 650 χιλ.
- Οποιοδήποτε έπιπλο κουζίνας δίπλα στη συσκευή θα πρέπει να έχει αντοχή σε

υψηλές θερμοκρασίες (τουλάχιστον έως 100 °C).



**Προειδοποίηση - Κίνδυνος ανατροπής!**



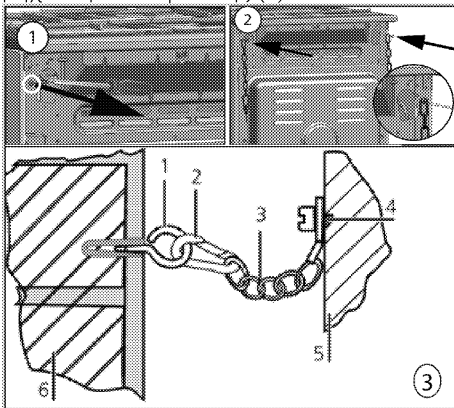
**Προειδοποίηση:** Για την αποτροπή αθέλητης ανατροπής της συσκευής, πρέπει να εγκατασταθεί αυτό το μέσο σταθεροποίησης. Για την εγκατάσταση, ανατρέξτε στις οδηγίες.

### Αλυσίδα ασφαλείας

**Αν το προϊόν σας έχει 2 αλυσίδες ασφαλείας:**

Πρέπει να προστατεύετε τη συσκευή από ανατροπή χρησιμοποιώντας στο φούρνο σας τις παρεχόμενες δύο αλυσίδες ασφαλείας.

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



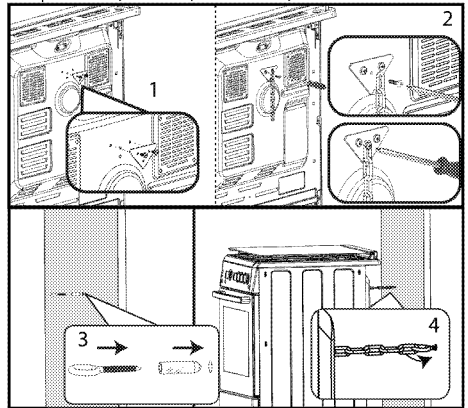
- 1 Άγκιστρο σταθεροποίησης
- 2 Μηχανισμός ασφάλισης
- 3 Αλυσίδα ασφαλείας

- 4 Στερεώστε σταθερά την αλυσίδα στο πίσω μέρος της συσκευής μαγειρέματος
- 5 Πίσω μέρος συσκευής μαγειρέματος
- 6 Τοίχος κουζίνας

**Αν το προϊόν σας έχει 1 αλυσίδα ασφαλείας:**

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

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



**i** Η αλυσίδα ευστάθειας πρέπει να είναι όσο κοντή όσο είναι πρακτικά δυνατόν, για να αποφεύγεται κλίση προς τα εμπρός και διαγώνια για να αποφεύγεται η πλευρική κλίση.

Αλυσίδα σταθερότητας για συσκευές μαγειρέματος που δεν έχουν σχεδιαστεί με εγκοπή σύμπλεξης του στηρίγματος.

### Αερισμός του χώρου

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

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

Οι πόρτες ή/και τα παράθυρα που ανοίγουν απευθείας προς το εξωτερικό περιβάλλον πρέπει να έχουν συνολικό άνοιγμα εξαερισμού σύμφωνα με τις διαστάσεις που ορίζονται στον παρακάτω πίνακα βάσει της συνολικής ισχύος αερίου της συσκευής (η συνολική κατανάλωση ισχύος αερίου της συσκευής παρουσιάζεται στον πίνακα τεχνικών προδιαγραφών του παρόντος εγχειριδίου χρήστη). Αν οι πόρτες ή/και τα παράθυρα δεν έχουν συνολικά το άνοιγμα εξαερισμού που αντιστοιχεί με τη συνολική κατανάλωση αερίου της συσκευής όπως καθορίζεται στον παρακάτω πίνακα, τότε πρέπει οπωσδήποτε να υπάρχει ένα πρόσθετο σταθερό άνοιγμα εξαερισμού στον χώρο, για να διασφαλίζεται ότι πληρούνται οι συνολικές ελάχιστες απαιτήσεις εξαερισμού για τη συνολική κατανάλωση αερίου της συσκευής. Το σταθερό άνοιγμα εξαερισμού μπορεί να περιλαμβάνει ανοίγματα για υπάρχοντα τούβλα εξαερισμού, διαστάσεις ανοίγματος αγωγών απορροφητήρων κλπ.

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

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

Αν ο χώρος στον οποίο είναι εγκατεστημένη η συσκευή δεν έχει πόρτα ή/και παράθυρο που ανοίγει απευθείας

προς το εξωτερικό περιβάλλον, πρέπει να αναζητηθούν άλλα προϊόντα που οπωσδήποτε παρέχουν ένα σταθερό άνοιγμα εξαερισμού το οποίο δεν μπορεί να ρυθμιστεί και να κλειστεί και το οποίο πληροί τις απαιτήσεις για το συνολικό ελάχιστο άνοιγμα εξαερισμού που αντιστοιχεί στην συνολική κατανάλωση αερίου της συσκευής όπως υποδεικνύεται στον παραπάνω πίνακα. Επίσης πρέπει να τηρούνται οι κατάλληλοι κανονισμοί κτιρίων.

Όπου σε ένα δωμάτιο ή έναν εσωτερικό χώρο υπάρχουν περισσότερες από μία συσκευές αερίου, θα πρέπει να παρέχεται πρόσθετη επιφάνεια εξαερισμού επιπλέον της απαίτησης που αναφέρεται στον παραπάνω πίνακα. Το μέγεθος της πρόσθετης επιφάνειας εξαερισμού θα πρέπει να είναι κατάλληλο σύμφωνα με τους κανονισμούς των άλλων συσκευών αερίου.

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

Η συσκευή μαγειρέματος επιτρέπεται να τοποθετηθεί σε δωμάτιο κουζίνας, κουζίνας/τραπεζαρίας ή σε καθιστικό-κρεβατοκάμαρα, αλλά όχι σε δωμάτιο που περιέχει μπάνιο ή ντους. Η συσκευή μαγειρέματος δεν πρέπει να τοποθετηθεί σε δωμάτιο καθιστικού-κρεβατοκάμαρας μικρότερο από 20 m<sup>3</sup>.

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

## Εγκατάσταση και σύνδεση

Το προϊόν αυτό επιτρέπεται να εγκατασταθεί και να συνδεθεί μόνο σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων.

**i** Μην εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα σε ψυγεία ή καταψύκτες. Η θερμότητα που εκπέμπεται από τη συσκευή θα προκαλέσει αυξημένη καταπόνηση ενέργειας για τις συσκευές ψύξης.

- Το προϊόν πρέπει να μεταφέρεται από τουλάχιστον δύο άτομα.
- Το προϊόν πρέπει να τοποθετηθεί απ' ευθείας πάνω στο δάπεδο. Δεν πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε βάση ή βάθρο.

**i** Μην χρησιμοποιείτε την πόρτα και/ή τη λαβή της για την ανύψωση ή τη μετακίνηση του προϊόντος. Η πόρτα, η λαβή και οι μεντεσέδες παθαίνουν ζημιά.

## Ηλεκτρική σύνδεση

Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα/γραμμή που προστατεύεται από ασφαλειοδιακόπτη μίνι τύπου με κατάλληλη ονομαστική τιμή ρεύματος όπως αναφέρεται στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιεσδήποτε ζημιές προκύψουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς εγκατάσταση γείωσης που συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.

**!** Η μονάδα επιτρέπεται να συνδεθεί στο σύστημα διανομής αερίου μόνο αδειούχους τεχνίτες. Η περίοδος εγγύησης της συσκευής ξεκινά μόνο μετά από σωστή εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει την ευθύνη για ζημιές που προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα.


**!** Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να συσφιγγεται, να λυγίζεται, να συμπιέζεται ή να έρχεται σε επαφή με ζεστά σημεία της μονάδας. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από αδειούχους τεχνίτες. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος ή φωτιάς!

Τα δεδομένα της παροχής ρεύματος δικτύου πρέπει να αντιστοιχούν στα δεδομένα που ορίζονται στην ετικέτα τύπου του προϊόντος. Μπορείτε να δείτε την πινακίδα στοιχείων είτε ανοίγοντας την πόρτα ή το κάτω κάλυμμα, ή στο πίσω τοίχωμα της μονάδας ανάλογα με τον τύπο της μονάδας.

Το καλώδιο ρεύματος του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνεται με τις τιμές στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές".

**i** Το φως του καλωδίου ρεύματος πρέπει να είναι εύκολα προσπελάσιμο μετά την εγκατάσταση (αλλά όχι πάνω από την πλάκα εστίων).


**i** Κατά την καλωδίωση, πρέπει να συμμορφώνεστε με τους εθνικούς/τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς και πρέπει να χρησιμοποιείτε πρίζα/καλώδιο και φως που είναι κατάλληλα για το φούρνο. Σε περίπτωση που τα όρια ισχύος του προϊόντος υπερβαίνουν τις τιμές ρεύματος του φως και της πρίζας/του καλωδίου ρεύματος, το προϊόν πρέπει να συνδεθεί απευθείας μέσω σταθερής ηλεκτρικής εγκατάστασης χωρίς χρήση φως και πρίζας/καλωδίου ρεύματος.

 Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην ηλεκτρική εγκατάσταση, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος δικτύου.

Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα.

## Σύνδεση αερίου

 **Γενικές προειδοποιήσεις**

- Θα μπορούσε να προκύψει κίνδυνος έκρηξης, πυρκαγιάς και δηλητηρίασης αν γίνει οποιαδήποτε εργασία εγκατάστασης, επισκευής ή σύνδεσης από μη εξουσιοδοτημένο/μη αδειούχο/μη εξειδικευμένο άτομο ή τεχνικό.
- Πριν τοποθετήσετε το προϊόν στη θέση του, βεβαιωθείτε ότι συμφωνούν μεταξύ τους οι τοπικές συνθήκες παροχής (τύπος και πίεση αερίου) και η ρύθμιση αερίου στο προϊόν. Μπορείτε να βρείτε τις συνθήκες και τιμές ρύθμισης αερίου για το προϊόν στις ετικέτες (ή στην ετικέτα τύπου).
- Αν ο κωδικός χώρας σας δεν υπάρχει στην ετικέτα, τηρήστε τις τοπικές τεχνικές οδηγίες για τη χώρα σας σχετικά με τη σύνδεση αερίου και τη μετατροπή αερίου.
- Το προϊόν επιτρέπεται να συνδεθεί σε σύστημα παροχής αερίου μόνο από ένα εξουσιοδοτημένο/ αδειούχο/ εξειδικευμένο άτομο ή τεχνικό.
- Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές που προκύπτουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένο/μη αδειούχο/μη εξειδικευμένο άτομο ή τεχνικό.
- Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην εγκατάσταση αερίου, αποσυνδέστε την παροχή αερίου. Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης!
- **Αν αργότερα χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε το προϊόν με διαφορετικό τύπο αερίου, τότε πρέπει να επικοινωνήσετε με εξουσιοδοτημένο/ αδειούχο/**

## εξειδικευμένο άτομο ή τεχνικό, για τη σχετική διαδικασία μετατροπής.

- Βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση αερίου έχει ελεγχθεί καλά για στεγανότητα μετά από κάθε χρήση. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει την ευθύνη για όποιες ζημιές προκύψουν λόγω διαρροής αερίου ως αποτέλεσμα σύνδεσης αερίου ή μετατροπής αερίου που πραγματοποιήθηκε από μη εξουσιοδοτημένο/μη αδειούχο άτομο.
- Ανατρέξτε στις λεπτομερείς πληροφορίες σύνδεσης αερίου και μετατροπής αερίου που υπάρχουν στο εγχειρίδιο χρήσης που συνοδεύει το προϊόν.



## Κίνδυνοι για πυρκαγιά:

Αν δεν πραγματοποιήσετε τη σύνδεση σύμφωνα με τις παρακάτω οδηγίες, θα υπάρχει κίνδυνος διαρροής αερίου και πυρκαγιάς. **Η εταιρεία μας δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για οποια ζημία προκύψει από αυτό.**

- Η σύνδεση αερίου πρέπει να γίνει αποκλειστικά από ένα εξουσιοδοτημένο/ αδειούχο/ εξειδικευμένο άτομο ή τεχνικό.
- Βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου που θα χρησιμοποιηθεί στη σύνδεση αερίου συμμορφώνεται με τα τοπικά πρότυπα εγκαταστάσεων αερίου.
- Ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου πρέπει να συνδεθεί με τρόπο ώστε να μην έρχεται σε επαφή με κινούμενα μέρη και ζεστές επιφάνειες (δείτε την παρακάτω εικόνα) που υπάρχουν γύρω του και να μην παγιδεύεται από κινούμενα μέρη. (π.χ. συρτάρια). Επιπλέον, δεν πρέπει να τοποθετείται σε χώρους όπου υπάρχει πιθανότητα να συμπιεστεί.
- Μη μετακινείτε το προϊόν αφότου ολοκληρωθεί η σύνδεση αερίου στο προϊόν. Αν μετακινηθεί, υπάρχει κίνδυνος διαρροής αερίου.
- Κατά τη σύνδεσή του, ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου δεν πρέπει να κάμπτεται σε μικρές ακτίνες και γωνίες κάμψης, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος θραύσης και τσακίσματος.
- Ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου δεν πρέπει να συμπιέζεται, διπλώνεται,

τσακίζεται, ούτε να έρχεται σε επαφή με αιχμηρές γωνίες ή ζεστά μέρη του προϊόντος ή των σκευών πάνω στο προϊόν. Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης λόγω ζημιάς στον εύκαμπτο σωλήνα αερίου!

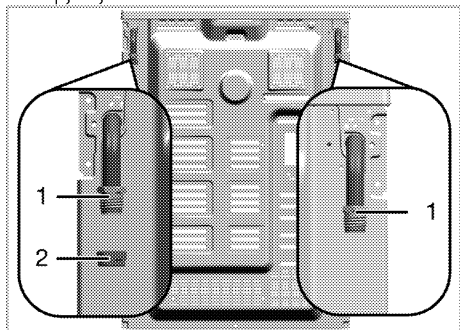
- Ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με μέρη που μπορούν να φθάσουν σε θερμοκρασία 70 C πάνω από τη θερμοκρασία δωματίου.
- Πρέπει να χρησιμοποιηθεί ένα γερμανικό κλειδί για τη σύνδεση αερίου και μετατροπή αερίου.

### Επιλογή της πλευράς σύνδεσης αερίου

#### Αν η συσκευή σας έχει δύο εξόδους

**αερίου:** Μπορείτε να αλλάξετε την πλευρά σύνδεσης ανάλογα με τη θέση της κύριας παροχής αερίου.

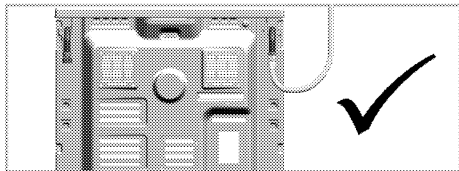
- Η μία από τις δύο εξόδους είναι σφραγισμένη με μια τάπα. Το άκρο της άλλης εξόδου είναι ανοικτό.



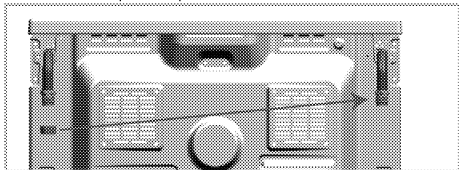
- 1 Εξοδος εύκαμπτου σωλήνα αερίου
- 2 Τάπα

(Η έξοδος στην οποία είναι τοποθετημένη η τάπα μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής.)

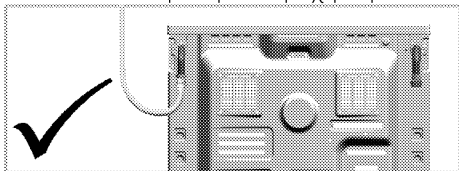
- Πριν τη σύνδεση αερίου, βεβαιωθείτε ότι η κύρια παροχή αερίου και η έξοδος εύκαμπτου σωλήνα αερίου του προϊόντος που θα συνδεθεί στο αέριο είναι στην ίδια πλευρά.
- Αν η κύρια παροχή αερίου και η έξοδος εύκαμπτου σωλήνα αερίου με ανοικτό άκρο είναι στην ίδια πλευρά, πραγματοποιήστε τη σύνδεση αερίου όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα.



- Αν η κύρια παροχή αερίου και η έξοδος εύκαμπτου σωλήνα αερίου που είναι σφραγισμένη με τάπα είναι στην ίδια πλευρά, αφαιρέστε την τάπα από την έξοδο εύκαμπτου σωλήνα αερίου χρησιμοποιώντας δύο κλειδιά. Κλείστε με αυτή την τάπα την έξοδο εύκαμπτου σωλήνα αερίου όπου δεν θα γίνει η σύνδεση αερίου χρησιμοποιώντας ένα καινούργιο (αχρησιμοποίητο) στεγανοποιητικό.
- Πρέπει να βεβαιωθείτε ότι το στεγανοποιητικό έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του.



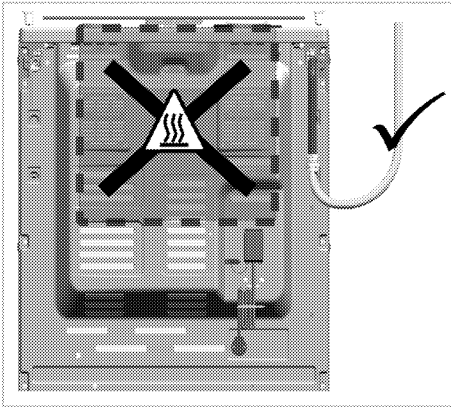
- Πραγματοποιήστε τη σύνδεση αερίου όπως δείχνει η παρακάτω εικόνα στην έξοδο εύκαμπτου σωλήνα αερίου που είναι κοντά στην κύρια παροχή αερίου.



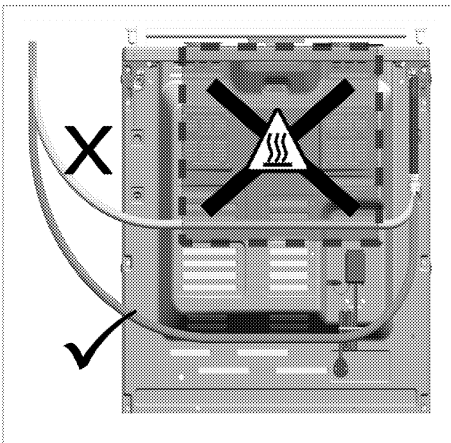
#### Αν το προϊόν έχει μόνο μία έξοδο αερίου:

- Πριν τη σύνδεση αερίου, βεβαιωθείτε ότι η κύρια παροχή αερίου και η έξοδος εύκαμπτου σωλήνα αερίου του προϊόντος που θα συνδεθεί στο αέριο είναι στην ίδια πλευρά.






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



### Ανταλλακτικά για σύνδεση αερίου

Τα γραφικά εξαρτημάτων και εργαλείων που μπορεί να απαιτούνται για τη σύνδεση αερίου δίνονται παρακάτω. Ανάλογα με τον μοντέλο, αυτά τα εξαρτήματα μπορεί να μην παρέχονται με το προϊόν. Τα εξαρτήματα σύνδεσης αερίου που πρέπει να χρησιμοποιηθούν μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο αερίου και τους κανονισμούς που ισχύουν στη χώρα.


	Εξάρτημα σύνδεσης για φυσικό αέριο (G20,G25) EN 10226 R1/2"
	Εξάρτημα σύνδεσης για υγραέριο (G30, G31)
	Εξάρτημα σύνδεσης στην έξοδο αερίου του προϊόντος
	Τυφλό πώμα

### Πραγματοποίηση της σύνδεσης αερίου - Φυσικό αέριο (NG)

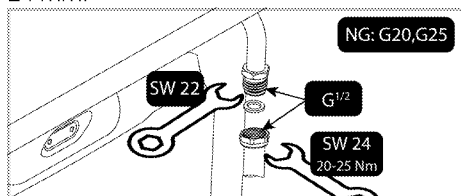
- Η εγκατάσταση φυσικού αερίου πρέπει να προετοιμαστεί κατάλληλα για τη συναρμολόγηση, πριν την εγκατάσταση του προϊόντος. Πρέπει να υπάρχει μια βαλβίδα φυσικού αερίου στην έξοδο συστήματος αερίου που θα συνδεθεί στο προϊόν.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει άμεση πρόσβαση στη βαλβίδα φυσικού αερίου.
- Συνδέστε το προϊόν στο σύστημα φυσικού αερίου του σπιτιού σας χρησιμοποιώντας έναν εύκαμπτο σωλήνα αερίου που συμμορφώνεται με τα τοπικά ισχύοντα πρότυπα.
- Πρέπει να χρησιμοποιηθεί καινούργιο στεγανοποιητικό κατά την πραγματοποίηση της σύνδεσης αερίου.
- Η παροχή αερίου πρέπει να συνδεθεί μέσω ενός σωλήνα αερίου ή ενός εύκαμπτου σωλήνα ασφαλείας αερίου με βιδωτά εξαρτήματα σύνδεσης και στα δύο άκρα.
- Η σύνδεση μπορεί να γίνει με δύο διαφορετικούς τρόπους:
  - Σύνδεση τύπου EN ISO 228 G1/2"
  - Σύνδεση τύπου EN 10226 R1/2"

### Σύνδεση τύπου EN ISO 228 G1/2"

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

	Στεγανοποιητικό διαρροής
---	--------------------------

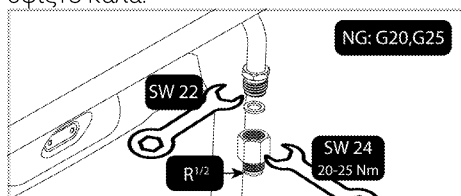
2. Σφίξτε το εξάρτημα σύνδεσης αερίου στη συσκευή χρησιμοποιώντας ένα κλειδί 22 mm και τοποθετήστε το εξάρτημα σύνδεσης μέσα στο εξάρτημα σύνδεσης χρησιμοποιώντας ένα κλειδί 24 mm.



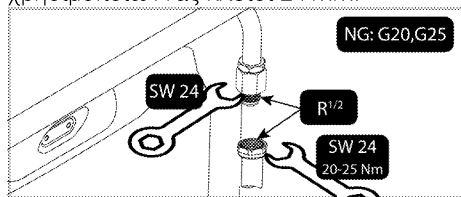
3. Μετά τη σύνδεση πρέπει να ελέγξετε για διαρροή στα εξαρτήματα σύνδεσης.

### Σύνδεση τύπου EN 10226 R1/2"

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



3. Τυλίξτε ένα υλικό στεγανοποίησης γύρω από το σπείρωμα του εξαρτήματος διασύνδεσης. Συνδέστε το εξάρτημα με σπείρωμα του εύκαμπτου σωλήνα ασφαλείας/σταθερού σωλήνα αερίου χρησιμοποιώντας το κλειδί 24 mm και σφίξτε καλά, συγκρατώντας το εξάρτημα διασύνδεσης στη θέση του χρησιμοποιώντας κλειδί 24 mm.



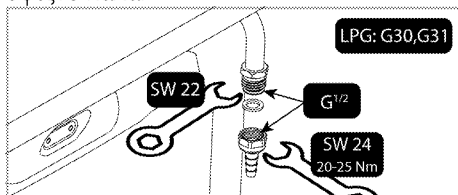
4. Μετά τη σύνδεση πρέπει να ελέγξετε για διαρροή στα εξαρτήματα σύνδεσης.

### Πραγματοποίηση της σύνδεσης αερίου - Φυσικό αέριο (LPG)

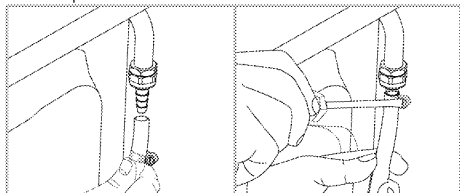
- Το προϊόν θα πρέπει να συνδεθεί με τρόπο ώστε να είναι κοντά στη σύνδεση αερίου, για την αποτροπή διαρροής αερίου.
- Πριν πραγματοποιήσετε τη σύνδεση αερίου, παρέχετε έναν πλαστικό εύκαμπτο σωλήνα αερίου και κατάλληλο σφιγκτήρα στερέωσης. Η εσωτερική διάμετρος του πλαστικού εύκαμπτου σωλήνα αερίου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

### Σύνδεση με εύκαμπτο σωλήνα αερίου

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



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



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

### Έλεγχος για διαρροή στο σημείο σύνδεσης

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα περιστροφικά κουμπιά στη συσκευή είναι απενεργοποιημένα. Βεβαιωθείτε ότι η παροχή αερίου είναι ανοικτή. Προετοιμάστε αφρό από σαπυνοδιάλυμα και απλώστε τον στο σημείο σύνδεσης του εύκαμπτου σωλήνα για να ελέγξετε για διαρροή αερίου.
- Αν υπάρχει διαρροή αερίου θα δημιουργηθούν νέες φυσαλίδες αφρού. Σε μία τέτοια περίπτωση, ελέγξτε πάλι τη σύνδεση αερίου.
- **Αν η συσκευή σας έχει δύο εξόδους εύκαμπτου σωλήνα αερίου,** βεβαιωθείτε ότι η μη χρησιμοποιούμενη έξοδος αερίου θα σφραγιστεί με μια τάπα. Προετοιμάστε αφρό από σαπυνοδιάλυμα και απλώστε τον στο σημείο σύνδεσης της τάπας για να ελέγξετε για διαρροές αερίου. Αν υπάρχει διαρροή αερίου θα δημιουργηθούν νέες φυσαλίδες αφρού. Σε μία τέτοια περίπτωση, ελέγξτε πάλι τη σύνδεση της τάπας.
- Αντί για σαπυνοδιάλυμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε εμπορικά διαθέσιμα σπρέι για έλεγχο διαρροής αερίου.

- Αν υπάρχει διαρροή αερίου, κλείστε την παροχή αερίου και αερίστε τον χώρο.

**i** Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε σπρίτο ή αναπτήρα για να κάνετε τον έλεγχο για διαρροή αερίου.

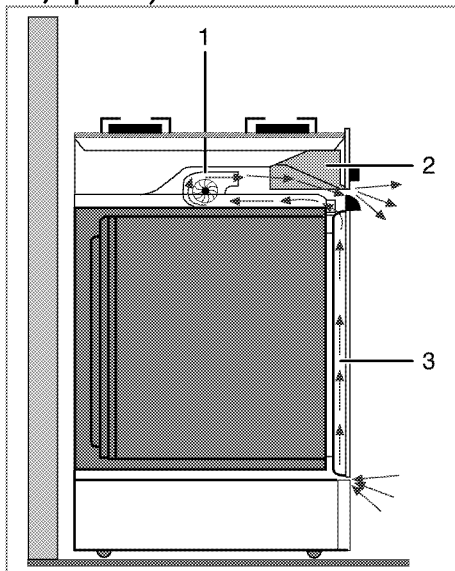
- Σπρώξτε τη μονάδα προς τον τοίχο της κουζίνας.

### Ρύθμιση των ποδιών του φούρνου

Οι κραδασμοί κατά τη χρήση μπορεί να προκαλέσουν μετακίνηση των μαγειρικών σκευών. Αυτή η επικίνδυνη κατάσταση μπορεί να αποφευχθεί αν η μονάδα είναι οριζοντιωμένη και καλά σταθεροποιημένη.

Για τη δική σας ασφάλεια βεβαιωθείτε ότι η μονάδα είναι οριζόντια ρυθμίζοντας τα τέσσερα πόδια στο κάτω μέρος με περιστροφή τους αριστερά ή δεξιά και ευθυγραμμίστε την πρόσωπο με την επιφάνεια εργασίας.

### Για προϊόντα ανεμιστήρα ψύξης (Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)



1 Ανεμιστήρας ψύξης

2 Πίνακας ελέγχου

3 Πόρτα

Ο ανεμιστήρας ψύξης ψύχει και τον πίνακα ελέγχου και το μπροστινό μέρος της συσκευής.

**i** Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί 20-30 λεπτά μετά την απενεργοποίηση του φούρνου.

## Τελικός έλεγχος

1. Ελέγξτε τις ηλεκτρικές λειτουργίες.
2. Ανοίξτε την παροχή αερίου.
3. Ελέγξτε τις εγκαταστάσεις αερίου για σφικτική συναρμογή και στεγανότητα.
4. Ανάψτε τις εστίες και κοιτάξτε την εμφάνιση της φλόγας.

**i** Η φλόγα θα πρέπει να είναι μπλε και να έχει κανονικό σχήμα. Αν η φλόγα είναι κιτρινωπή, ελέγξτε ότι το καπάκι της εστίας αερίου εδράζεται σωστά ή καθαρίστε τον καυστήρα της εστίας.

## Μετατροπή τύπου αερίου

### **!** Γενικές προειδοποιήσεις

- Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην εγκατάσταση αερίου, αποσυνδέστε την κύρια παροχή αερίου. Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης!
- Όλα τα μπεκ αερίου πρέπει να αντικατασταθούν και η ρύθμιση καύσης των βαλβιδίων αερίου πρέπει να γίνει στη θέση ελάχιστης φλόγας, για να γίνει το προϊόν κατάλληλο για χρήση με άλλο αέριο.
- Αφού γίνει η αλλαγή τύπου αερίου, η ετικέτα νέου τύπου αερίου που βρίσκεται στη σακούλα ανταλλακτικών πρέπει να τοποθετηθεί πάνω στην ετικέτα που υπάρχει ήδη στο πίσω τοίχωμα του προϊόντος.
- Οι δυνατότητες μετατροπής του προϊόντος βάσει τύπου αερίου και κατηγοριών αερίου που ισχύουν για τη χώρα σας αναφέρονται στο τμήμα "Κατηγορίες/ τύποι/πίεση αερίου ανά χώρα". Ανατρέξτε σε αυτόν τον πίνακα σχετικά με τους τύπους αερίου για τους οποίους μπορείτε να μετατρέψετε το προϊόν στην περιοχή σας. Δεν επιτρέπεται η μετατροπή για τύπους αερίου που δεν αναφέρονται στον πίνακα αυτόν.
- Ενδέχεται να μην παρέχονται με το προϊόν επιπλέον μπεκ για τον τύπο

αερίου προς τον οποίο θέλετε να μετατρέψετε το προϊόν. Μπορείτε να αποκτήσετε τα μπεκ από το εξουσιοδοτημένο σέρβις ή από το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

- Οι τιμές μπεκ και οι τύποι αερίου που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τις εστίες αερίου παρέχονται στο τέλος αυτού του τμήματος. Κάντε τη σύνδεση του τύπου αερίου που πρόκειται να μετατραπεί όπως περιγράφεται στην ενότητα Σύνδεση αερίου.

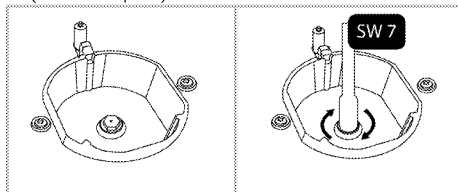
### Εξαρτήματα για μετατροπή αερίου

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

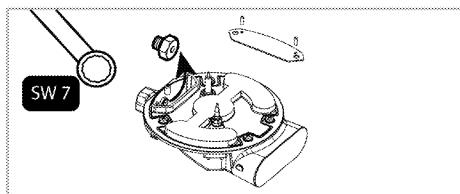
	Ακροφύσιο παράκαμψης
	Μπεκ εστίας αερίου

### Αλλαγή ακροφυσίου για τις εστίες αερίου

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



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



**i** ((Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.))

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

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

**i** Τα καινούργια μπεκ έχουν σημειωμένη τη θέση τους πάνω στη συσκευασία τους ή μπορείτε να ανατρέξετε στον πίνακα μπεκ στο *Πίνακας ακροφυσίων, σελίδα 17*.

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

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

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

1. Ανάψτε την εστία αερίου που πρόκειται να ρυθμιστεί και γυρίστε το περιστροφικό κουμπί στη θέση μειωμένης παροχής.
2. Αφαιρέστε το περιστροφικό κουμπί από τη βαλβίδα αερίου.
3. Χρησιμοποιήστε κατασβίδι κατάλληλου μεγέθους για να ρυθμίσετε τη βίδα ρύθμισης παροχής.

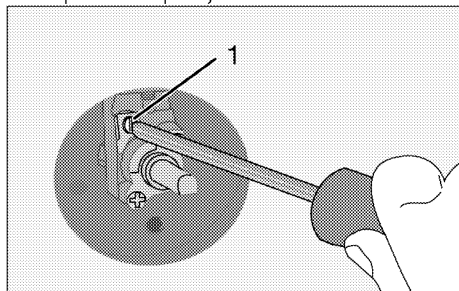
Για LPG (Βουτάνιο - Προπάνιο)

περιστρέψτε τη βίδα δεξιόστροφα. Για το

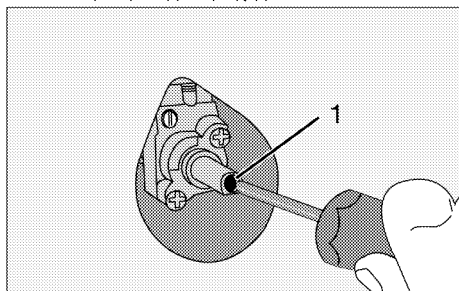
φυσικό αέριο, πρέπει να γυρίσετε τη βίδα **αριστερόστροφα** μία φορά.

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

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



1 Βίδα ρύθμισης παροχής



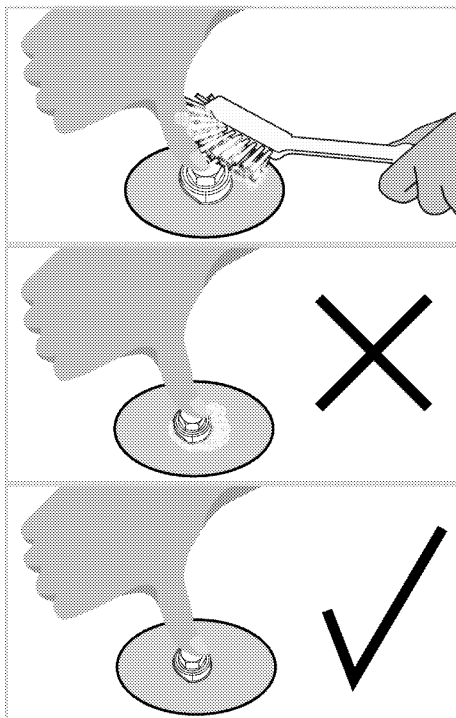
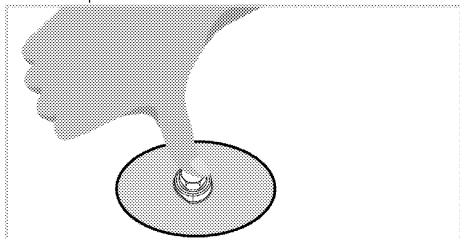
1 Βίδα ρύθμισης παροχής

**i** Αν ο τύπος αερίου της μονάδας έχει αλλάξει, τότε πρέπει να γίνει αλλαγή και στην πινακίδα στοιχείων που αναφέρει τον τύπο αερίου στη μονάδα.

## Έλεγχος διαρροής στα μπεκ

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

1. Βεβαιωθείτε ότι η παροχή αερίου προς το προϊόν είναι ενεργοποιημένη, συνεχίζοντας να έχετε όλα τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού στη θέση απενεργοποίησης.
2. Κάθε οπή μπεκ φράζεται με ένα δάκτυλο, με εφαρμογή εύλογης δύναμης για να σταματήσει η διαρροή αερίου, όταν το αντίστοιχο περιστροφικό κουμπί χειρισμού έχει γυριστεί στη θέση ενεργοποίησης και κρατιέται πατημένο για να φθάσει αέριο στο μπεκ.
3. Με ένα μικρό πινέλο, απλώστε στη σύνδεση του μπεκ λίγο σαπνοδιάλυμα που έχετε ήδη ετοιμάσει - αν υπάρχει διαρροή αερίου στη σύνδεση του μπεκ, θα αρχίσουν να παράγονται φυσαλίδες στο σαπνοδιάλυμα. Σε αυτή την περίπτωση, σφίξτε το μπεκ με εύλογη δύναμη και επαναλάβετε άλλη μία φορά τη διαδικασία στο βήμα 3.
4. Αν και πάλι παράγονται φυσαλίδες, πρέπει να διακόψετε άμεσα την παροχή αερίου προς το προϊόν και να καλέσετε έναν Εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο σέρβις ή αδειούχο τεχνικό. Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν έως ότου το εξουσιοδοτημένο σέρβις έχει επέμβει στο προϊόν.



## Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

- Φυλάξτε το αρχικό κουτί του προϊόντος και μεταφέρετε το προϊόν μέσα σε αυτό. Ακολουθήστε τις οδηγίες πάνω στο χαρτοκιβώτιο. Αν δεν έχετε το αρχικό χαρτοκιβώτιο, συσκευάστε το προϊόν σε προστατευτικό με φυσαλίδες ή χοντρό χαρτόνι και στερεώστε καλά τη συσκευασία με κολλητική ταινία.
- Για να αποφύγετε ζημιά στη πόρτα του φούρνου από τη σχάρα και το δίσκο που βρίσκονται μέσα στον φούρνο, τοποθετήστε ένα κομμάτι χαρτονιού στην εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου στην θέση που βρίσκονται οι δίσκοι. Δέστε με ταινία την πόρτα στα πλαϊνά της τοιχώματα.
- Ασφαλίστε τα καπάκια και τα στηρίγματα των σκευών με κολλητική ταινία.
- Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα ή τη λαβή της για την ανύψωση ή τη μετακίνηση του προϊόντος.

**i** Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή και μετακινείτε τη μόνο σε όρθια θέση.

**i** Ελέγξτε τη γενική εμφάνιση του προϊόντος σας για τυχόν ζημιές που μπορεί να έχουν προκληθεί κατά τη μεταφορά.

## 4 Προετοιμασίες

### Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Οι πληροφορίες που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας με οικολογικό τρόπο και να εξοικονομείτε ενέργεια:

- Χρησιμοποιείτε στο φούρνο σκεύη σκούρου χρώματος ή με επικάλυψη σμάλτου (εμαγιέ), επειδή έτσι η μεταφορά θερμότητας θα είναι καλύτερη.
- Όταν μαγειρεύετε τα φαγητά σας, προθερμάνετε αν συνιστάται στο εγχειρίδιο χρήστη ή στις οδηγίες μαγειρέματος.
- Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου.
- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε συγχρόνως περισσότερα από ένα φαγητά στο φούρνο όταν είναι δυνατόν. Μπορείτε να μαγειρέψετε τοποθετώντας δύο μαγειρικά σκεύη στη συμμάτινη σχάρα.
- Μαγειρεύετε ένα φαγητό μετά από το άλλο. Ο φούρνος θα είναι ήδη ζεστός.
- Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια σβήνοντας το φούρνο σας λίγα λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου.
- Αποψύχετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.
- Χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα κατσαρόλες και τηγάνια με καπάκι. Αν δεν χρησιμοποιείται καπάκι, η κατανάλωση ενέργειας μπορεί να αυξηθεί 4 φορές.
- Επιλέξτε την εστία αερίου που είναι κατάλληλη για το μέγεθος της βάσης του σκεύους που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί. Πάντα επιλέγετε το σωστό μέγεθος σκεύους για τα φαγητά σας. Για τα μεγαλύτερα σκεύη απαιτείται περισσότερη ενέργεια.
- Προσέχετε να χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδη βάση όταν μαγειρεύετε με ηλεκτρικές πλάκες εστιών. Τα σκεύη με βάσεις μεγάλου πάχους θα παρέχουν καλύτερη μεταφορά θερμότητας. Μπορείτε έτσι να εξοικονομήσετε έως 1/3 της ενέργειας.

- Τα δοχεία και οι κατσαρόλες πρέπει να είναι συμβατά με τις ηλ. εστίες. Η βάση των σκευών δεν πρέπει να είναι μικρότερη από την ηλεκτρική εστία.
- Διατηρείτε τις ηλ. εστίες και τις βάσεις των σκευών σε καθαρή κατάσταση. Οι βρομιές θα μειώσουν τη μεταφορά θερμότητας ανάμεσα στην ηλ. εστία και τη βάση του σκεύους.
- Για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας, απενεργοποιείτε την ηλ. εστία 5 έως 10 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Μπορείτε έτσι να εξοικονομήσετε έως 20% της ενέργειας με τη χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας.
- Πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή απόδοση σύμφωνα με την ΕΕ 66/2014 μπορείτε να βρείτε στο δελτίο προϊόντος που παρέχεται με το προϊόν..

### Αρχική χρήση

#### Πρώτος καθαρισμός της συσκευής

- i** Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά από ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά υλικά. Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορρυπαντικά, σκόνες/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Σκουπίστε τις επιφάνειες της συσκευής με ένα ελαφρά υγρό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα άλλο πανί.

#### Αρχική θέρμανση

Θερμάνετε το προϊόν για περίπου 30 λεπτά και μετά απενεργοποιήστε το. Έτσι τυχόν κατάλοιπα ή επιστρώσεις θα καούν και θα απομακρυνθούν.





Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα!

Η συσκευή μπορεί να βρίσκεται σε υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείται. Ποτέ να μην αγγίζετε τις ζεστές εστίες, τα εσωτερικά τμήματα του φούρνου, τα στοιχεία θέρμανσης κλπ. Κρατάτε τα παιδιά μακριά! Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά σε θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητά από το φούρνο.

### **Ηλεκτρικός φούρνος**

1. Βγάλτε από το φούρνο όλους τους δίσκους ψησίματος και τη συρμάτινη σχάρα.
2. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Επιλέξτε Στατική θέση.
4. Επιλέξτε την υψηλότερη ισχύ του γκριλ, βλ. *Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου, σελίδα 38*.
5. Αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
6. Απενεργοποιήστε το φούρνο σας, βλ. *Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου, σελίδα 38*

### **Φούρνος γκριλ**

1. Βγάλτε από το φούρνο όλους τους δίσκους ψησίματος και τη συρμάτινη σχάρα.

2. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Επιλέξτε την υψηλότερη ισχύ του γκριλ, βλ. *Τρόπος χρήσης του γκριλ, σελίδα 42*.
4. Αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
5. Απενεργοποιήστε το γκριλ σας, βλ. *Τρόπος χρήσης του γκριλ, σελίδα 42*

### **Ηλεκτρική εστία**

1. Τυχόν κατάλοιπα από την παραγωγή ή επιστρώσεις διατήρησης πρέπει να καούν πριν την πρώτη χρήση. Αφήστε την ηλεκτρική εστία να λειτουργήσει σε μεσαίο επίπεδο θερμοκρασίας για 8 λεπτά χωρίς σκεύος πάνω της. Δεν θα πρέπει να τοποθετηθούν οποιαδήποτε σκεύη ή δοχεία στην ηλεκτρική εστία στη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.



Για δύο περίπου ώρες κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να παραχθεί οσμή και καπνός. Αυτό είναι πολύ φυσιολογικό. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά για να απομακρύνεται ο καπνός και η οσμή. Αποφεύγετε την απ' ευθείας εισπνοή του καπνού και της οσμής που παράγονται.

## 5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών

### Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα



Ποτέ μην προσθέσετε στο τηγάνι λάδι πάνω από το ένα τρίτο του ύψους του. Μην αφήνετε την πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση όταν ζεσταίνεται λάδι. Η υπερθέρμανση του λαδιού προκαλεί κίνδυνο φωτιάς. **Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε ενδεχόμενη φωτιά με νερό!** Όταν το λάδι πιάσει φωτιά, καλύψτε το με κουβέρτα κατάσβεσης φωτιάς ή με ένα υγρό πανί.

Απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών, αν είναι ασφαλές να το κάνετε, και τηλεφωνήστε στην Πυροσβεστική υπηρεσία.

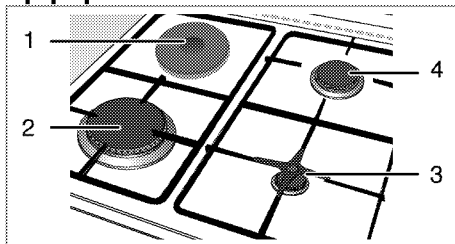
- Πριν το τηγάνισμα τροφίμων, πάντα να τα στεγνώνετε καλά. Κατόπιν τοποθετείτε τα προσεκτικά μέσα στο καυτό λάδι. Να εξασφαλίσετε ότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν αποψυχθεί πλήρως πριν τα τηγανίσετε.
- Όταν ζεσταίνεται το λάδι μην καλύπτετε το σκεύος.
- Τοποθετείτε τα τηγάνια και τις κατασρόλες με τρόπο ώστε οι λαβές τους να μην είναι πάνω από τις εστίες, για να αποφύγετε θέρμανση των λαβών. Μην τοποθετείτε πάνω στην πλάκα εστιών σκεύη που δεν είναι σταθερά ή μπορούν να ανατραπούν εύκολα.
- Μην τοποθετείτε κενά σκεύη και κατασρόλες σε αναμμένες εστίες. Μπορεί να υποστούν ζημιά.
- Η λειτουργία μιας εστίας χωρίς σκεύος ή κατασρόλα πάνω της θα προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Απενεργοποιείτε τις εστίες όταν τελειώνετε το μαγείρεμα.
- Επειδή η επιφάνεια του προϊόντος μπορεί να είναι καυτή, μην τοποθετείτε πάνω της σκεύη από αλουμίνιο και πλαστικό. Αυτά τα σκεύη δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται ούτε για τη φύλαξη των τροφίμων.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατασρόλες ή σκεύη με επίπεδη βάση.

- Τοποθετείτε την κατάλληλη ποσότητα φαγητού μέσα στις κατασρόλες και τα τηγάνια. Έτσι δεν θα χρειαστεί να καθαρίζετε άσκοπα, αφού θα αποτρέψετε την υπερχειλίση του φαγητού. Μην τοποθετείτε τα καπάκια από τις κατασρόλες ή τα τηγάνια πάνω στις εστίες. Τοποθετείτε τις κατασρόλες έτσι ώστε να είναι κεντραρισμένες πάνω στη εστία. Αν θέλετε να μετακινήσετε την κατασρόλα σε άλλη εστία, σηκώστε την και τοποθετήστε τη στη εστία που θέλετε αντί να τη σύρετε.

### Μαγείρεμα με αέριο

- Το μέγεθος του σκεύους και της φλόγας πρέπει να συμφωνούν. Ρυθμίζετε τις φλόγες του αερίου ώστε να μην περνούν έξω από τη βάση του σκεύους και κεντράρετε το σκεύος πάνω στην υποδοχή του.

### Χρήση των πλακών εστιών



- 1 Ηλεκτρική εστία 18-20εκ.
- 2 Εστία αερίου Ταχείας θέρμανσης 22-24 εκ.
- 3 Βοηθητική εστία αερίου 12-18 εκ.
- 4 Κανονική εστία αερίου 18-20 εκ. είναι λίστα συνιστώμενης διαμέτρου σκευών προς χρήση σε αντίστοιχες εστίες αερίου.

**!** Μη χρησιμοποιείτε σκεύη μαγειρέματος που υπερβαίνουν σε διαστάσεις αυτές που αναφέρθηκαν παραπάνω. Η χρήση μεγαλύτερων σκευών προκαλεί κίνδυνο δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα και υπερθέρμανση παρακείμενων επιφανειών και των κουμπιών ελέγχου. Η χρήση μικρότερων σκευών προκαλεί κίνδυνο να καείτε από τη φλόγα.

**!** Μέρη ή εξαρτήματα του προϊόντος σας μπορεί να καταστραφούν λόγω της υψηλής θερμότητας κατά το μαγείρεμα με παρόμοια αξεσουάρ που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή χόβολης και δεν προτείνονται στο εγχειρίδιο. Οι ζημιές που προκαλούνται από μια τέτοια χρήση είναι ευθύνη του χρήστη.

Το σύμβολο της μεγάλης φλόγας υποδηλώνει τη μέγιστη ισχύ μαγειρέματος, ενώ το σύμβολο μικρής φλόγας υποδηλώνει την ελάχιστη ισχύ. Στη θέση απενεργοποίησης (πάνω), δεν παρέχεται αέριο στις εστίες αερίου.

### **Άναμμα των εστιών αερίου**

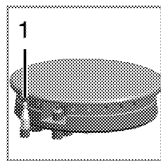
1. Κρατήστε πατημένο το περιστροφικό κουμπί της εστίας αερίου.
2. Στρίψτε το αριστερόστροφα στο σύμβολο μεγάλης φλόγας.  
» Το αέριο ανάβει με το σπινθήρα που παράγεται.
3. Ρυθμίστε την επιθυμητή ισχύ μαγειρέματος.

### **Σβήσιμο των εστιών αερίου**

Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί της εστίας διατήρησης θερμότητας στη θέση απενεργοποίησης (πάνω).

**!** Σε περίπτωση που οι φλόγες του καυστήρα σβήσουν κατά λάθος, απενεργοποιήστε το χειριστήριο του καυστήρα και μην επιχειρήσετε να ανάψετε ξανά τον καυστήρα για τουλάχιστον 1 λεπτό.

## **Σύστημα ασφαλείας διακοπής παροχής αερίου (σε μοντέλα με θερμικό στοιχείο)**



1. Ασφάλεια διακοπής παροχής αερίου

Σαν μέτρο προφύλαξης για την περίπτωση σβήσιματος της φλόγας όταν χυθεί υγρό στις εστίες αερίου λόγω υπερχειλίσσης, ο μηχανισμός ασφαλείας ενεργοποιείται και διακόπτει την παροχή του αερίου.

- Για το άναμμα, πιέστε το περιστροφικό κουμπί προς τα μέσα και περιστρέψτε το αριστερόστροφα.
- Αφού αναφλεγεί το αέριο, κρατήστε το περιστροφικό κουμπί πατημένο για 3-5 δευτερόλεπτα ακόμα για να οπλίσετε το σύστημα ασφαλείας.
- Αν το αέριο δεν αναφλεγεί αφού πιέσετε και ελευθερώσετε το περιστροφικό κουμπί, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία κρατώντας το κουμπί πατημένο για 15 δευτερόλεπτα.

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

### **Χρήση ηλεκτρικών εστιών**

Τα περιστροφικά κουμπιά της πλάκας εστιών μπορούν να περιστραφούν και στις δύο κατευθύνσεις ώστε να παρέχουν έλεγχο της θερμοκρασίας σε βήματα.

**i** Αν η πλάκα εστιών είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικές εστίες που διαθέτουν λειτουργία Ενίσχυσης θέρμανσης (ταχείας θέρμανσης), η αντίστοιχη ηλεκτρική εστία θα επισημαίνεται με μια κόκκινη τελεία.

## Ενεργοποίηση των ηλεκτρικών εστιών

Για το χειρισμό των ηλεκτρικών εστιών χρησιμοποιήστε τα περιστροφικά κουμπιά τους. Ρυθμίστε τα περιστροφικά κουμπιά των ηλεκτρικών εστιών στο αντίστοιχο επίπεδο για να αποκτήσετε το επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος.

Επίπεδο μαγειρέματος	1	2 3	4 6
	ζέσταμα	βράσιμο, σιγοβράσιμο	μαγείρεμα, ψήσιμο, βράσιμο

## Απενεργοποίηση των ηλεκτρικών εστιών

Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί ηλεκτρικής εστίας στη θέση απενεργοποίησης (πάνω).

## 6 Τρόπος χρήσης του φούρνου

### Γενικές πληροφορίες σχετικά με το ψήσιμο γλυκών, το ψήσιμο φαγητών και το ψήσιμο σε γκριλ



Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα!

Η συσκευή μπορεί να βρίσκεται σε υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείται. Ποτέ να μην αγγίζετε τις ζεστές εστίες, τα εσωτερικά τμήματα του φούρνου, τα στοιχεία θέρμανσης κλπ. Κρατάτε τα παιδιά μακριά! Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά σε θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητά από το φούρνο.



Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου καθώς μπορεί να διαφύγει ατμός.

Ο ατμός που βγαίνει μπορεί να ζεματίσει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας.

### Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο γλυκών

- Χρησιμοποιείτε κατάλληλους αντικαλλητικούς μεταλλικούς δίσκους ή αντίστοιχα αλουμινένια σκεύη ή φόρμες σιλικόνης ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Χρησιμοποιείτε αποτελεσματικά το χώρο στις υποδοχές.
- Τοποθετείτε τη φόρμα ψησίματος στη μεσαία θέση στις υποδοχές.
- Επιλέξτε τη σωστή θέση στο φούρνο πριν ανάψετε το φούρνο ή το γκριλ. Μην αλλάζετε τη θέση στην υποδοχή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Διατηρείτε την πόρτα του φούρνου κλειστή.

### Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο σε ταψί

- Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος θα είναι καλύτερα αν χρησιμοποιήσετε σε ολόκληρο κοτόπουλο, γαλοπούλα και

μεγάλα κομμάτια κρέατος καρκεύματα όπως χυμό λεμονιού και μαύρο πιπέρι.

- Χρειάζονται 15 έως 30 λεπτά περισσότερο για να ψήσετε κρέας με κόκαλα σε σύγκριση με ίδιοι μεγέθους κρέας χωρίς κόκαλα.
- Θα πρέπει να υπολογίζετε περίπου 4 έως 5 λεπτά χρόνο μαγειρέματος ανά εκατοστό πάχους του κρέατος.
- Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το κρέας σε ηρεμία στο φούρνο για περίπου 10 λεπτά. Έτσι η εσωτερικοί ζωμοί μοιράζονται ομοιόμορφα σε όλο το ψητό και δεν στάζουν όταν κοπεί το κρέας.
- Το ψάρι θα πρέπει να τοποθετείται στη μεσαία ή στην κάτω θέση στις υποδοχές σε σκεύος ανθεκτικό σε θερμότητα.

### Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στη σχάρα (γκριλ)

Όταν ψήνετε σε γκριλ κρέας, ψάρι και πουλερικά, τα φαγητά αποκτούν γρήγορα καφέ χρώμα, έχουν ωραία κρούστα και δεν στεγνώνουν. Τα επίπεδα κομμάτια, τα σουβλάκια και τα λουκάνικα, αλλά και τα λαχανικά με μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό, όπως τομάτες και κρεμμύδια, είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για ψήσιμο σε γκριλ.

- Κατανείμετε τα κομμάτια που πρόκειται να ψηθούν στη συρμάτινη σχάρα ή στο ταψί με συρμάτινη σχάρα με τέτοιο τρόπο ώστε η επιφάνεια που καλύπτεται να μην υπερβαίνει το περίγραμμα της αντίστασης.
- Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το δίσκο ψησίματος με σχάρα στο επιθυμητό επίπεδο στο φούρνο. Αν ψήνετε στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το δίσκο ψησίματος στην καλύτερη θέση για τη συλλογή των λιπών. Ο δίσκος ψησίματος που θα τοποθετηθεί πρέπει να έχει μέγεθος που καλύπτει όλη την επιφάνεια ψησίματος με το γκριλ. Αυτός ο δίσκος ενδέχεται να μην παρέχεται με το προϊόν. Προσθέστε στο δίσκο ψησίματος λίγο νερό για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του.

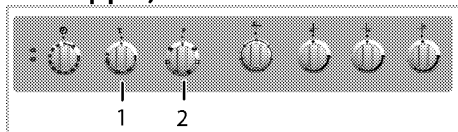


Τα τρόφιμα που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο πυρκαγιάς. Για ψήσιμο στο γκριλ χρησιμοποιείτε μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την έντονη θέρμανση κατά το ψήσιμο σε γκριλ.

Μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω στο ράφι του γκριλ. Αυτό είναι το πιο ζεστό σημείο και ένα φαγητό με πολύ λίπος μπορεί να πιάσει φωτιά.

## Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου

### Επιλογή θερμοκρασίας και τρόπου λειτουργίας



- 1 Περιστροφικό κουμπί θερμοστάτη
- 2 Περιστροφικό κουμπί λειτουργιών

1. Γυρίστε το μηχανικό χρονοδιακόπτη πλήρως δεξιόστροφα και, στη συνέχεια, γυρίστε το πίσω στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

2. Ρυθμίστε το κουμπί λειτουργιών στον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

3. Ρυθμίστε το κουμπί θερμ. °C στην επιθυμητή θερμοκρασία.

» Ο φούρνος θερμαίνεται ως τη ρυθμισμένη θερμοκρασία και κατόπιν διατηρεί αυτή τη θερμοκρασία. Κατά τη θέρμανση, η λυχνία θερμοκρασίας παραμένει αναμμένη.

### Απενεργοποίηση του ηλεκτρικού φούρνου

Γυρίστε το χρονοδιακόπτη του φούρνου στη θέση απενεργοποίησης.



Όταν ο χρονοδιακόπτης ρυθμιστεί σε μια συγκεκριμένη ώρα, θα απενεργοποιηθεί αυτόματα, βλ.

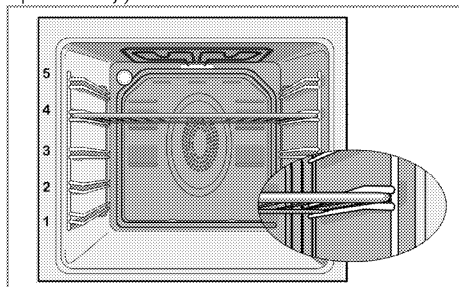
*Χρήση του ρολογιού του φούρνου, σελίδα 39*

Γυρίστε το κουμπί λειτουργιών και το κουμπί θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης (πάνω).

Είναι σημαντικό να τοποθετηθεί σωστά η συρμάτινη σχάρα στη συρμάτινη υποδοχή. Η συρμάτινη σχάρα πρέπει να εισαχθεί ανάμεσα στις συρμάτινες υποδοχές όπως φαίνεται στην εικόνα.

Μην αφήσετε τη συρμάτινη σχάρα να είναι σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου. Περάστε τη συρμάτινη σχάρα στο μπροστινό μέρος της υποδοχής και σταθεροποιήστε τη θέση του με τη βοήθεια της πόρτας για να αποκτήσετε καλή απόδοση γκριλ.

(Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.)



### Τρόποι λειτουργίας

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

#### Top and bottom heating (Πάνω και κάτω αντίσταση)



Λειτουργούν η πάνω και η κάτω αντίσταση. Το φαγητό θερμαίνεται ομοιόμορφα από πάνω και κάτω. Για παράδειγμα, η επιλογή είναι κατάλληλη για κέικ, γλυκά ζύμης ή κέικ και συνταγές ραγού σε φόρμες ψησίματος. Μαγείρεμα με ένα δίσκο μόνο.

### Bottom heating (Κάτω αντίσταση)



Λειτουργεί μόνο η κάτω αντίσταση. Λειτουργία κατάλληλη για πίτσα και ακόλουθο ξεροψήσιμο του φαγητού από το κάτω μέρος. Αυτή η λειτουργία πρέπει να χρησιμοποιείται και για τον εύκολο καθαρισμό με ατμό.



### Fan supported bottom/top heating (Κατω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα)



Λειτουργούν η πάνω και κάτω αντίσταση συν ο ανεμιστήρας (στο πίσω τοίχωμα). Ο θερμός αέρας κατανέμεται ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο πολύ γρήγορα χάρη στον ανεμιστήρα. Μαγειρέμα με ένα δίσκο μόνο.

### Full grill (Γκριλ δυνατό)



Λειτουργεί το μεγάλο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Είναι τρόπος κατάλληλος για το ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων κρέατος.

- Τοποθετήστε κάτω από την αντίσταση γκριλ μερίδες μεγάλου ή μεσαίου μεγέθους στη σωστή θέση στην υποδοχή για ψήσιμο γκριλ.
- Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό χρόνο ψησίματος.

### Grill+Fan (Γκριλ+Αέρας)



Η ισχύς ψησίματος στο γκριλ δεν είναι τόσο έντονη όσο με το Γκριλ δυνατό.

- Τοποθετήστε μικρού ή μεσαίου μεγέθους μερίδες στη σωστή θέση ραφιού για ψήσιμο γκριλ.
- Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό χρόνο ψησίματος.

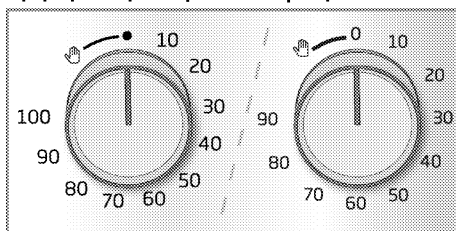
### Ενίσχυση θέρμανσης



Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για ταχεία θέρμανση του φούρνου. Δεν είναι κατάλληλη για μαγειρέμα φαγητού.

- Αφού επιλέξετε αυτή τη λειτουργία, επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία. Η λυχνία θερμ. °C ανάβει και ο φούρνος θερμαίνεται.
- Η λυχνία σβήνει αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία θέρμανσης. Τότε επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία για το μαγειρέμα του φαγητού σας.

### Χρήση του ρολογιού του φούρνου



### Έναρξη του μαγειρέματος

**i** Για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο πρέπει να επιλέξετε πρόγραμμα μαγειρέματος και την επιθυμητή θερμοκρασία και να ορίσετε την ώρα. Αλλιώς ο φούρνος δεν θα λειτουργεί.

1. Γυρίστε το μηχανικό χρονοδιακόπτη ρυθμιστικά δεξιόστροφα και, στη συνέχεια, γυρίστε το πίσω στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
2. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
3. Επιλέξτε πρόγραμμα λειτουργίας και θερμοκρασία, βλ. *Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου, σελίδα 38*.  
» Ο φούρνος θα θερμανθεί στην επιλεγμένη θερμοκρασία και θα διατηρήσει αυτή τη θερμοκρασία έως το τέλος του χρόνου μαγειρέματος που επιλέξατε.
4. Όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, το κουμπί Ρύθμιση ώρας θα περιστραφεί αυτόματα αριστερόστροφα. Ακούγεται

ένος ήχος προειδοποίησης που δείχνει ότι ο χρόνος έχει τελειώσει και διακόπτεται η τροφοδοσία ρεύματος.

**i** Αν δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη, γυρίστε το κουμπί αριστερόστροφα στη θέση με το σύμβολο του χεριού.

5. Απενεργοποιήστε το φούρνο με το κουμπί Ρύθμιση ώρας, το κουμπί λειτουργιών και το κουμπί θερμοκρασίας.

### Απενεργοποίηση του φούρνου πριν την καθορισμένη ώρα

1. Γυρίστε το κουμπί Time Adjustment (Ρύθμιση χρόνου) αριστερόστροφα έως ότου σταματήσει.

2. Απενεργοποιήστε το φούρνο με το κουμπί λειτουργιών και το κουμπί Θερμ. °C.

### Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

**i** Οι χρόνοι στον πίνακα αυτόν έχουν μόνο ενδεικτικό σκοπό. Οι χρόνοι μπορεί να διαφέρουν λόγω της θερμοκρασίας, του πάχους και του τύπου των τροφίμων, καθώς και ανάλογα με τις μαγειρικές σας προτιμήσεις.

### Ψήσιμο γλυκών και φαγητών

**i** Η 1η υποδοχή του φούρνου είναι η κάτω υποδοχή.

Φαγητό	Αριθμοί δίσκων	Αξεσουαφ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση στην υποδοχή	Θερμοκρασία (°C)	Χρονος μαγειρέματος (σε λεπτά περ.)
Κέικ ταψιού	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	180	25 ... 30
Κέικ φόρμας	Ένας δίσκος	Φόρμα κέικ πάνω σε συρμάτινη σχάρα**		2	180	40 ... 50
Μικρά κέικ	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	160	25 ... 35
Παντεσπάνι	Ένας δίσκος	Στρογγυλή λυόμενη φόρμα διαμέτρου 26 cm πάνω σε συρμάτινη σχάρα**		3	160	25 ... 35
Κουλουράκια	Ένας δίσκος	Δίσκος για γλυκά ζύμης*		3	180	25 ... 30
Είδη ζύμης	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		2	200	30 ... 40
Γλυκά ταψιού	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		2	200	25 ... 35
Είδη με προζύμι	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		2	200	35 ... 45
Λαζάνια	Ένας δίσκος	Γυάλινο/μεταλλικό ορθογώνιο ταψάκι πάνω σε συρμάτινη σχάρα**		2 - 3	200	30 ... 40
Πίτσα	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		2	200 ... 220	15 ... 20
Μπριζόλα μοσχαρίσια (ολόκληρη) / Ψητό	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	25 ελάχ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	100 ... 120
Αρνάκι μπούτι (γάστρας)	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	25 ελάχ. 220 κατόπιν 180 ... 190	70 ... 90



Φαγητό	Αριθμοί δίσκων	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση στην υποδοχή	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (σε λεπτά περ.)
Ψητό κοτόπουλο (1,8-2 κιλά)	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		2	15 ελάχ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	60 ... 80
Γαλοπούλα (5.5 κιλά)	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		1	25 ελάχ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	150 ... 210
Ψάρια	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	200	20 ... 30

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

\* Αυτά τα αξεσουάρ ενδέχεται να μην παρέχονται μαζί με το προϊόν.

\*\* Αυτά τα αξεσουάρ δεν παρέχονται μαζί με το προϊόν. Είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

## Πίνακας μαγειρέματος για γεύματα δοκιμών

Τα γεύματα σε αυτόν τον πίνακα μαγειρέματος παρασκευάζονται σύμφωνα

με το EN 60350-1 για να διευκολύνονται τα ινστιτούτα ελέγχου στις δοκιμές του προϊόντος.

Φαγητό	Αριθμοί δίσκων	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση στην υποδοχή	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (σε λεπτά περ.)
Κουλουράκι	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	140	20 ... 30
Μικρά κέικ	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	160	25 ... 35
Παντεσπάνι	Ένας δίσκος	Στρογγυλή λυόμενη φόρμα διαμέτρου 26 cm πάνω σε συρμάτινη σχάρα**		3	160	25 ... 35
Μηλόπιτα	Ένας δίσκος	Στρογγυλός μαύρος μεταλλικός δίσκος διαμέτρου 20 cm πάνω σε συρμάτινη σχάρα**		2	180	50 ... 60

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

\* Αυτά τα αξεσουάρ ενδέχεται να μην παρέχονται μαζί με το προϊόν.

\*\* Αυτά τα αξεσουάρ δεν παρέχονται μαζί με το προϊόν. Είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

## Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο κέικ

- Αν το κέικ είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία περίπου 10°C και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος.

- Αν το κέικ είναι υγρό, χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό ή χαμηλώστε τη θερμοκρασία κατά 10°C.
- Αν το κέικ είναι πολύ σκούρο στο πάνω μέρος, τοποθετήστε το σε χαμηλότερο επίπεδο, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.

- Αν μαγειρεύτηκε καλά εσωτερικά αλλά κολλάει εξωτερικά, χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.

### Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο γλυκών ζύμης

- Αν το γλυκό ζύμης είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία περίπου 10°C και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος. Υγράνετε τα φύλλα ζύμης με μίγμα από γάλα, λάδι, αυγό και γιαούρτι.
- Αν το γλυκό ζύμης χρειάζεται πολύ χρόνο για να ψηθεί, προσέξτε το πάχος του γλυκού ζύμης που έχετε παρασκευάσει δεν υπερβαίνει το βάθος του ταψιού.
- Αν η πάνω πλευρά του γλυκού ζύμης ξεροψηθεί αλλά το κάτω μέρος δεν έχει μαγειρευτεί, βεβαιωθείτε ότι η ποσότητα σάλτσας που έχετε χρησιμοποιήσει για το γλυκό ζύμης δεν είναι πολύ μεγάλη στο κάτω μέρος του γλυκού. Προσπαθήστε να μοιράσετε τη σάλτσα ομοιόμορφα ανάμεσα στις στρώσεις της ζύμης για ομοιόμορφο ξεροψήσιμο.

**i** Μαγειρεύετε το γλυκό ζύμης σύμφωνα με τον τρόπο και τη θερμοκρασία που αναφέρονται στον πίνακα μαγειρέματος. Αν το κάτω μέρος εξακολουθεί να μην ψήνεται αρκετά, την επόμενη φορά τοποθετήστε το σε μια θέση χαμηλότερα στο φούρνο.

### Πρακτικές συμβουλές για μαγείρεμα λαχανικών

- Αν τελειώσουν τα υγρά στο πιάτο λαχανικών και στεγνώσει πολύ, τότε μαγειρέψτε το σε σκεύος με καπάκι αντί για ταψί. Τα κλειστά σκεύη διατηρούν τα υγρά του πιάτου.

### Ψήσιμο με ηλεκτρικό γκριλ

Τύπος τροφίμου	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση στην υποδοχή	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C)**	Χρόνος ψησίματος με γκριλ (περ.) <sup>#</sup>
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα	4...5	250/max	20...25 ελάχ.
Κοτόπουλο σε φέτες	Συρμάτινη σχάρα	4...5	250/max	25...35 ελάχ.

- Αν ένα πιάτο λαχανικών δεν μαγειρεύεται, βράστε τα λαχανικά από πριν ή παρασκευάστε τα σαν φαγητό για συντήρηση σε βάζα και μετά τοποθετήστε τα στο φούρνο.

### Τρόπος χρήσης του γκριλ



Κλείνετε την πόρτα του φούρνου όταν ψήνετε με γκριλ.

Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαυματα!

- **Για μαγείρεμα με γκριλ γυρίστε το κουμπί Time Adjustment (Ρύθμιση χρόνου) αριστερόστροφα στο σύμβολο Χεριού.**

### Ενεργοποίηση του γκριλ

1. Γυρίστε το κουμπί λειτουργιών δεξιόστροφα στο επιθυμητό σύμβολο Γκριλ.
  2. Κατόπιν επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία γκριλ.
  3. Αν απαιτείται, προθερμάνετε για περίπου 5 λεπτά.
- » Ανάβει η λυχνία θερμοκρασίας.

### Απενεργοποίηση του γκριλ

1. Γυρίστε το κουμπί λειτουργιών στη θέση Off (Απενεργοποίηση) (πάνω).



Τα τρόφιμα που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο πυρκαγιάς. Για ψήσιμο στο γκριλ χρησιμοποιείτε μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την έντονη θέρμανση κατά το ψήσιμο σε γκριλ.

Μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω στο ράφι του γκριλ. Αυτό είναι το πιο ζεστό σημείο και ένα φαγητό με πολύ λίπος μπορεί να πιάσει φωτιά.

### Πίνακας χρόνων μαγειρέματος για γκριλ

Τύπος τροφίμου	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση στην υποδοχή	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C)**	Χρόνος ψησίματος με γκριλ (περ.)
Αρνίσια παϊδάκια γαλακτός	Συρμάτινη σχάρα	4...5	250/max	20...25 ελάχ.
Ροστ μπιφ	Συρμάτινη σχάρα	4...5	250/max	25...30 ελάχ. #
Μοσχαρίσια παϊδάκια	Συρμάτινη σχάρα	4...5	250/max	25...30 ελάχ. #
Φρυγανισμένο ψωμί *	Συρμάτινη σχάρα	4	250/max	1...3 ελάχ.

# ανάλογα με πάχος

\*Προθερμάνετε για 5 λεπτά

\*\*Εάν η θερμοκρασία ψησίματος του προϊόντος σας δεν μπορεί να ρυθμιστεί, η σχάρα θα λειτουργήσει στη συνιστώμενη θερμοκρασία.

Τα γεύματα σε αυτόν τον πίνακα ινστιτούτα ελέγχου στις δοκιμές του μαγειρέματος παρασκευάζονται σύμφωνα με το EN 60350-1 για να διευκολύνονται τα προϊόντος.

Τύπος τροφίμου	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση στην υποδοχή	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (σε λεπτά περ.)
Φρυγανισμένο ψωμί	Συρμάτινη σχάρα	4	250/max	1...3 ελάχ.
Κεφτεδάκια (μοσχάρι) - 12 τεμάχια	Συρμάτινη σχάρα	4	250/max	25...35 ελάχ.

Γυρίστε το φαγητό μετά τα 2/3 του συνολικού χρόνου ψησίματος στο γκριλ.

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε προθέρμανση 5 λεπτών για όλα τα είδη ψησίματος κρέατος.

## 7 Συντήρηση και φροντίδα

### Γενικές πληροφορίες

Η διάρκεια ωφέλιμης ζωής του προϊόντος θα αυξηθεί και η συχνότητα των προβλημάτων θα μειωθεί αν το προϊόν καθαρίζεται σε κανονικά διαστήματα.



Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος δικτύου πριν ξεκινήσετε εργασίες συντήρησης και καθαρισμού.

Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



Αφήνετε τη μονάδα να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

- Καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά μετά από κάθε χρήση. Με τον τρόπο αυτό θα είναι πιο εύκολη η απομάκρυνση καταλοίπων μαγειρέματος, αποφεύγοντας να καούν την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιηθεί η συσκευή.
- Δεν απαιτούνται ειδικά καθαριστικά προϊόντα για τον καθαρισμό του προϊόντος. Για να καθαρίσετε το προϊόν χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πλυσίματος, ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.
- Πάντα εξασφαλίζετε ότι σκουπίζετε σχολαστικά όλα τα πλεονάζοντα υγρά μετά τον καθαρισμό και ότι σκουπίζετε άμεσα κάθε υγρό που τυχόν χυθεί.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλωρίνη για να καθαρίσετε τις ανοξειδωτές επιφάνειες και τη λαβή. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει) για να καθαρίσετε αυτά τα μέρη σκουπίζοντάς τα, αλλά προσέξτε να σκουπίζετε προς μία κατεύθυνση.
- **(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό. Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)**  
Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό του γυάλινου καλύμματος σκληρές μεταλλικές ξύστρες ή καθαριστικά

υλικά που χαράζουν. Η επιφάνεια του γυαλιού μπορεί να υποστεί ζημιά.



Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά από ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά υλικά.

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορρυπαντικά, σκόνες/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.



Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

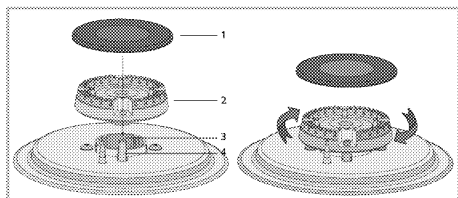
### Καθαρισμός της πλάκας εστιών

#### Καθαρισμός της εστίας αερίου

1. Αφαιρέστε τα στηρίγματα σκευών από την πλάκα εστιών.
2. Αφαιρέστε όλα τα αφαιρούμενα εξαρτήματα της εστίας αερίου και καθαρίστε τα μόνο με το χέρι χρησιμοποιώντας σφουγγάρι, λίγο απορρυπαντικό και ζεστό νερό.
3. Καθαρίστε τα μη αφαιρούμενα εξαρτήματα της εστίας αερίου χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί.
4. Καθαρίστε το στοιχείο ανάφλεξης και το θερμικό στοιχείο (σε μοντέλα με ανάφλεξη και θερμικό στοιχείο) χρησιμοποιώντας ένα ελαφρά υγρό πανί. Κατόπιν στεγνώστε με ένα καθαρό πανί. Βεβαιωθείτε ότι οι οπές φλόγας και το στοιχείο ανάφλεξης είναι τελείως στεγνά.  
Διαφορετικά, δεν προκύπτει σπινθήρας στο άκρο ανάφλεξης.
5. Όταν τοποθετήσετε τις πάνω σχάρες, προσέξτε να τοποθετήσετε τα στηρίγματα σκευών ώστε οι εστίες αερίου να είναι κεντραρισμένες.

#### Συναρμολόγηση των εξαρτημάτων της εστίας αερίου

Μετά τον καθαρισμό της εστίας αερίου, τοποθετήστε τα εξαρτήματα όπως δείχνει η παρακάτω εικόνα.

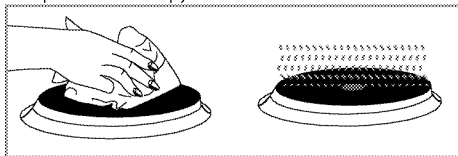


- 1 Κάλυμμα εστίας αερίου
- 2 Κεφαλή εστίας αερίου
- 3 Θάλαμος εστίας αερίου
- 4 Σπινθηριστής ανάφλεξης (σε προϊόντα με διάταξη ανάφλεξης)

1. Τοποθετήστε την κεφαλή της εστίας αερίου διασφαλίζοντας ότι περνά μέσα από τον σπινθηριστή (4) της εστίας αερίου. Περιστρέψτε την κεφαλή της εστίας αερίου δεξιά και αριστερά για να βεβαιωθείτε ότι έχει εδράσει μέσα στο θάλαμο εστίας αερίου.
2. Τοποθετήστε το κάλυμμα της εστίας αερίου πάνω στην κεφαλή της εστίας αερίου.

### Ηλεκτρικές πλάκες εστιών

1. Απενεργοποιήστε τις ηλεκτρικές εστίες και περιμένετε να κρυώσουν.
2. Αν χρειάζεται, καθαρίστε τις ηλεκτρικές εστίες με ένα καθαριστικό (μπορείτε να προμηθευτείτε προϊόντα καθαρισμού/ περιποίησης σε ειδικά καταστήματα).
3. Μετά τον καθαρισμό θερμάνετε μόνο για λίγα λεπτά για να στεγνώσει το πάνω μέρος τους.
4. Απλώνετε τακτικά μια λεπτή στρώση λαδιού μηχανής στην πάνω επιφάνεια της ηλεκτρικής εστίας για την προστασία της.



### Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

Καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου και τα περιστροφικά κουμπιά με ένα υγρό πανί και στεγνώνετε με σκούπισμα.

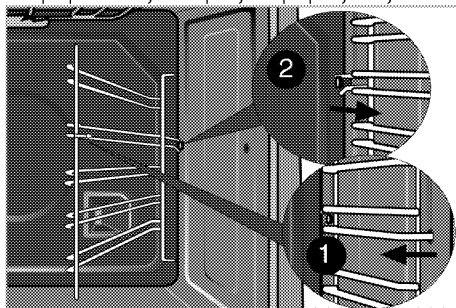
**i** Αν το προϊόν σας διαθέτει κουμπιά/περιστροφικά κουμπιά ελέγχου, μην τα αφαιρείτε για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου. Ο πίνακας ελέγχου μπορεί να υποστεί ζημιά!

### Καθαρισμός του φούρνου

#### Για να καθαρίσετε το πλευρικό τοίχωμα (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.)

(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό. Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

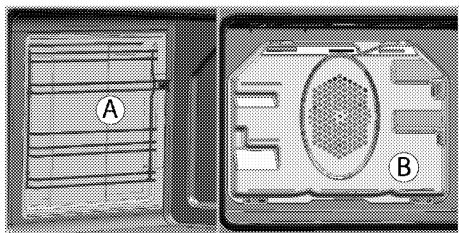
1. Αφαιρέστε το μπροστινό τμήμα του πλευρικού πλαισίου τραβώντας το σε διεύθυνση αντίθετη από του τοιχώματος.
2. Αφαιρέστε το πλευρικό πλαίσιο πλήρως τραβώντας το προς το μέρος σας.



### Καταλυτικά τοιχώματα

(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό. Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

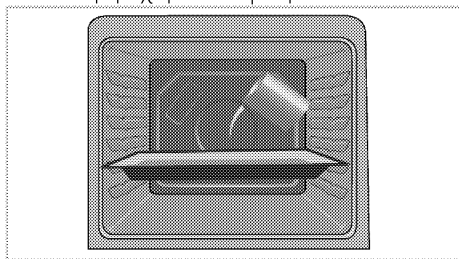
Τα εσωτερικά πλευρικά τοιχώματα (A) και/ή το πίσω τοίχωμα (B) του προϊόντος μπορεί να είναι καλυμμένο με καταλυτικό σμάλτο. Τα καταλυτικά τοιχώματα έχουν ελαφρώς ματ χρώμα και πορώδη επιφάνεια. Τα καταλυτικά τοιχώματα του φούρνου δεν πρέπει να καθαρίζονται. Χάρη στη διάτρητη δομή τους, οι καταλυτικές επιφανείες απορροφούν λίπη και όταν έχουν κορεστεί με λίπος, τότε αρχίζουν να γυαλίζουν. Σε αυτή την περίπτωση συνιστάται να αντικαθιστάτε τα εξαρτήματα.



### Εύκολος καθαρισμός με ατμό

Εξασφαλίζει εύκολο καθαρισμό επειδή οι ρύποι (που δεν έχουν παραμείνει για πολύ καιρό) μαλακώνουν με τον ατμό που σχηματίζεται στο εσωτερικό του φούρνου και με τις σταγόνες νερού που συμπυκνώνονται πάνω στις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου.

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ μέσα από το φούρνο.
2. Ρίξτε 500 ml νερό στον δίσκο του φούρνου και τοποθετήστε τον δίσκο στη δεύτερη σχάρα του φούρνου.



3. Ρυθμίστε το φούρνο στους εύκολη λειτουργία καθαρισμού με ατμό και να τρέξει στους 100 ° C για 25 λεπτά.
4. Ανοίξτε την πόρτα και σκουπίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα ελαφρά υγρό σφουγγάρι ή πανί.
5. Για να καθαρίσετε τους επίμονους ρύπους, χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πλυσίματος, ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

**i** Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας εύκολου καθαρισμού με ατμό, το νερό το οποίο έχει τοποθετηθεί στον δίσκο για να μαλακώσει τις συσσωρευμένες ελαφρές αποθέσεις/ακαθαρσίες μέσα στον θάλαμο του φούρνου θα εξατμιστεί και θα συμπυκνωθεί μέσα στον θάλαμο του φούρνου και στο εσωτερικό τζάμι του φούρνου και επομένως μπορεί να στάξει νερό όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου. Σκουπίστε και απομακρύνετε το συμπύκνωμα νερού αμέσως μόλις ανοίξετε την πόρτα του φούρνου.

### Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου.

Για να καθαρίσετε την πόρτα του φούρνου, χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πλυσίματος, ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι για να καθαρίσετε το προϊόν και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.

Σκουπίστε το τζάμι του φούρνου με ξύδι και κατόπιν ξεπλύνετέ το, για να αντιμετωπίσετε τα κατάλοιπα αλάτων ασβεστίου που μπορεί να προκύψουν στο τζάμι του φούρνου.

**i** Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά προϊόντα που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό της πόρτας του φούρνου. Αυτά τα είδη μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια και να καταστρέψουν το γυαλί.

### Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

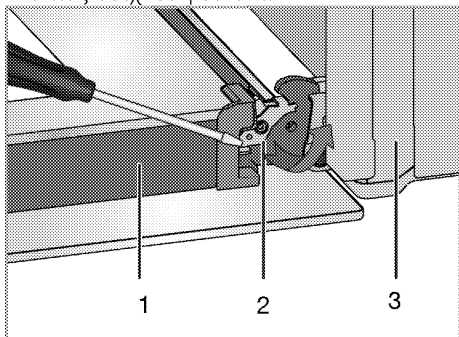
**i** Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν, μεταλλικές ξύστρες, σύρμα τριψίματος ή λευκαντικά για να καθαρίσετε την πόρτα και το τζάμι του φούρνου.

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα τζάμια του φούρνου για να τα καθαρίσετε. Ο τρόπος αφαίρεσης της πόρτας και των τζαμιών εξηγείται στις

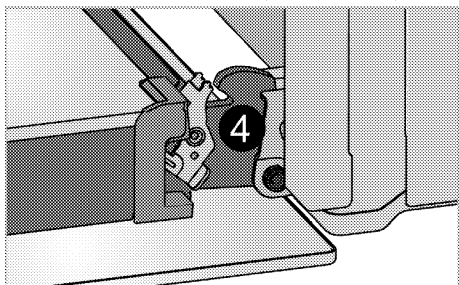
ενόητες "Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου" και "Αφαίρεση των εσωτερικών τζαμιών της πόρτας". Αφού αφαιρέσετε τα εσωτερικά τζάμια της πόρτας, καθαρίστε τα με απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί. Σκουπίστε το τζάμι του φούρνου με ξύδι και κατόπιν ξεπλύνετέ το, για να αντιμετωπίσετε τα κατάλοιπα αλάτων ασβεστίου που μπορεί να προκύψουν στο τζάμι του φούρνου.

## Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

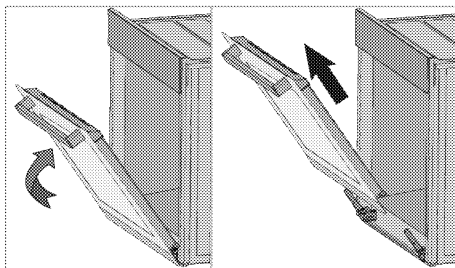
1. Ανοίξτε τη μπροστινή πόρτα (1).
2. Ανοίξτε τα κλιπ στο περίβλημα των μεντεσέδων (2) στη δεξιά και στην αριστερή πλευρά της μπροστινής πόρτας πιέζοντάς τα προς τα κάτω όπως δείχνει η εικόνα.



- 1 Πόρτα
- 2 Μπλοκάρισμα μεντεσέ (κλειστή θέση)
- 3 Φούρνος
- 4 Μπλοκάρισμα μεντεσέ (ανοιχτή θέση)



3. Μετακινήστε τη μπροστινή πόρτα ως το μέσο της διαδρομής της.



4. Αφαιρέστε τη μπροστινή πόρτα τραβώντας την προς τα πάνω για να την ελευθερώσετε από το δεξιό και τον αριστερό μεντεσέ.

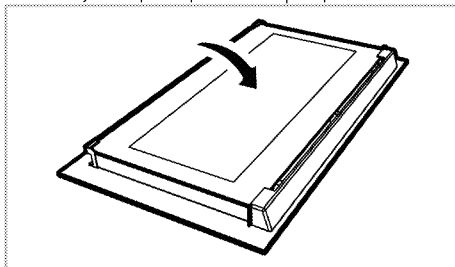
**i** Τα βήματα που εκτελέστηκαν στη διαδικασία αφαίρεσης θα πρέπει να εκτελεστούν σε αντίστροφη σειρά για να επαναποθετηθεί η πόρτα. Μην ξεχάσετε να κλείσετε τα κλιπ στο περίβλημα του μεντεσέ όταν εγκαταστήσετε πάλι την πόρτα.

## Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού πόρτας

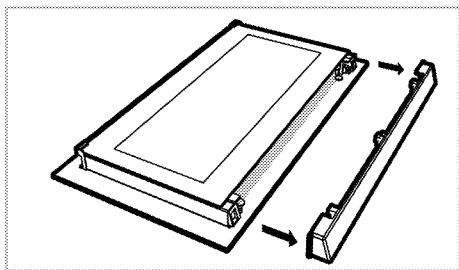
(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό. Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

Το εσωτερικό τζάμι της πόρτας του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί για να καθαριστεί.

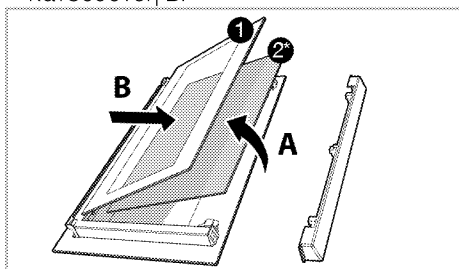
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



2. Τραβήξτε προς το μέρος σας και αφαιρέστε το πλαστικό εξάρτημα που είναι στερεωμένο στο πάνω τμήμα της μπροστινής πόρτας.



3. Όπως δείχνει η εικόνα, ανυψώστε το πιο εσωτερικό τζάμι (1) ελαφρά στην κατεύθυνση **A** και τραβήξτε το έξω στην κατεύθυνση **B**.



- 1 Το πιο εσωτερικό τζάμι  
 2\* Εσωτερικό τζάμι (Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)
4. Αν το προϊόν σας διαθέτει εσωτερικό τζάμι; Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία για να αφαιρέσετε το εσωτερικό τζάμι (2).
5. Το πρώτο βήμα για την επανασυναρμολόγηση της πόρτας είναι να τοποθετηθεί το δεύτερο εσωτερικό τζάμι (2). Τοποθετήστε τη λοξομημένη γωνία του τζαμιού ώστε να στηρίζεται στη λοξομημένη γωνία της πλαστικής υποδοχής. (Αν το προϊόν σας διαθέτει εσωτερικό τζάμι: ). Το εσωτερικό τζάμι (2) πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στην πλαστική υποδοχή κοντά στο πιο εσωτερικό τζάμι (1).
6. Όταν τοποθετείτε το πιο εσωτερικό τζάμι (1), βεβαιωθείτε ότι η τυπωμένη πλευρά του τζαμιού αντικρίζει το εσωτερικό τζάμι. Είναι σημαντικό η κάτω γωνία του το πιο εσωτερικού τζαμιού (1) να εδράζει μέσα στην κάτω πλαστική υποδοχή.
7. Σπρώξτε το πλαστικό εξάρτημα προς το πλαίσιο έως ότου ακουστεί ο ήχος "κλικ".

## Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου



Πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα δικτύου και έχει κρυώσει, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!



Σε αυτόν τον φούρνο, χρησιμοποιείται λαμπτήρας πυρακτώσεως με ισχύ μικρότερη από 40 W, ύψος μικρότερο από 60 mm, διάμετρο μικρότερη από 30 mm ή λάμπα αλογόνου με πρίζα τύπου G9, ισχύ μικρότερη από 60 W. Οι λαμπτήρες είναι κατάλληλοι για λειτουργία σε θερμοκρασίες άνω των 300 ° C. Οι λαμπτήρες φούρνου μπορούν να ληφθούν από Εξουσιοδοτημένους Αντιπρόσωπους Σέρβις ή τεχνικό με άδεια. Αυτό το προϊόν περιέχει μια λάμπα ενεργειακής κλάσης G.



Η θέση του φωτιστικού μπορεί να διαφέρει από του σχήματος.



Η λάμπα που χρησιμοποιείται σε αυτή τη συσκευή δεν είναι κατάλληλη για φωτισμό οικιακών χώρων. Η προβλεπόμενη χρήση αυτής της λάμπας είναι να βοηθά το χρήστη να βλέπει τα τρόφιμα.

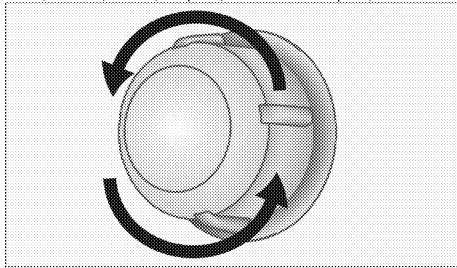


Οι λάμπες που χρησιμοποιούνται σε αυτή τη συσκευή πρέπει να είναι ανθεκτικές σε ακραίες φυσικές συνθήκες όπως θερμοκρασίες πάνω από 50 °C.



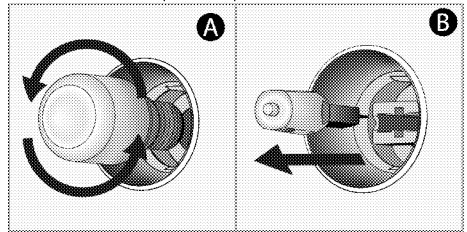
**Αν ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με στρογγυλό φωτιστικό:**

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος.
2. Περιστρέψτε το γυάλινο κάλυμμα αριστερόστροφα για να το αφαιρέσετε.



3. Αν η λυχνία του φούρνου σας είναι τύπου (Α) όπως στην εικόνα παρακάτω,

αφαιρέστε τη περιστρέφοντάς τη όπως φαίνεται στην εικόνα και αντικαταστήστε τη. Αν είναι τύπου (Β), τραβήξτε τη και αφαιρέστε τη όπως φαίνεται στην εικόνα και αντικαταστήστε τη.



4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

## **8 Αντιμετώπιση προβλημάτων**

### **Ο φούρνος αναδίδει ατμό όταν χρησιμοποιείται.**

- Είναι φυσιολογικό να διαφεύγει ατμός κατά την διάρκεια της λειτουργίας. >>> Αυτό δεν είναι βλάβη.

### **Το προϊόν εκπέμπει μεταλλικούς θορύβους κατά τη θέρμανση και ψύξη.**

- Όταν τα μεταλλικά μέρη θερμανθούν, μπορεί να διασταλούν και να προκαλέσουν θόρυβο. >>> Αυτό δεν είναι βλάβη.

### **Το προϊόν δεν λειτουργεί.**

- Η ασφάλεια ρεύματος δικτύου είναι καμένη ή απενεργοποιημένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Εάν είναι απαραίτητο, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις.
- Το προϊόν δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε την σύνδεση του φιδι.

### **Το φως του φούρνου δεν λειτουργεί.**

- Ελαττωματικός λαμπτήρας. >>> Αντικαταστήστε το λαμπτήρα.
- Έχει διακοπεί το ρεύμα. >>> Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις ασφάλειες.

### **Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.**

- Δεν έχει ρυθμιστεί η λειτουργία και/ή η θερμοκρασία. >>> Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία με το πλήκτρο/κουμπί λειτουργιών και/ή θερμ. °C.
- Σε μοντέλα εξοπλισμένα με χρονοδιακόπτη, δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης. >>> Ρυθμίστε την ώρα.  
(Σε προϊόντα με φούρνο μικροκυμάτων, ο χρονοδιακόπτης ελέγχει μόνο το φούρνο μικροκυμάτων.)
- Έχει διακοπεί το ρεύμα. >>> Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις ασφάλειες.

### **Δεν υπάρχει σπινθήρας ανάφλεξης.**

- Δεν υπάρχει ρεύμα. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών.
- Δεν έχει ρυθμιστεί η ώρα. >>> Ρυθμίστε την ώρα.

### **Δεν υπάρχει αέριο.**

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

### **Οι εστίες αερίου δεν καίνε σωστά ή δεν καίνε καθόλου.**

- Οι εστίες είναι βρώμικες. >>> Καθαρίστε τα μέρη των εστιών αερίου.
- Οι εστίες αερίου είναι βρεγμένες. >>> Στεγνώστε τα μέρη των εστιών αερίου.
- Το καπάκι της εστίας αερίου δεν έχει τοποθετηθεί καλά. >>> Τοποθετήστε καλά το καπάκι της εστίας αερίου.
- Η βαλβίδα αερίου είναι κλειστή. >>> Ανοίξτε τη βαλβίδα αερίου.
- Η φιάλη αερίου είναι κενή (σε περίπτωση χρήσης LPG, δηλ. υγραερίου). >>> Αντικαταστήστε τη φιάλη αερίου.

### **(Σε μοντέλα με χρονοδιακόπτη) Η ένδειξη ρολογιού αναβοσβήνει ή είναι αναμμένο το σύμβολο του ρολογιού.**

- Υπήρξε διακοπή ρεύματος. >>> Ρυθμίστε την ώρα / Απενεργοποιήστε τη συσκευή και ενεργοποιήστε την πάλι.

### **Ο χρονοδιακόπτης σταματά να μαγειρεύει πριν από την επιθυμητή ώρα.**

- Γυρίστε το μηχανικό χρονοδιακόπτη πλήρως δεξιόστροφα και, στη συνέχεια, γυρίστε το πίσω στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

**i** Αν παρά την εφαρμογή των οδηγιών της ενότητας αυτής, δεν μπορείτε να αποκαταστήσετε το πρόβλημα, τότε συμβουλευτείτε τον αδειοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις ή το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν. Σε καμία περίπτωση μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας ένα προϊόν που παρουσιάζει βλάβη.

## ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

ΠΟΛΥΣΤΥΛΟ ΚΑΒΑΛΑΣ ΤΗΛ 2510 392 180-3  
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΩΝ  
ΑΛΙΜΟΥ 8 ΚΑΙ ΖΑΛΟΓΓΟΥ, ΑΛΙΜΟΣ  
ΤΗΛ 211 012 2829-30-31-32  
E-mail: seitanidis@otenet.gr



## ΕΓΓΥΗΣΗ

Η εταιρεία ΠΑΡ.ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε. σας ευχαριστεί για την προτίμηση που δείξατε αγοράζοντας τις συσκευές beko και σας παρέχει τον παρακάτω χρόνο εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς τους. Αν μέσα στην διάρκεια της εγγύησης η συσκευή σας χρειαστεί επισκευή, μπορείτε να ενημερωθείτε για τα εξουσιοδοτημένα service από το τηλεφωνικό κέντρο της εταιρεία μας στο τηλέφωνο **2510 392511 / 2510 392512**

ΨΥΓΕΙΑ	3 ΧΡΟΝΙΑ	ΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ	3 ΧΡΟΝΙΑ
ΚΟΥΖΙΝΕΣ	3 ΧΡΟΝΙΑ	ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	2 ΧΡΟΝΙΑ
ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ	3 ΧΡΟΝΙΑ	ΜΙΚΡΟΣΥΣΚΕΥΕΣ - ΣΚΟΥΠΕΣ	2 ΧΡΟΝΙΑ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ..... ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....

..... ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ..... ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

..... ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

ΤΗΛ : ..... ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....



ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ..... ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....

..... ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ..... ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

..... ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

ΤΗΛ : ..... ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....

## ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Για να ισχύει η παρούσα εγγύηση θα πρέπει να συμπληρωθούν πλήρως και να υπογραφούν δεόντως με φροντίδα του πελάτη και τα δύο μέρη της εγγύησης. Το απόκομμα για την εταιρεία θα πρέπει να ταχυδρομηθεί με συστημένη επιστολή ή να προσκομηθεί στα γραφεία της εταιρείας μας (Πολύτυλο Καβάλας Τ.Θ 1402 , Τ.Κ.64003) εντός 10 ημερών από την ημερομηνία αγοράς.
2. Η εργοστασιακή εγγύηση καλύπτει τον χρόνο που αναγράφεται στον σχετικό πίνακα για κάθε συσκευή, κάθε αναμάλια ή βλάβη που οφείλεται αποκλειστικά σε κατασκευαστικό ελάττωμα ή ελαττωματικό εξάρτημα της συσκευής. Η αποκατάσταση της βλάβης γίνεται εντελώς δωρεάν δια της αντικατάστασης ή επισκευής του ελαττωματικού εξαρτήματος. Σε καμία περίπτωση δεν προβλέπεται η **αντικατάσταση** της συσκευής. Ο καταναλωτής οφείλει με δικές του δαπάνες να πάει την συσκευή στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο service της εταιρίας.
3. Η εταιρεία μας διατηρεί το δικαίωμα να καθορίζει τον τρόπο και τόπο επισκευής των βλαβών κατά την απόλυτη κρίση της .
4. Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες που οφείλονται άμεσα ή έμμεσα σε αμέλεια , παράλειψη , κακή εγκατάσταση και πάσης φύσεως επέμβαση στη συσκευή από μη εξουσιοδοτημένο συνεργείο , κακή χρήση και ελλιπή συντήρηση της συσκευής. Επίσης η εταιρεία μας δεν ευθύνεται για βλάβες που οφείλονται σε κακή ηλεκτρική σύνδεση σε τάση διαφορετική από την αναγραφόμενη στη πινακίδα της συσκευής , σε μη γειωμένο ρευματοδότη ή σε μεταβολές της τάσης. Στις καλύψεις της εγγύησης δεν συμπεριλαμβάνονται τα εύθραυστα εξαρτήματα όπως ενδεικτικά αναφέρουμε : γυάλινες και πλαστικές επιφάνειες , λυχνίες κ.α.
5. Η εγγύηση παρέχεται προς τον αρχικό αγοραστή και ισχύει από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής.
6. Η παρούσα εγγύηση πρέπει να συνοδεύεται από τιμολόγιο ή δελτίο λιανικής πώλησης ή φωτοαντίγραφο **αυτού**.

Αποφύγετε την αλλοίωση της εγγύησης και της πινακίδας μητρώου που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής.

Φυλάξτε την εγγύηση και μετά την λήξη της.

Προσκομίστε την σε κάθε αίτημα για επισκευή.

### ΠΡΟΣΟΧΗ

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΤΑΛΕΙ Η ΚΑΡΤΑ ΕΓΓΥΗΣΕΩΣ ΕΝΤΟΣ 10 ΗΜΕΡΩΝ ΣΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΔΕΝ ΙΣΧΥΕΙ Η ΕΓΓΥΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΠΟΥ ΕΠΙΛΕΞΑΤΕ

#### SERVICE ΔΕΥΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

<b>ΑΘΗΝΑ</b> ΜΑΚΡΗΣ ΦΩΤΙΟΣ	210 2116649 6932366733	<b>ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ</b> ΓΙΑΓΟΥΡΗΣ Π. Κ ΣΙΑ Ο.Ε.	6947424284 6936065106
<b>ΠΑΤΡΑ</b> ΧΟΡΜΠΑΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	2610 640810 6932 437700	<b>ΒΟΛΟΣ</b> ΝΑΟΥΜΙΔΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	22410 94130 6981972363
<b>ΙΩΑΝΝΙΝΑ</b> ΤΣΟΥΓΙΑΣ ΧΡΗΣΤΟΣ	26510 31947 6945 306990	<b>ΚΟΜΟΤΗΝΗ</b> ΠΑΠΑΖΟΥΔΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ	25310 33711 6932 587473

#### SERVICE ΘΑΛΑΡΑΣΕΩΝ - ΗΦΙ

<b>ΑΘΗΝΑ</b> ΜΑΝΩΛΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΟΣ	210 8836512	<b>ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ</b> ΣΑΜΙΟΣ ΠΑΡΑΣΧΟΣ	2310 429229
<b>ΠΑΤΡΑ</b> ΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	2610 622388	<b>ΒΟΛΟΣ</b> ΜΑΡΓΑΡΙΤΟΥΛΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ	24210 30113



ΠΡΟΣ : **beko**

ΧΩΡΟΣ  
ΓΡΑΜ / ΜΟΥ

**ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.**

**ΠΟΛΥΤΥΛΟ ΚΑΒΑΛΑΣ**  
**Τ.Θ 1402 , Τ.Κ.64003**  
**ΤΗΛ 2510 392180-3**





