

6122CE2.333eEDpW / AC6122TW  
6122CE2.333eEDpXx / AC6122TX

(EN) INSTRUCTION MANUAL  
(EL) ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

## DEAR CUSTOMER,

---

*The cooker is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.*

*Before being packaged and leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regard to safety and functionality.*

*Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.*

*By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.*

*It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.*

*It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.*

### **Caution!**

*Do not use the cooker until you have read this instruction manual.*

*The cooker is intended for household use only.*

*The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.*

# TABLE OF CONTENTS

---

<b>Safety instructions</b> .....	4
<b>Description of the appliance</b> .....	9
<b>Installation</b> .....	11
<b>Operation</b> .....	14
<b>Baking in the oven – practical hints</b> .....	20
<b>Test dishes</b> .....	23
<b>Cleaning and maintenance</b> .....	25
<b>Technical data</b> .....	31

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

**Warning:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

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

**Warning:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

**Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

**Warning:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**Warning:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

- Always keep children away from the cooker.  
While in operation direct contact with the cooker may cause burns!
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not allow the hob to get soiled and prevent liquids from boiling over onto the surface of the hob. This refers in particular to sugar which can react with the ceramic hob and cause irreversible damage. Any spillages should be cleaned up as they happen.
- Do not place pans with a wet bottom on the warmed up heating zones as this can cause irreversible changes to the hob (irremovable stains).
- Use pans that are specified by the manufacturer as designed for use with a ceramic hob.
- If any defects, deep scratches, cracks or chips appear on the ceramic hob, stop using the cooker immediately and contact the service centre.
- Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
- Do not use pans with sharp edges that may cause damage to the ceramic hob.
- Do not look directly at the halogen heating zones (not covered by a pan) when they are warming up.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven and pans over 25 kg on the hob.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the cooker in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the cooker.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

## HOW TO SAVE ENERGY

---



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Use proper pans for cooking.**

Pans with thick, flat bases can save up to 1/3 on electric energy. Remember to cover pans if possible otherwise you will use four times as much energy!

- **Match the size of the saucepan to the surface of the heating zone.**

A saucepan should never be smaller than a heating zone.

- **Ensure heating zones and pan bases are clean.**

Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

- **Switch off the oven in good time and make use of residual heat.**

For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.

- **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

**Important!** When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

- **Only grill with the ultrafan after closing the oven door.**

- **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

## UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

## DISPOSAL OF THE APPLIANCE



Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

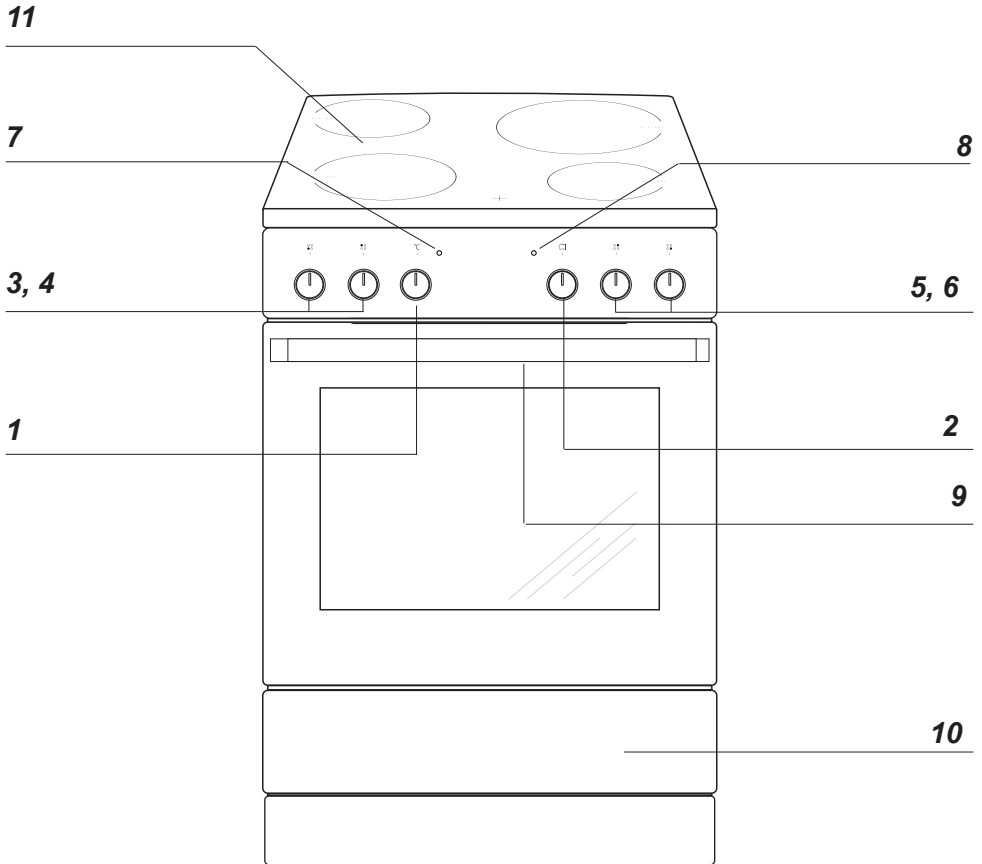
Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.



# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

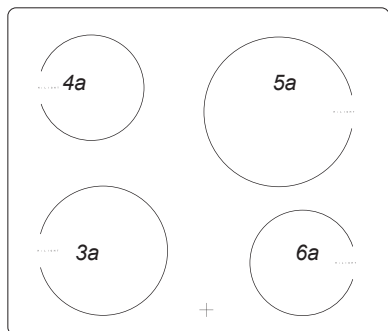
---



- 1** Temperature control knob
- 2** Oven function selection knob
- 3, 4, 5, 6** Heating zone control knobs
- 7** Temperatureregulatorsignal light L
- 8** Hob signal light R
- 9** Oven door handle
- 10** Drawer
- 11** Ceramic hob

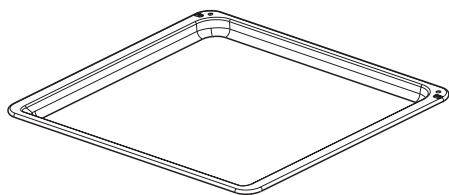
# SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

Ceramic hob:

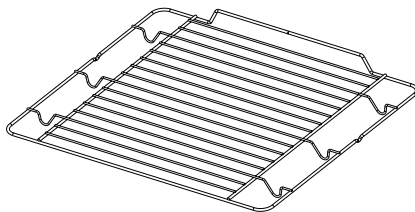


- 3a**    Ø 18 cm
- 4a**    Ø 14,5 cm
- 5a**    Ø 21 cm
- 6a**    Ø 14,5 cm

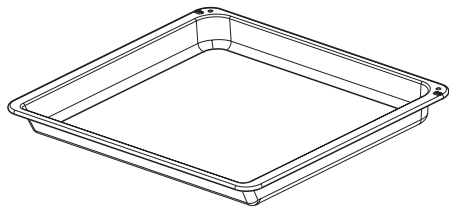
Cooker fittings:



*Baking tray\**

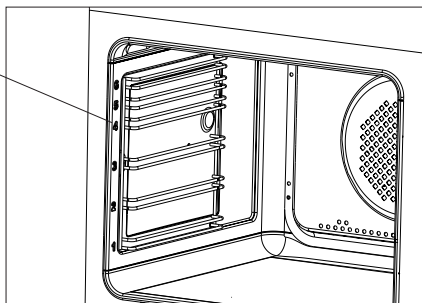


*Grill grate  
(drying rack)*



*Roasting tray\**

*Sideracks*



*\*optional*

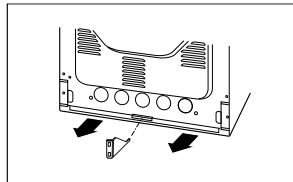
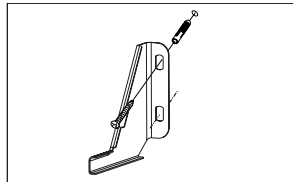
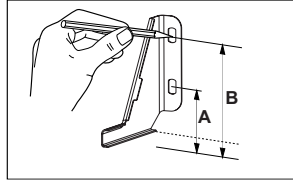
# INSTALLATION

## Installing the cooker

- The kitchen should be dry and airy and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.
- Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the cooker. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is +/- 5 mm.

## Mounting the overturning prevention bracket.

The bracket is mounted to prevent overturning of the cooker. When the overturning prevention bracket is installed, a child who climbs on the oven door will not overturn the appliance.



Cooker, height 850 mm  
A=60 mm  
B=103 mm

Cooker, height 900 mm  
A=104 mm  
B=147 mm

# INSTALLATION

## Electrical connection

### Warning!

All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

### Fitting guidelines

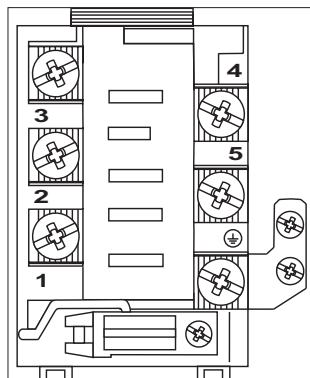
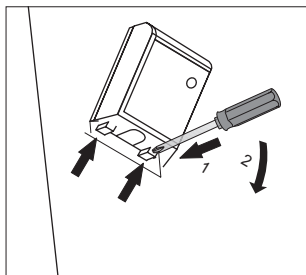
The cooker is manufactured to work with three-phase alternating current (400V 3N~50Hz). The voltage rating of the cooker heating elements is 230V. Adapting the cooker to operate with one-phase current is possible by appropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below. The connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker.

The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.

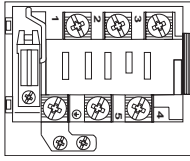
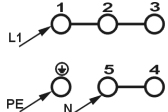
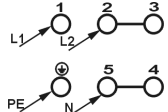
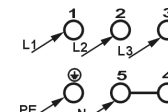
### Warning!

Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with  $\oplus$ . The electricity supply for the cooker must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the cooker to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.



# INSTALLATION

<b>CONNECTION DIAGRAM</b> <b>Caution! Voltage of heating elements 230V</b>				Recommended type of connection lead
1	For 230 V earthed one-phase connection, bridges connect 1–2–3 terminals and 4–5 terminals, safety wire to $\oplus$ .			<b>H05VV-F3G4</b>
2	For 400/230 V earthed two-phase connection, bridges connect 2–3 terminals and 4–5 terminals, the safety wire to $\oplus$ .			<b>H05VV-F4G2,5</b>
3	For 400/230V earthed three-phase connection, bridges connect 4–5 terminals, phases in succession 1,2 and 3, earth to 4–5, the safety wire to $\oplus$ .			<b>H05VV-F5G1,5</b>
L1, L2, L3=live, N=earth terminal, PE= safety wire terminal				

# OPERATION

---

## Before first use

- Remove packaging, empty the drawer, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.
- Switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

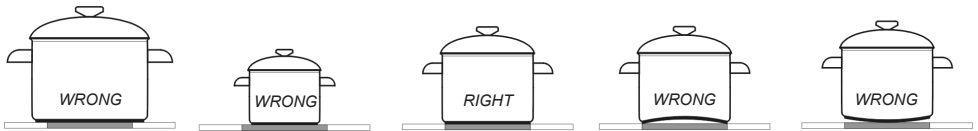
# OPERATION

## Controlling the heating zones of the ceramic hob.

### Choice of cookware

Choose a pan with a diameter that is at least as large as the heating zone. For roasting tins there is a special widened heating zone of 140x250. **Do not use pans with a concave or convex base.** Always remember to put a proper cover on the pan. We recommend the use of pans with thick, even bases.

If the heating zones and pans are solid it is impossible to make full use of the heat.

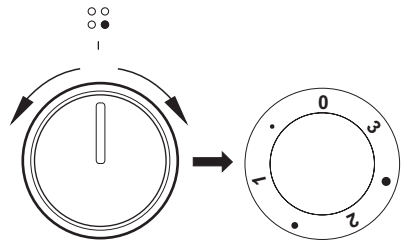


### Heat level selection

The heating zones have different levels of heat. The level of heat can be adjusted gradually by turning the appropriate knob to the right or left.

### Examples of knob settings

- 0 Switch off
- MIN. Warming up
- 1 Stewing vegetables, slow cooking
- Cooking soups, larger dishes
- 2 Slow frying
- Grilling meat, fish
- 3 MAX. Fast heating up, fast cooking, frying



# OPERATION

---

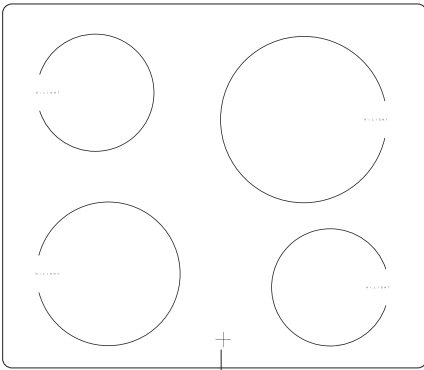
## Zone heating indicator

---

If the temperature of a heating zone exceeds 50°C this is signalled by an indicator which lights up for that zone.

When the heating indicator lights up it warns the person using the cooker against touching a hot heating zone.

For about 5 to 10 minutes after a heating zone is switched off it will still have residual heat that can be used, for example to warm up or keep dishes warm without switching on another heating zone.



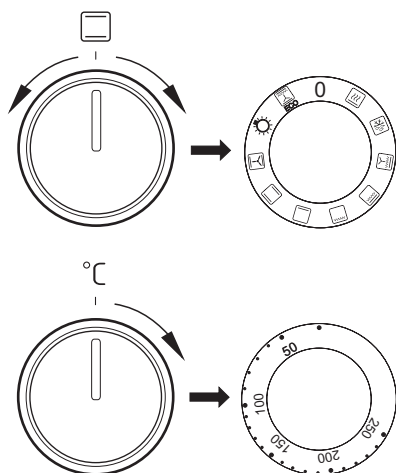
*Zone heating indicator*



## OPERATION

### Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, as well as the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position "●"/"0".

#### Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

0 Oven is off



#### Rapid Preheating

Top and bottom heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.



#### Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.



#### Fan and combined grill on

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.



#### Enhanced roaster (super roaster)

In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.



#### Roaster on.

Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).

## OPERATION

---



### Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).




### Top and bottom heaters on

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.



### Top heater, bottom heater and fan are on.

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).

When the  functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.



### Independent oven lighting

Set the knob in this position to light up the oven interior.



ECO

### ECO Heating

This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, **R**, **L**, turning on. The **R** light turned on means the oven is working. If the **L** light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the **L** light goes out for the first time. When baking, the **L** light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The **R** signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

# OPERATION

---

## Use of the grill

---

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

**For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 220°C, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.**

## Warning!

When using function grill it is recommended that the oven door is closed.

When the grill is in use accessible parts can become hot.

It is best to keep children away from the oven.

## BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

---

### Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

### Roasting meat







- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

# BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

## ECO Heating















- ECO Heating an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

### Recommended setting for ECO Heating

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Muffins	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fish	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Pork	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Chicken	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

## BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Sponge cake		150	3	25 - 35
Muffins		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Muffins		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		220	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.











<sup>1)</sup>Preheat

<sup>2)</sup>Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

## TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.



### Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time (min.)
Small cakes	Baking tray	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32
	Baking tray	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26
	Baking tray	3		150 <sup>1)</sup>	26 - 30
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		150 <sup>1)</sup>	27 - 30
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40
	Baking tray	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35
	Baking tray	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the dia- gonal, back right, front left		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 65

<sup>1)</sup>Preheat 5 minutes, do not use Rapid preheat function.



## TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

### Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	4		220 <sup>1)</sup>	3 - 7
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		220 <sup>1)</sup>	1st side 13 - 18 2nd side 10 - 15

<sup>1)</sup>Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

### Roasting

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	70 - 90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	80 - 100

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.



## CLEANING AND MAINTENANCE

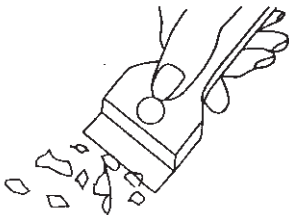
---

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

**Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the “●”/“0” position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.**

### Ceramic hob

- The hob should be cleaned regularly after each use. If possible, it is recommended that the hob is washed while still warm (after the heating zone indicator goes off). Do not allow the hob to get heavily stained; particularly from burnt-on spillages from boiled over liquids.
- When cleaning do not use cleaning agents with a strong abrasive effect, such as e.g. scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on. They may scratch the hob surface, causing irreversible damage.
- Large spillages that are firmly stuck to the hob can be removed by a special scraper; but be careful not to damage the ceramic hob frame when doing this.




*Scraper for cleaning the hob*

**Caution! The sharp blade should always be protected by adjusting the cover (just push it with your thumb). Injuries are possible so be careful when using this instrument – keep out of reach of children.**

- Appropriate light cleaning or washing products are recommended, such as e.g. any kind of liquids or emulsions for fat removal. If the recommended products are not available, it is advisable to use a solution of warm water with a little washing-up liquid or cleaning products for stainless steel sinks.

# CLEANING AND MAINTENANCE

## Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- **Steam Cleaning function:**
  - pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
  - close the oven door,
  - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position 
  - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
  - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,

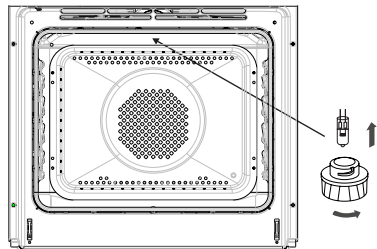
### Caution!

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

## Replacing the halogen bulb in the oven

**Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.**

- Set all control knobs to the position “●”/“0” and disconnect the mains plug,
- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
  - voltage 230V
  - power 25W
  - G9
- Replace the halogen bulb in its socket.
- Screw in the lamp cover.

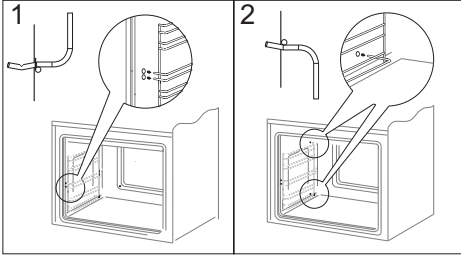


Oven lighting

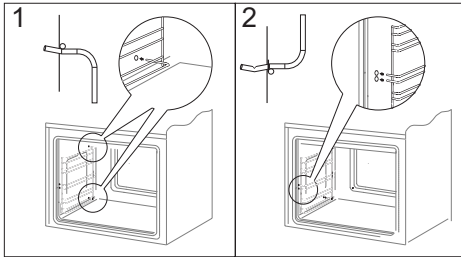
**Note! Make sure not to touch the halogen bulb directly with your fingers.**

# CLEANING AND MAINTENANCE

- Ovens in cookers marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



Removing wire shelf supports

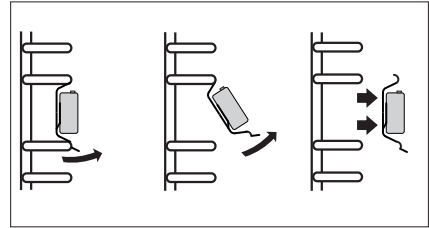


Installing wire shelf supports

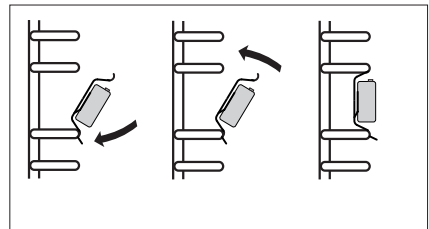
- Ovens in cookers marked with the letters **Dp** have stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

### Important!

Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



Removing telescopic runners

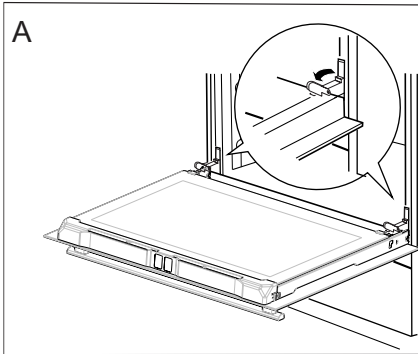


Installing telescopic runners

# CLEANING AND MAINTENANCE

## Door removal

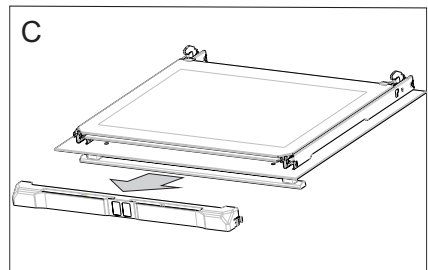
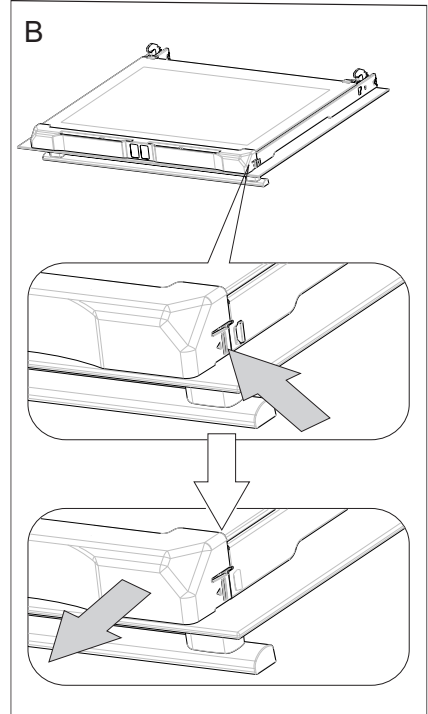
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



*Tilting the hinge safety catches*

## Removing the inner panel

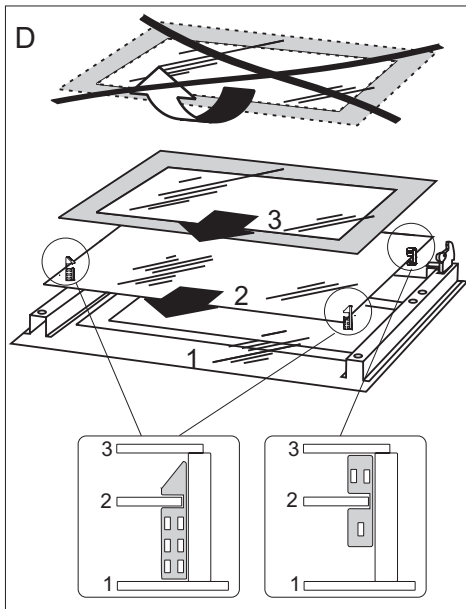
1. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)



## CLEANING AND MAINTENANCE

2. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D).
3. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.  
Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

**Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time.** In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



*Removal of the internal glass panel*

### Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

### Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

## OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

---

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the cooker
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below.

Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one.
2. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see ' <i>Cleaning and Maintenance</i> ').




# TECHNICAL DATA

Voltage rating	230/400V~50 Hz
Power rating	max. 10,0 kW
Cooker dimensions H/W/D	85 x 60 x 60 cm

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

Forced air circulation ECO (ring heater + fan)	 ECO
Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan)	 ECO
Conventional mode ECO (bottom heater + top)	 ECO

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

## *Certificate of compliance CE*

*The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:*

- *The Low Voltage Directive 2014/35/EC,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,*
- *ErP Directive 2009/125/EC,*

*and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

## ΑΓΑΠΗΤΕ ΠΕΛΑΤΗ

---

*Η κουζίνα αποτελεί συνδυασμό της εξαιρετικά εύκολης χρήσης και της ιδανικής απόδοσης. Αφού διαβάσετε τις οδηγίες, η χρήση της κουζίνας δεν θα είναι κανένα πρόβλημα.*

*Η κουζίνα που βγαίνει από το εργοστάσιο πριν συσκευαστεί ελέγχεται εξονυχιστικά στα σημεία ελέγχου όσον αφορά την ασφάλεια και λειτουργικότητα της.*

*Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.  
Η τήρηση των οδηγιών που περιλαμβάνονται σε αυτό θα σας προστατεύσει από εσφαλμένη χρήση.*

*Φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό και κρατήστε το έτσι ώστε να βρίσκεται πάντα κοντά σας.  
Ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης προκειμένου να αποφύγετε ατυχήματα.*



### **Προσοχή!**

*Χρησιμοποιήστε την κουζίνα μόνο αφού διαβάσετε το εγχειρίδιο αυτό.*

*Η κουζίνα προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.*

*Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα τροποποιήσεων που δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της συσκευής.*



## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

---

Οδηγίες σχετικές με την ασφάλεια χρήσης.....	34
Περιγραφή προϊόντος.....	39
Χαρακτηριστικά προϊόντος.....	40
Εγκατάσταση.....	41
Χρήση.....	44
Ψήσιμο στην κουζίνα - πρακτικές συμβουλές.....	50
Καθαρισμός και συντήρηση της κουζίνας.....	53
Επίλυση προβλημάτων.....	55
Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	61

**Προσοχή.** Κατά τη χρήση η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματα της γίνονται καυτά. Η πιθανότητα επαφής με τα θερμαντικά μέσα πρέπει να αντιμετωπίζεται με ιδιαίτερη φροντίδα. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός εάν είναι υπό συνεχή επίβλεψη.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν έχουν λάβει την απαραίτητη επίβλεψη ή συγκεκριμένες οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

**Προσοχή.** Το μαγείρεμα σε εστία με λίπος ή λάδι χωρίς επιτήρηση μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.

ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα για παράδειγμα με καπάκι ή μη εύφλεκτη κουβέρτα.

**Προσοχή.** Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη τοποθετείτε αντικείμενα στην επιφάνεια του μαγειρέματος.

**Προσοχή.** Εάν η επιφάνεια της εστίας είναι σπασμένη, απενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία.

Κατά τη χρήση, η συσκευή γίνεται καυτή. Συστήνεται να προσέχετε για να αποφύγετε την επαφή με τα θερμά στοιχεία μέσα στο φούρνο.

---

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΧΡΗΣΗΣ

---

Τα διαθέσιμα εξαρτήματα μπορεί κατά τη χρήση να γίνουν καυτά. Συστήνεται τα παιδιά να παραμένουν μακριά από τη συσκευή.

**Προσοχή.** Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρά μεταλλικά αντικείμενα για να καθαρίσετε το γυαλί της πόρτας, καθώς μπορεί να γρατζουνίσουν την επιφάνεια, πράγμα που μπορεί να οδηγήσει σε σπάσιμο του γυαλιού.

**Προσοχή.** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό για να καθαρίσετε την κουζίνα.

Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κατά το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου μπορεί να διαρρεύσει καυτός ατμός. Κατά το μαγείρεμα ή μετά το μαγείρεμα ανοίξτε την πόρτα του φούρνου προσεκτικά. Μην σκύβετε πάνω από την πόρτα όταν την ανοίγετε. Να θυμάστε ότι ανάλογα με τη θερμοκρασία ο ατμός μπορεί να μην είναι ορατός.

**Προσοχή.** Το μαγείρεμα πρέπει να επιτηρείται. Το μαγείρεμα μικρής διάρκειας πρέπει να επιτηρείται διαρκώς.

**Προσοχή.** Χρησιμοποιείτε μόνο καλύμματα εστιών σχεδιασμένα από τον κατασκευαστή της συσκευής ή που υποδεικνύονται ως κατάλληλα από τον κατασκευαστή στις οδηγίες λειτουργίας. Η χρήση ακατάλληλων καλυμμάτων μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΧΡΗΣΗΣ

- Προσέξτε ιδιαίτερα τα παιδιά που βρίσκονται κοντά στην κουζίνα. Η άμεση επαφή με κουζίνα που βρίσκεται σε λειτουργία μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα!
- Πρέπει να προσέχετε ώστε οι μικρές οικιακές συσκευές και τα καλώδια τους να μην έρχονται σε άμεση επαφή με τον θερμαινόμενο φούρνο ή την εστία, καθώς η μόνωση τους δεν είναι ανθεκτική σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά στο συρτάρι, καθώς ενδέχεται να αναφλεγούν κατά τη χρήση του φούρνου.
- Κατά το τηγάνισμα μην αφήνετε την κουζίνα χωρίς επιτήρηση. Τα λάδια και τα λίπη μπορεί να αναφλεγούν λόγω υπερθέρμανσης.
- Μην αφήνετε την εστία να λερωθεί και να χυθούν επάνω της υγρά από το μαγείρεμα. Αυτό ισχύει ειδικά για τη ζάχαρη, η οποία αντιδρά με την κεραμική εστία και μπορεί να προκαλέσει μη αναστρέψιμη ζημιά. Ενδεχόμενες ακαθαρσίες πρέπει να αφαιρούνται άμεσα.
- Μην τοποθετείτε στις ζεστές ζώνες μαγειρέματος σκεύη με βρεγμένη βάση, καθώς μπορεί να προκαλέσουν μη αναστρέψιμες αλλαγές στην εστία (μη αφαιρούμενοι λεκέδες).
- Χρησιμοποιήστε σκεύη που προτείνονται από τον κατασκευαστή και είναι σχεδιασμένα για χρήση σε κεραμική εστία.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη από πλαστικό και αλουμίνιο. Λιώνουν σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορούν να βλάψουν την κεραμική εστία.
- Μην ενεργοποιείτε την εστία χωρίς να έχετε τοποθετήσει σκεύος πάνω σε αυτή.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια καθώς και φύλλα αλουμινίου δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια μαγειρέματος, καθώς μπορεί να γίνουν καυτά.
- Απαγορεύεται η χρήση σκευών με αιχμηρές άκρες καθώς μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην κεραμική εστία.
- Μην τοποθετείτε πάνω στην πόρτα του φούρνου όταν αυτή είναι ανοιχτή, σκεύη άνω των 15 κιλών και στην εστία άνω των 25 κιλών.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρά μεταλλικά αντικείμενα για να καθαρίσετε το γυαλί της πόρτας, καθώς μπορεί να προκαλέσουν ρωγμές στην επιφάνεια, πράγμα που μπορεί να οδηγήσει σε σπάσιμο του γυαλιού.
- Απαγορεύεται η τοποθέτηση καυτών σκευών και ενθέτων (πάνω από 75 ° C), καθώς και εύφλεκτων υλικών στο δοχείο του συρταριού.
- Απαγορεύεται η χρήση κουζίνας με τεχνικά ελαττώματα. Τυχόν βλάβες μπορούν να επιδιορθωθούν μόνο από άτομα με την κατάλληλη αρμοδιότητα.
- Σε περίπτωση τεχνικής βλάβης αποσυνδέστε αμέσως την κουζίνα από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για τους σκοπούς για τους οποίους έχει σχεδιαστεί. Όλες οι άλλες χρήσεις (παραδείγματος χάρι η θέρμανση χώρου) πρέπει να θεωρούνται εσφαλμένες και επικίνδυνες.



Όποιος χρησιμοποιεί ενέργεια με υπεύθυνο τρόπο προστατεύει όχι μόνο τον οικογενειακό προϋπολογισμό, αλλά ενεργεί συνειδητά για το φυσικό περιβάλλον. Γι' αυτό

ας βοηθήσουμε, ας εξοικονομήσουμε ηλεκτρική ενέργεια! Μπορείτε να το κάνετε με τον ακόλουθο τρόπο:

### ● Χρήση των σωστών μαγειρικών σκευών

Οι κατσαρόλες με επίπεδη και παχιά βάση επιτρέπουν να εξοικονομηθεί έως και το 1/3 της ηλεκτρικής ενέργειας. Μη ξεχάσετε το καπάκι, διαφορετικά η κατανάλωση ενέργειας αυξάνεται κατά τέσσερις φορές!

### ● Επιλογή μαγειρικών σκευών για την επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος.

Το σκεύος μαγειρέματος δεν πρέπει ποτέ να είναι μικρότερο από τη ζώνη μαγειρέματος.

### ● Φροντίδα για καθαριότητα των ζωνών μαγειρέματος και των βάσεων των κατσαρολών.

Οι ακαθαρσίες εμποδίζουν τη μεταφορά θερμότητας - οι πολύ καμένες ακαθαρσίες συχνά αφαιρούνται μόνο με προϊόντα που έχουν αρκετά μεγάλες περιβαλλοντικές επιπτώσεις.

### ● Αποφύγετε την περιττή «παρακολούθηση των κατσαρολών».

Επίσης μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου χωρίς λόγο.

### Έγκαιρη απενεργοποίηση και χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας.

Σε περίπτωση που η διάρκεια του μαγειρέματος είναι μεγάλη, απενεργοποιήστε τις ζώνες μαγειρέματος 5-10 λεπτά πριν την ολοκλήρωση του. Με τον τρόπο αυτό θα εξοικονομήσετε έως και 20% ηλεκτρική ενέργεια.

### Χρήση φούρνου μόνο για μεγάλες ποσότητες φαγητών.

Κρέας έως 1 κιλό μαγειρεύετε πιο οικονομικά σε μια κατσαρόλα στην εστία μαγειρέματος.

### ● Χρήση της εναπομένουσας θερμότητας του φούρνου.

Όταν το μαγείρεμα διαρκεί πάνω από 40 λεπτά, απενεργοποιήστε τον φούρνο 10 λεπτά πριν την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.

**Προσοχή!** Σε περίπτωση χρήσης του προγραμματιστή, ρυθμίστε αντίστοιχα μικρότερη διάρκεια μαγειρέματος.

### ● Ψήσιμο με θερμό αέρα και κλειστή πόρτα του φούρνου.

● **Κλείστε την πόρτα του φούρνου προσεκτικά.** Η θερμότητα διαφεύγει από τις ακαθαρσίες που υπάρχουν στα παρεμβύσματα της πόρτας. Είναι καλά να καθαρίσετε τις ακαθαρσίες αμέσως.

● **Μην τοποθετείτε την κουζίνα σε άμεση γειτνίαση με ψυγεία/καταψύκτες.** Η χρήση από αυτά ηλεκτρικής ενέργειας αυξάνεται χωρίς λόγο.

## ΑΝΟΙΓΜΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



Η συσκευή προστατεύεται από ζημιές κατά τη μεταφορά της. Μετά την αποσυσκευασία της συσκευής, αφαιρέστε τα επιμέρους στοιχεία της συσκευασίας κατά τρόπο που δεν απειλεί το περιβάλλον.

Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία είναι αβλαβή για το φυσικό περιβάλλον, 100% ανακυκλώσιμα και έχουν σημειωθεί με το κατάλληλο σύμβολο.

Προσοχή! Τα υλικά συσκευασίας (σακούλες από πολυαιθυλένιο, κομμάτια πολυστερίνης κ.λπ.) πρέπει κατά την αποσυσκευασία να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά.

## ΑΠΟΣΥΡΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ



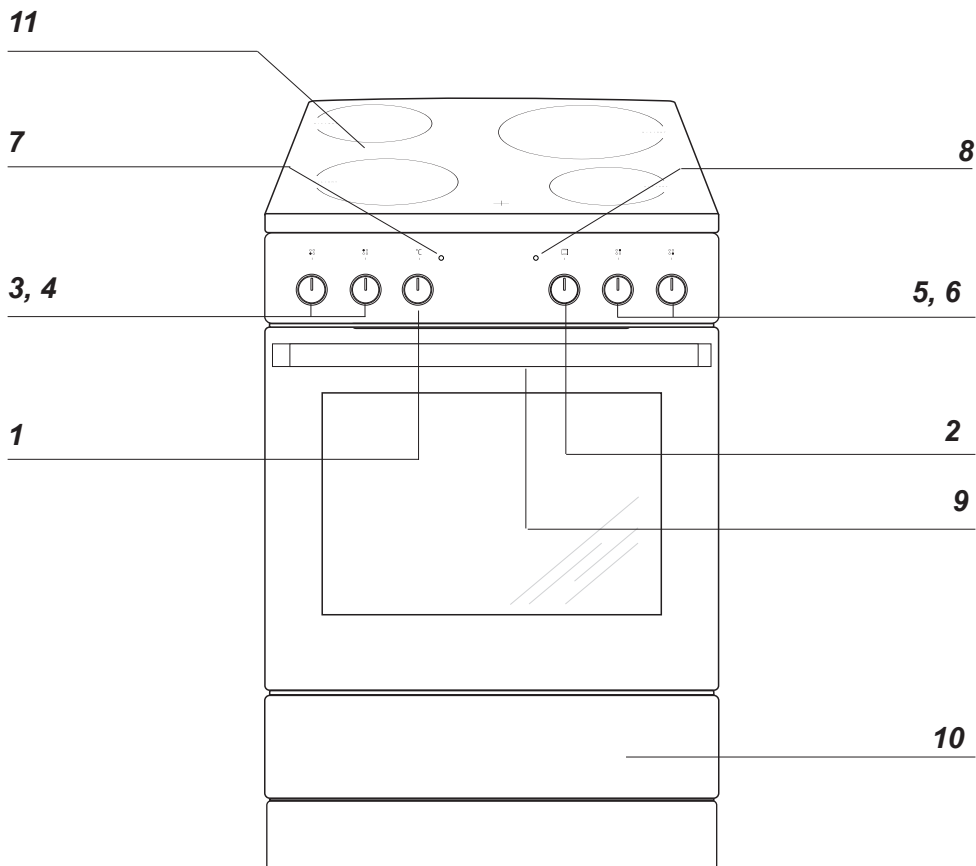
Η συσκευή αυτή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ και τον πολωνικό νόμο για τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού με το σύμβολο διαγραμμένου δοχείου αποβλήτων.

Η σήμανση αυτή πληροφορεί ότι ο εν λόγω εξοπλισμός μετά την περίοδο χρήσης του, δεν μπορεί να τοποθετηθεί μαζί άλλα οικιακά απορρίμματα.

Ο χρήστης είναι υποχρεωμένος να τον παραδώσει στον φορέα αποκομιδής χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ο φορέας αποκομιδής, μεταξύ άλλων τα τοπικά σημεία αποκομιδής, τα καταστήματα και οι κοινοτικές μονάδες, αποτελούν το κατάλληλο σύστημα για την παράδοση του εξοπλισμού αυτού.

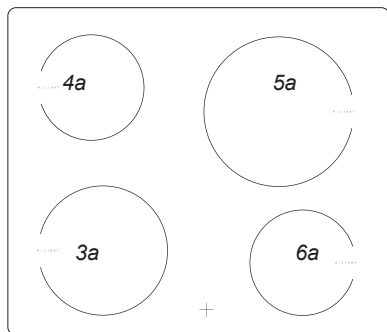
Η κατάλληλη διάθεση του χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού συμβάλλει στην αποφυγή βλαβερών συνεπειών για την υγεία των ανθρώπων και το περιβάλλον, που σχετίζονται με την παρουσία επικίνδυνων συστατικών και την ακατάλληλη αποθήκευση και επεξεργασία του εξοπλισμού αυτού.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



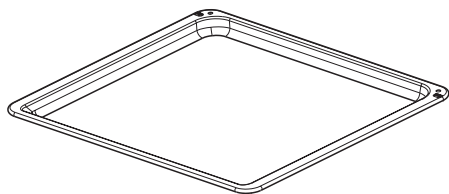
- 1 Επιλογέας θερμορυθμιστή
- 2 Επιλογέας λειτουργίας φούρνου
- 3, 4, 5, 6 Επιλογείς ελέγχου των ζωνών μαγειρέματος
- 7 Ένδειξη λειτουργίας θερμορυθμιστή **L**
- 8 Ένδειξη λειτουργίας κουζίνας **R**
- 9 Λαβή πόρτας του φούρνου
- 10 Συρτάρι
- 11 Κεραμική εστία

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

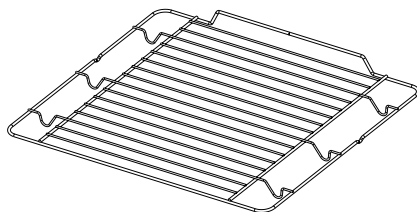


- 3a**     $\varnothing$  18 cm
- 4a**     $\varnothing$  14,5 cm
- 5a**     $\varnothing$  21 cm
- 6a**     $\varnothing$  14,5 cm

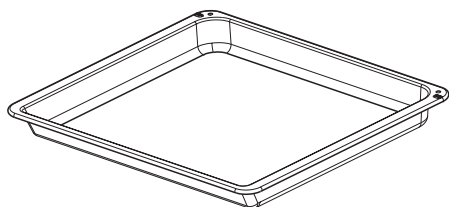
### Εξαρτήματα



Ταψί ψωμιού

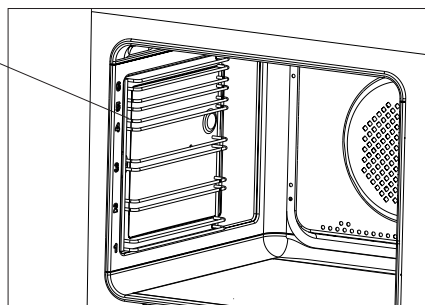


Σχάρα για γκριλ  
(σκάλα στεγνώματος)



Ταψί ψησίματος

Πλευρικές σκάλες





## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

### Ρύθμιση κουζίνας

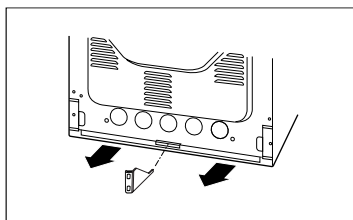
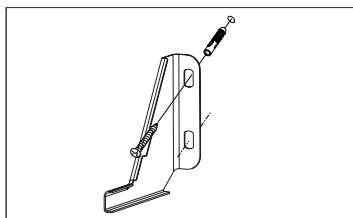
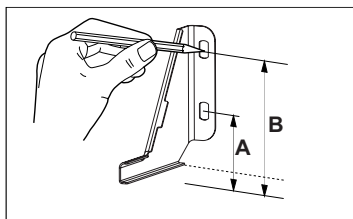
- Ο χώρος της κουζίνας πρέπει να είναι στεγνός και ευάερος και να διαθέτει καλό εξαερισμό, ενώ η θέση της κουζίνας πρέπει να επιτρέπει την ελεύθερη πρόσβαση σε όλα τα στοιχεία ελέγχου.
- Η κουζίνα ανήκει στην κλάση Υ, δηλαδή μπορεί στη μία πλευρά να υπάρχει ψηλό έπιπλο ή τοίχος. Τα προς τοποθέτηση έπιπλα πρέπει να διαθέτουν επένδυση και κόλλες που να αντέχουν τους 100 °C. Σε διαφορετική περίπτωση, μπορεί αυτό να έχει αποτέλεσμα την παραμόρφωση της επιφάνειας ή την αποκόλληση της επένδυσης.
- Τοποθετήστε την κουζίνα σε σκληρό, επίπεδο πάτωμα (μην την τοποθετείτε σε βάση στήριξης).
- Οι απορροφητήρες πρέπει να τοποθετούνται σύμφωνα με τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης.
- Πριν από τη χρήση σιγουρευτείτε ότι η κουζίνα είναι σωστά ευθυγραμμισμένη, κάτι το οποίο είναι ιδιαίτερα σημαντικό για την ομοιόμορφη εξάπλωση του λίπους στο τηγάνι.

Για το σκοπό αυτό υπάρχουν διαθέσιμα ρυθμιζόμενα πόδια, τα οποία είναι προσβάσιμα αφού βγάλετε το συρτάρι. Εύρος ρύθμισης +/- 5mm.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Εγκαταστήστε τον βραχίονα σταθεροποίησης προκειμένου να αποφύγετε την ανατροπή της συσκευής.

### Εγκατάσταση του βραχίονα σταθεροποίησης της κουζίνας.

Ο βραχίονας σταθεροποίησης εγκαθίσταται προκειμένου να αποτραπεί η ανατροπή της κουζίνας. Όταν ο βραχίονας σταθεροποίησης είναι τοποθετημένος, η συσκευή δεν μπορεί να ανατραπεί, αν για παράδειγμα κάποιο παιδί ανέβει στην πόρτα της κουζίνας.



Συσκευή με ύψος 850 mm  
A=60 mm  
B=103 mm

## Σύνδεση της κουζίνας στην ηλεκτρική εγκατάσταση

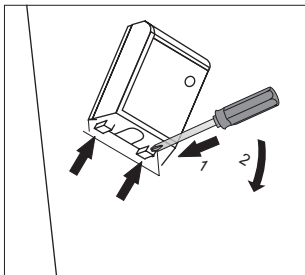
### Προσοχή!

Η σύνδεση με την εγκατάσταση μπορεί να γίνει μόνο από εξειδικευμένο εγκαταστάτη που διαθέτει την κατάλληλη για αυτό αρμοδιότητα. Απαγορεύονται οι μη εξουσιοδοτημένες τροποποιήσεις ή αλλαγές στην ηλεκτρική εγκατάσταση.

### Οδηγίες για τον εγκαταστάτη

Η εστία είναι εργοστασιακά κατασκευασμένη ώστε να τροφοδοτείται με τριφασικό εναλλασσόμενο ρεύμα (400V 3N~50Hz). Η ονομαστική τάση των θερμαντικών στοιχείων της κουζίνας είναι 230 V. Η μετατροπή της κουζίνας προκειμένου να τροφοδοτείται με μονοφασικό ρεύμα (230 V) είναι δυνατή μέσω της κατάλληλης σύνδεσης της οριολωρίδας σύμφωνα με το σχηματικό διάγραμμα. Το σχηματικό διάγραμμα συνδέσεων απεικονίζεται επίσης σε σημείο κοντά στην ηλεκτρολογική σύνδεση της κουζίνας. Η πρόσβαση στην οριολωρίδα είναι δυνατή αφού απαγκιστρώσετε τα γαντζάκια με ένα επίπεδο κατσαβίδι. Μη ξεχάσετε να επιλέξετε το σωστό καλώδιο σύνδεσης, λαμβάνοντας υπόψη τον τύπο σύνδεσης και την ονομαστική ισχύ της κουζίνας.

Το καλώδιο σύνδεσης πρέπει να συνδεθεί στο καλώδιο ανακούφισης της τάσης της κουζίνας.



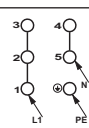
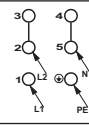
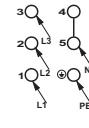
### Προσοχή!

Μη ξεχάσετε να συνδέσετε το προστατευτικό κύκλωμα στον ακροδέκτη σύνδεσης της οριολωρίδας με την ένδειξη (⊕). Η ηλεκτρική εγκατάσταση που τροφοδοτεί την κουζίνα πρέπει να διαθέτει κατάλληλο διακόπτη ασφαλείας που επιτρέπει την διακοπή της τροφοδοσίας σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης. Η απόσταση μεταξύ των επαφών του διακόπτη ασφαλείας πρέπει να είναι τουλάχιστον 3 mm.

Πριν συνδέσετε την κουζίνα στην ηλεκτρική εγκατάσταση, διαβάστε τις πληροφορίες στην πινακίδα του κατασκευαστή ή στο σχηματικό διάγραμμα.

Προσοχή! Ο εγκαταστάτης υποχρεούται να εκδώσει στον χρήστη «πιστοποιητικό σύνδεσης της κουζίνας στην ηλεκτρική εγκατάσταση» (βρίσκεται στην κάρτα εγγύησης).

Διαφορετικός τρόπος σύνδεσης της κουζίνας από αυτόν που απεικονίζεται στο διάγραμμα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στην κουζίνα.

		<b>ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΠΙΘΑΝΩΝ ΣΥΝΔΕΣΕΩΝ</b>		
		Προσοχή! Τάση θερμαντικών στοιχείων 230V.		
		Προσοχή! Σε κάθε σύνδεση, ο προστατευτικός αγωγός πρέπει να συνδέεται με τον ακροδέκτη σύνδεσης $\oplus$ PE.		
				Συνιστώμενο είδος καλωδίου σύνδεσης
1	Για δίκτυο 230 V, μονοφασική σύνδεση με ουδέτερο αγωγό, πρέπει να γεφυρωθούν οι ακροδέκτες 1-2-3 και 4-5, ο προστατευτικός αγωγός να συνδεθεί στο $\oplus$	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm <sup>2</sup>
2	Για δίκτυο 400/230 V, διφασική σύνδεση με ουδέτερο αγωγό, πρέπει να γεφυρωθούν οι ακροδέκτες 2-3 και 4-5, ο προστατευτικός αγωγός να συνδεθεί στο $\oplus$	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm <sup>2</sup>
3	Σε δίκτυο 400/230 V, τριφασική σύνδεση με ουδέτερο αγωγό, πρέπει να γεφυρωθούν οι ακροδέκτες 4-5, οι αγωγοί φάσης να συνδεθούν στο 1, 2 και 3, ο ουδέτερος αγωγός στο $\oplus$	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm <sup>2</sup>
Αγωγοί φάσης - L1 L2, L3, N - ουδέτερος αγωγός - PE προστατευτικός αγωγός				

### **Πριν την πρώτη χρήση της κουζίνας**

- αφαιρέστε τα στοιχεία της συσκευασίας, εκκενώστε το συρτάρι, καθαρίστε το θάλαμο του φούρνου και την εστία από τα μέσα εργοστασιακής συντήρησης,
- αφαιρέστε τον εξοπλισμό του φούρνου και πλύνετε χρησιμοποιώντας ζεστό νερό με την προσθήκη υγρού για το πλύσιμο πιάτων,
- ενεργοποιήστε τον εξαερισμό του χώρου ή ανοίξτε το παράθυρο,
- ζεστάνετε τον φούρνο (στους 250 °C, περίπου 30 λεπτά), αφαιρέστε τις ακαθαρσίες και πλύνετε καλά. Οι ζώνες μαγειρέματος πρέπει να θερμανθούν για περίπου 4 λεπτά χωρίς τη χρήση σκευών.
- εκτελέστε τις εργασίες συντήρησης σύμφωνα με τις οδηγίες ασφαλείας.

**Προσοχή! Πριν την ενεργοποίηση του φούρνου αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη από τους τηλεσκοπικούς οδηγούς.**

# ΧΡΗΣΗ

## Έλεγχος λειτουργίας των ζωνών μαγειρέματος της κεραμικής εστίας

### Επιλογή σκεύους

Επιλέξτε σκεύος όπου το μέγεθος και το σχήμα της βάσης είναι περίπου ίδιο με την επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος που χρησιμοποιείται. Για τα σκεύη τύπου ρηχής κατασρόλας χρησιμοποιείται η ειδική ζώνη μαγειρέματος με διαστάσεις 170x265. **Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με κοίλη ή κυρτή βάση.** Μη ξεχάσετε ότι το πιάτο πρέπει να έχει πάντα ένα σωστά επιλεγμένο καπάκι. Συνιστάται η χρήση σκευών με χοντρή και στρογγυλεμένη βάση.

Οι βρώμικες επιφάνειες των ζωνών μαγειρέματος και των σκευών εμποδίζουν την πλήρη εκμετάλλευση της θερμότητας.

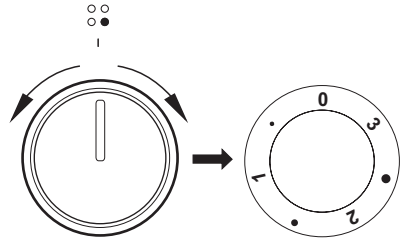


### Επιλογή θερμικής ισχύος

Οι ζώνες μαγειρέματος έχουν πολλαπλά επίπεδα θερμικής ισχύος. Μπορείτε να ρυθμίσετε σταδιακά την θερμική ισχύ, περιστρέφοντας τον επιλογέα προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

### Διαδοχικές ενδείξεις επιλογέα

- 0 Κλειστή
  - Ελάχιστο, προθέρμανση
- 1 Γάχνισμα λαχανικών, αργό μαγείρεμα
  - Μαγείρεμα σουπών, μεγαλύτερων γευμάτων
- 2 Αργό τηγάνισμα
  - Ψήσιμο κρέατος, ψαριών
- 3 Μέγιστο, γρήγορη προθέρμανση, γρήγορο μαγείρεμα, γρήγορο τηγάνισμα



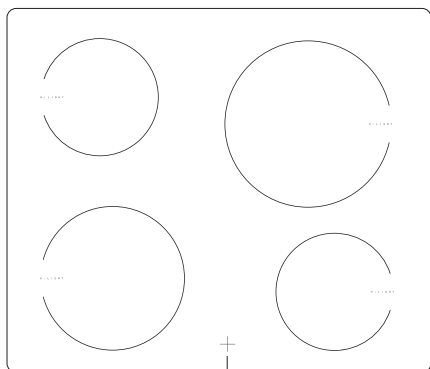
# ΧΡΗΣΗ

## Ένδειξη θέρμανσης της ζώνης

Σε περίπτωση που η θερμοκρασία της ζώνης μαγειρέματος υπερβεί τους 50 °C, θα ανάψει η ένδειξη για τη συγκεκριμένη ζώνη.

Ο φωτισμός της ένδειξης θέρμανσης της ζώνης προειδοποιεί τον χρήστη ώστε να μην έρθει τυχαία σε επαφή με την καυτή ζώνη μαγειρέματος.

Μετά την απενεργοποίηση θέρμανσης της ζώνης μαγειρέματος, υπάρχει ακόμη συσσωρευμένη θερμική ενέργεια για περίπου 5-10 λεπτά, η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί, για παράδειγμα, για να θερμανθούν ή να διατηρηθούν ζεστά τα φαγητά χωρίς να είναι απαραίτητη η ενεργοποίηση θέρμανσης της ζώνης.

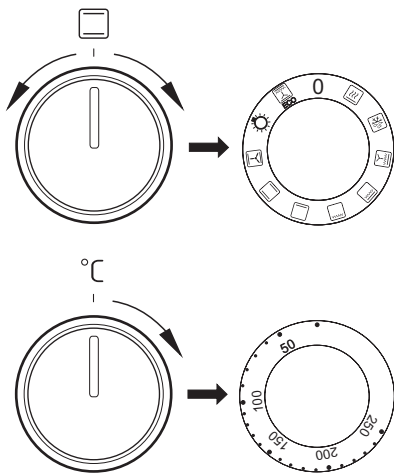


Ένδειξη θέρμανσης της ζώνης

## ΧΡΗΣΗ

### Φούρνος με αναγκαστική κυκλοφορία αέρα (άνω αντίσταση + κάτω αντίσταση + ανεμιστήρας)

Ο φούρνος μπορεί να θερμανθεί χρησιμοποιώντας την κάτω και άνω αντίσταση, καθώς και την ψηστιέρα. Η ρύθμιση λειτουργίας του φούρνου αυτού γίνεται με τον επιλογέα λειτουργίας του φούρνου - η ρύθμιση συνίσταται στην περιστροφή του επιλογέα στην επιλεγμένη λειτουργία, καθώς και τον επιλογέα ρύθμισης της θερμοκρασίας - η ρύθμιση συνίσταται στην περιστροφή του επιλογέα στην επιλεγμένη τιμή της θερμοκρασίας.



Η απενεργοποίηση γίνεται με την τοποθέτηση και των δύο επιλογέων στη θέση „•” / „0”.

#### Προσοχή!

Η ενεργοποίηση της θέρμανσης (θερμαντήρας, κλπ.) με ενεργοποιημένη οποιαδήποτε από τις λειτουργίες του φούρνου γίνεται μόνο μετά τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.

### 0 Επιλογή μηδέν



#### Ταχεία προθέρμανση

Ενεργοποιημένη κάτω και άνω αντίσταση, ψηστιέρα και ανεμιστήρας. Χρήση στην προθέρμανση φούρνου.



#### Απόψυξη

Ενεργοποιημένος είναι μόνο ο ανεμιστήρας, χωρίς τη χρήση κάποιας αντίστασης.



#### Ενεργοποιημένος ανεμιστήρας, φρυγανιέρα και άνω θερμαντήρας

Η χρήση της λειτουργίας αυτής στην πράξη σας επιτρέπει να επιταχύνετε τη διαδικασία ψησίματος και να βελτιώσετε τα γευστικά χαρακτηριστικά των φαγητών.



#### Ενισχυμένη ψηστιέρα (Υπεργκριλ)

Η ενεργοποίηση της λειτουργίας «ενισχυμένης ψηστιέρας» καθιστά δυνατό το ψήσιμο με ενεργοποιημένη ταυτόχρονα την άνω αντίσταση. Η λειτουργία αυτή επιτρέπει την αυξημένη θερμοκρασία στο πάνω τμήμα του θαλάμου του φούρνου, το οποίο έχει αποτέλεσμα το ροδοκόκκινο χρώμα του γεύματος, καθιστώντας δυνατό επίσης το ψήσιμο του μεγαλύτερου τμήματος του.



#### Ενεργοποιημένη ψηστιέρα

Το επιφανειακό «ψήσιμο στο γκριλ» χρησιμοποιείται για το ψήσιμο μικρών μερίδων κρέατος: μπριζόλες, σνίτσελ, ψάρια, τοστ, λουκανικάκια, φρυγανισμένο ψωμί (το πάχος του ψημένου φαγητού δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο από 2-3 εκατοστά, ενώ κατά το ψήσιμο πρέπει να το αναποδογυρίσετε).



### Ενεργοποιημένη κάτω αντίσταση

Στη θέση αυτή του επιλογέα, ο φούρνος χρησιμοποιεί μόνο την κάτω αντίσταση. Ψήσιμο ζύμης από κάτω (π.χ. υγρή ζύμη και με γέμιση φρούτων).



### Ενεργοποιημένη κάτω και άνω αντίσταση

Η ρύθμιση του επιλογέα στη θέση αυτή επιτρέπει τη θέρμανση του φούρνου με συμβατικό τρόπο. Ιδανικό για το ψήσιμο κέικ, κρέατος, ψαριών, ψωμιού, πίτσας (απαραίτητη είναι η προθέρμανση του φούρνου και η χρήση ταψιών σκούρου χρώματος) ψήσιμο σε ένα επίπεδο.



### Ενεργοποιημένος ανεμιστήρας άνω και κάτω αντίσταση

Στη θέση αυτή του επιλογέα, ο φούρνος εκτελεί τη λειτουργία ζύμης. Συμβατικός φούρνος με ανεμιστήρα (λειτουργία συνιστώμενη κατά το ψήσιμο).



### Φωτισμός φούρνου

Η ρύθμιση του επιλογέα στη θέση αυτή επιτρέπει το φωτισμό του θαλάμου του φούρνου.



ECO

### Λειτουργία θέρμανσης ECO

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία αυτή ενεργοποιείται η βελτιστοποιημένη μέθοδος θέρμανσης με σκοπό την εξοικονόμηση ενέργειας κατά την προετοιμασία των φαγητών. Στη θέση αυτή του επιλογέα ο φωτισμός του φούρνου είναι ενεργοποιημένος.

## Ένδειξη λειτουργίας

Η ενεργοποίηση του φούρνου σηματοδοτείται από το άναμμα δύο ενδείξεων ελέγχου, της ένδειξης λειτουργίας (ενεργοποίησης) της κουζίνας **R** και της ένδειξης ελέγχου του θερμορρυθμιστή **L**. Το άναμμα της ένδειξης ελέγχου **R** σηματοδοτεί τη λειτουργία του φούρνου. Το σβήσιμο της ένδειξης ελέγχου **L** σηματοδοτεί την επίτευξη της επιθυμητής θερμοκρασίας στο φούρνο. Εάν στις συνταγές προβλέπεται η τοποθέτηση του φαγητού σε προθερμαινόμενο φούρνο, τότε πρέπει να το κάνετε πριν το πρώτο σβήσιμο της ένδειξης ελέγχου **L**. Κατά τη διαδικασία ψησίματος, η ένδειξη **L** θα ανάβει και θα σβήνει περιοδικά (διατήρηση θερμοκρασίας εντός του θαλάμου του φούρνου). Η ένδειξη ελέγχου **R** μπορεί επίσης να ανάψει στη θέση του επιλογέα «φωτισμός φούρνου».

### Σημαντικό!

- Κατά τη γρήγορη προθέρμανση στο θάλαμο του φούρνου, δεν πρέπει να υπάρχει ταψί με ζύμη ή άλλα αντικείμενα που δεν αποτελούν εξοπλισμό του φούρνου. Η χρήση της λειτουργίας ταχείας προθέρμανσης όταν ο προγραμματιστής είναι προγραμματισμένος δεν συνιστάται.



## ΧΡΗΣΗ


---

### Χρήση ψηστήρας

---

Η διαδικασία ψησίματος λαμβάνει χώρα ως αποτέλεσμα της δράσης στο φαγητό υπέρυθρων ακτίνων που εκπέμπονται από την πυρακτωμένη αντίσταση του φούρνου.

Για την ενεργοποίηση της ψηστήρας πρέπει να:

- ρυθμίσετε τον επιλογέα του φούρνου στη θέση που σημειώνεται με το σύμβολο ,
- θερμάνετε τον φούρνο για περίπου 5 λεπτά (με κλειστή την πόρτα του φούρνου).
- τοποθετήσετε στο φούρνο το ταψί στο κατάλληλο επίπεδο, ενώ στην περίπτωση ψησίματος στη σχάρα να τοποθετήσετε στο χαμηλό επίπεδο (κάτω από την σχάρα) το ταψί συλλογής του λίπους,
- Κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

**Στις λειτουργίες ψήσιμο και ενισχυμένο ψήσιμο η θερμοκρασία πρέπει να ρυθμιστεί στους 220°C, ενώ στη λειτουργία ψήσιμο με ανεμιστήρα στους 190°C.**

**Προσοχή.** Το ψήσιμο γίνεται με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Όταν χρησιμοποιείται η ψηστήρα, τα διαθέσιμα εξαρτήματα μπορεί να είναι καυτά. Συνιστάται να μην αφήνετε τα παιδιά να έρθουν σε επαφή με τον φούρνο.

# ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ - ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

---

## Ψημένα προϊόντα

---

- συνιστάται η τοποθέτηση του περιεχομένου στα ταψιά που αποτελούν εργοστασιακό εξοπλισμό της κουζίνας,
- το περιεχόμενο μπορεί επίσης να τοποθετηθεί σε φόρμες και ταψιά του εμπορίου, τα οποία τοποθετούνται στη σκάλα στεγνώματος, **για το ψήσιμο συνιστάται η χρήση μαύρων ταψιών που είναι αγωγοί θερμότητας και συντομεύουν το χρόνο ψησίματος,**
- όταν χρησιμοποιείτε τη συμβατική θέρμανση (άνω και κάτω αντίσταση) δεν συνιστούμε τη χρήση φορμών και ταψιών με ανοιχτόχρωμη και λαμπερή επιφάνεια, καθώς με τη χρήση αυτού του τύπου φορμών μπορεί το κάτω μέρος της ζύμης να μείνει άψητο,
- όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία κυκλοφορίας θερμού αέρα, η προθέρμανση του θαλάμου του φούρνου δεν είναι απαραίτητη, αντίθετα για τους υπόλοιπους τύπους θέρμανσης, ο θάλαμος θέρμανσης είναι απαραίτητο να θερμανθεί πριν από την τοποθέτηση του περιεχομένου,
- πριν βγάλετε τη ζύμη από το φούρνο, ελέγξτε την ποιότητα ψησίματος χρησιμοποιώντας ξυλάκι (αν η ζύμη ψήνεται σωστά όταν τρυπηθεί πρέπει να είναι στεγνό και καθαρό),
- συνιστάται να αφήσετε το περιεχόμενο στο φούρνο μετά την απενεργοποίηση του για περίπου 5 λεπτά,
- η θερμοκρασία των προϊόντων που ψήνονται με τη λειτουργία κυκλοφορίας θερμού αέρα είναι συνήθως περίπου 20-30 βαθμούς χαμηλότερη από το συμβατικό ψήσιμο (με τη χρήση της άνω και κάτω αντίστασης)
- οι παράμετροι που δίνονται στον πίνακα είναι ενδεικτικοί και μπορούν να προσαρμοστούν ανάλογα με την εμπειρία σας και τις μαγειρικές σας προτιμήσεις, αν οι πληροφορίες που παρέχονται στα βιβλία μαγειρικής αποκλίνουν σημαντικά από τις τιμές στο εγχειρίδιο οδηγιών, ακολουθήστε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο.

## Ψήσιμο κρεάτων

---

- Στον φούρνο μαγειρεύονται μερίδες κρέατος άνω του 1 κιλού, αντίθετα μικρότερες μερίδες είναι καλύτερα να μαγειρεύονται στην εστία
- για το ψήσιμο συνιστάται να χρησιμοποιείτε πυράντοχα σκεύη, ενώ και οι χειρολαβές αυτών των σκευών πρέπει να είναι ανθεκτικές σε υψηλές θερμοκρασίες,
- όταν ψήνετε στη σκάλα στεγνώματος ή στη σχάρα, συνιστάται η τοποθέτηση του ταψιού στο χαμηλότερο επίπεδο μαζί με μικρή ποσότητα νερού,
- τουλάχιστον μία φορά στα μέσα του χρόνου μαγειρέματος, συνιστάται να αναποδογυρίσετε το κρέας στην άλλη πλευρά, ενώ κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος είναι επίσης απαραίτητο κατά διαστήματα να περιχύνετε το κρέας με το ζουμί του ή ζεστό - αλμυρό νερό, ενώ αντίθετα το κρέας δεν πρέπει να περιχύνεται με κρύο νερό.

# ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ - ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

## Λειτουργία θέρμανσης ECO















- χρησιμοποιώντας τη λειτουργία θέρμανσης ECO, ενεργοποιείται η βελτιστοποιημένη μέθοδος θέρμανσης με σκοπό την εξοικονόμηση ενέργειας κατά την προετοιμασία των φαγητών,
- ο χρόνος ψήσιματος δεν μπορεί να μειωθεί ρυθμίζοντας υψηλότερες θερμοκρασίες, δεν συνιστάται επίσης η προθέρμανση του φούρνου πριν το ψήσιμο,
- μην ανοίγετε την πόρτα και μην αλλάζετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας κατά το ψήσιμο.

## Συνιστώμενες παράμετροι χρήσης της λειτουργίας θέρμανσης ECO

Είδος ψησίματος	Λειτουργία φούρνου	Θερμοκρασία (°C)	Επίπεδο	Χρόνος [min]
Παντεσπάνι	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Κέικ με μαγιά/κέικ	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Ψάρι	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Βόειο κρέας	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Χοιρινό κρέας	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Κοτόπουλο	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

## ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ - ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Φούρνος με αναγκαστική κυκλοφορία αέρα (άνω αντίσταση + κάτω αντίσταση + ανεμιστήρας)

Είδος ψησίματος	Λειτουργία φούρνου	Θερμοκρασία (°C)	Επίπεδο	Χρόνος [min]
Παντεσπάνι		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Παντεσπάνι		150	3	25 - 35
Κέικ με μαγιά/κέικ		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Κέικ με μαγιά/κέικ		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Πίτσα		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Ψάρι		210 - 220	2	45 - 60
Ψάρι		190	2 - 3	60 - 70
Λουκανικάκια		220	4	14 - 18
Βόειο κρέας		225 - 250	2	120 - 150
Χοιρινό κρέας		160 - 230	2	90 - 120
Κοτόπουλο		180 - 190	2	70 - 90
Κοτόπουλο		160 - 180	2	45 - 60
Λαχανικά		190 - 210	2	40 - 50
Λαχανικά		170 - 190	3	40 - 50

Οι χρόνοι ισχύουν, εφόσον δεν παρατίθεται διαφορετικά για μη θερμαινόμενο θάλαμο. Σε προθερμασμένο φούρνο, οι χρόνοι πρέπει να μειωθούν κατά περίπου 5-10 λεπτά.











<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

<sup>2)</sup> Οι χρόνοι που παρατίθενται ισχύουν για ψήσιμο σε μικρές φόρμες

Προσοχή. Οι παράμετροι που δίνονται στον πίνακα είναι ενδεικτικοί και μπορούν να προσαρμοστούν ανάλογα με την εμπειρία σας και τις μαγειρικές σας προτιμήσεις.

## ΔΟΚΙΜΑΣΤΙΚΑ ΦΑΓΗΤΑ. Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1.

### Ψήσιμο γλυκών



Είδος φαγητού	Εξαρτήματα	Επίπεδο	Λειτουργία θέρμανσης	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (min.)
Μικρά γλυκά	Ταψί ψωμιού	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32
	Ταψί ψωμιού	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26
	Ταψί ψωμιού	3		150 <sup>1)</sup>	26 - 30
	Ταψί ψωμιού Ταψί ψησίματος	2 + 4 2 - ταψί ψωμιού ή ψησίματος 4 - ταψί ψωμιού		150 <sup>1)</sup>	27 - 30
Τάρτα (λωρίδες)	Ταψί ψωμιού	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40
	Ταψί ψωμιού	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35
	Ταψί ψωμιού	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35
	Ταψί ψωμιού Ταψί ψησίματος	2 + 4 2 - ταψί ψωμιού ή ψησίματος 4 - ταψί ψωμιού		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35
Παντεσπάνι χωρίς λίπος	Σχάρα + φόρμα με μαύρη επίστρωση Ø 26 cm	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 4
Μηλόπιτα	Σχάρα + δύο φόρμες με μαύρη επίστρωση Ø 20 cm	2 οι φόρμες στη σχάρα τοποθετούνται διαγώνια δεξιά πίσω, αριστερά μπροστά		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 65

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο, μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ταχείας προθέρμανσης.

<sup>2)</sup> Οι χρόνοι ισχύουν, εφόσον δεν παρατίθεται διαφορετικά για μη θερμαινόμενο θάλαμο. Σε προθερμασμένο φούρνο, οι χρόνοι πρέπει να μειωθούν κατά περίπου 5-10 λεπτά.



## ΔΟΚΙΜΑΣΤΙΚΑ ΦΑΓΗΤΑ. Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1.

### Ψήσιμο στο γκριλ

Είδος φαγητού	Εξαρτήματα	Επίπεδο	Λειτουργία θέρμανσης	Θερμοκρασία (°C)	Διάρκεια (λεπτά)
Τοστ από λευκό ψωμί	Σχάρα	4		220 <sup>1)</sup>	3 - 7
Μπιφτέκια από βοδινό κρέας	Σχάρα + ταψί ψησίματος (για τη συλλογή υγρών σταγόνων)	4 - σχάρα 3 - ταψί ψησίματος		220 <sup>1)</sup>	1st side 13 - 18 2nd side 10 - 15

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο ενεργοποιώντας τον για 8 λεπτά, μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γρήγορης προθέρμανσης.

### Ψήσιμο

Είδος φαγητού	Εξαρτήματα	Επίπεδο	Λειτουργία θέρμανσης	Θερμοκρασία (°C)	Διάρκεια (λεπτά)
Ολόκληρο κοτόπουλο	Σχάρα + ταψί ψησίματος (για τη συλλογή των σταγόνων)	2 - σχάρα 1 - ταψί ψησίματος		180 - 190	70 - 90
	Σχάρα + ταψί ψησίματος (για τη συλλογή υγρών σταγόνων)	2 - σχάρα 1 - ταψί ψησίματος		180 - 190	80 - 100

Οι χρόνοι ισχύουν, εφόσον δεν παρατίθεται διαφορετικά για μη θερμαινόμενο θάλαμο. Σε προθερμασμένο φούρνο, οι χρόνοι πρέπει να μειωθούν κατά περίπου 5-10 λεπτά.

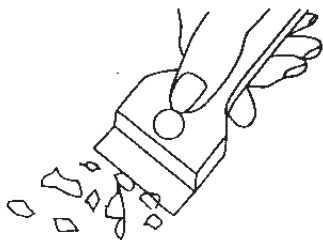
## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Η φροντίδα του χρήστη προκειμένου η κουζίνα να είναι συνεχώς καθαρή και η σωστή συντήρηση της έχουν σημαντικό αντίκτυπο στην παράταση της χρήσης της χωρίς προβλήματα λειτουργίας.

Πριν από τον καθαρισμό, απενεργοποιήστε την κουζίνα, αφού βεβαιωθείτε ότι όλοι οι επιλογείς βρίσκονται στη θέση «●» / «0». **Ο καθαρισμός πρέπει να γίνεται μόνο αφού κρυώσει η κουζίνα.**

### Κεραμική εστία

- Καθαρίστε την εστία τακτικά μετά από κάθε χρήση. Εάν είναι δυνατόν, συνιστάται η πλύση της κουζίνας όταν είναι ζεστή (αφού σβήσει η ένδειξη θέρμανσης της ζώνης). Μην αφήνετε την εστία να λερωθεί σε μεγάλο βαθμό, ιδιαίτερα από καμμένα κομμάτια.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά μέσα καθαρισμού με μεγάλη λειαντική δράση, όπως για παράδειγμα σκόνες απόξεσης λεκέδων που περιέχουν λειαντικά μέσα, λειαντικές πάστες, λειαντικές πέτρες, ελαφρόπετρα, σύρμα κλπ. Ενδέχεται να χαράξουν την επιφάνεια της εστίας, προκαλώντας μη αναστρέψιμες ζημιές.
- Οι μεγάλες ακαθαρσίες που προσκολλώνται έντονα στην εστία μπορούν να αφαιρεθούν με τη χρήση ειδικής ξύστρας. Προσέξτε ιδιαίτερα ώστε να μην προξενήσετε ζημιά στο πλαίσιο της κεραμικής εστίας.



**Προσοχή!** Η αιχμηρή λεπίδα πρέπει πάντοτε να προστατεύεται, μετακινώντας το περιβλήμα (πιέστε απλώς με τον αντίχειρα). Κατά τη χρήση της πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί - κίνδυνος τραυματισμού - κρατήστε την μακριά από τα παιδιά.

- Συνιστάται η χρήση ήπιων μέσων καθαρισμού ή πλυσίματος που περιέχουν τις σχετικές συστάσεις, όπως όλοι οι τύποι υγρών ή γαλακτωμάτων που απομακρύνουν το λίπος.  
Σε περίπτωση που δεν έχετε πρόσβαση στα συνιστώμενα προϊόντα, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε διαλύματα ζεστού νερού με την προσθήκη υγρού πιάτων ή καθαριστικού για ανοξείδωτους νεροχύτες.
- Για να πλύνετε και να καθαρίσετε την επιφάνεια, χρησιμοποιήστε πανί μαλακό και λεπτό που απορροφά καλά την υγρασία. Μετά από κάθε πλύση σκουπίστε καλά την κεραμική εστία μέχρι να στεγνώσει.
- Προσέξτε ιδιαίτερα ώστε από την πρόσκρουση των μεταλλικών σκευών ή άλλων αντικειμένων με αιχμηρά άκρα να μην προκληθεί ζημιά στην κεραμική εστία, βαθιές γρατσουνιές και θραύσματα.

### Σημαντικό!

Για τον καθαρισμό και τη συντήρηση μη χρησιμοποιείτε κανένα προϊόν αφαίρεσης λίπους, λειαντικά καθαριστικά ή μέσα απόξυσης.

Για να καθαρίσετε την πρόσοψη του φούρνου χρησιμοποιήστε μόνο ζεστό νερό προσθέτοντας μικρή ποσότητα υγρού καθαρισμού πιάτων ή τζαμιών. Μη χρησιμοποιείτε γαλάκτωμα καθαρισμού.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

### Φούρνος

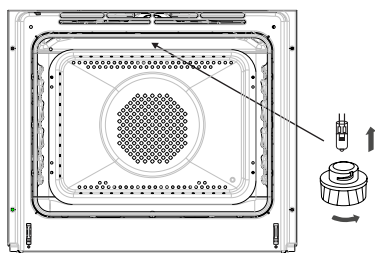
- Καθαρίστε το φούρνο μετά από κάθε χρήση. Κατά τον καθαρισμό του φούρνου, ενεργοποιήστε το φωτισμό για να βλέπετε καλύτερα το χώρο εργασίας.
- Καθαρίστε το θάλαμο του φούρνου μόνο με ζεστό νερό προσθέτοντας μικρή ποσότητα υγρού πιάτων.
- **Καθαρισμός με ατμό-*Steam Clean*:**
  - βάλτε στο ταψί που βρίσκεται στο φούρνο (στο πρώτο επίπεδο από κάτω) 0,25 λίτρα νερού (1 ποτήρι),
  - κλείστε την πόρτα του φούρνου.
  - ρυθμίστε τον επιλογέα θερμοκρασίας στους 50°C και τον επιλογέα λειτουργιών στην κάτω αντίσταση,
  - θερμάνετε τον θάλαμο του φούρνου για περίπου 30 λεπτά,
  - ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, σκουπίστε το εσωτερικό του θαλάμου με ένα πανί ή σφουγγάρι και στη συνέχεια πλύνετε με ζεστό νερό και υγρό πιάτων.
- Μετά το πλύσιμο ο θάλαμος του φούρνου πρέπει να σκουπιστεί μέχρι να γίνει εντελώς στεγνός.
- Τα επισμαλτωμένα στοιχεία του εξοπλισμού της κουζίνας πρέπει να πλένονται με διάλυμα ζεστού νερού και υγρού πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε υγρά που περιέχουν οργανικά οξέα (π.χ. κιτρικό οξύ), τα οποία μπορεί να προκαλέσουν μόνιμους λεκέδες ή αμαύρωση του κεραμικού σμάλτου.

**Προσοχή!** Για τον καθαρισμό και συντήρηση των γυάλινων προσόψεων μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που περιέχουν λειαντικά υλικά.

### Αντικατάσταση της λάμπας αλογόνου του φούρνου

**Για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας, πριν αντικαταστήσετε την λάμπα αλογόνου βεβαιωθείτε ότι ο εξοπλισμός είναι απενεργοποιημένος.**

- Τοποθετήστε όλους τους επιλογείς ρύθμισης στο σημείο «●» / «0» και αποσυνδέστε την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.
- Ξεβιδώστε και πλύνετε το κάλυμμα της λάμπας και θυμηθείτε να το στεγνώσετε καλά.
- Αφαιρέστε τη λάμπα αλογόνου χρησιμοποιώντας ένα πανί ή χαρτί, ενώ αν είναι απαραίτητο αντικαταστήστε τη λάμπα αλογόνου με μία καινούρια G9.
  - τάση 230V
  - Ισχύς 25W
- Περάστε προσεκτικά τη λάμπα αλογόνου στην υποδοχή της.
- Περάστε το κάλυμμα της λάμπας.



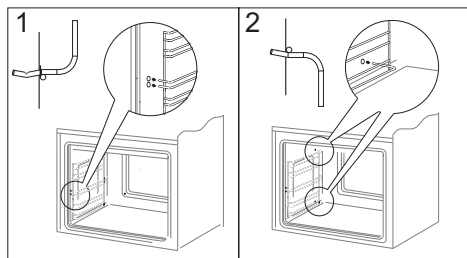
Φωτισμός φούρνου

**Προσοχή:** Κατά την τοποθέτηση προσέξτε να μην αγγίξετε τη λάμπα αλογόνου με τα δάχτυλά σας!

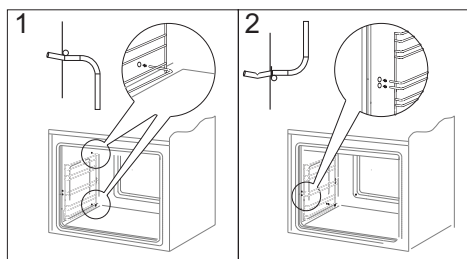


## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

- Ο φούρνος που φέρει το γράμμα **D** διαθέτει εύκολα αφαιρούμενους συρμάτινους οδηγούς (σκάλες) για τα ένθετα του φούρνου. Για να τους αφαιρέσετε για πλύσιμο, τραβήξτε τη γλωτίδα που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος και στη συνέχεια μετακινήστε τον οδηγό και αφαιρέστε τον από τις πίσω γλωτίδες.



Αφαίρεση σκαλών

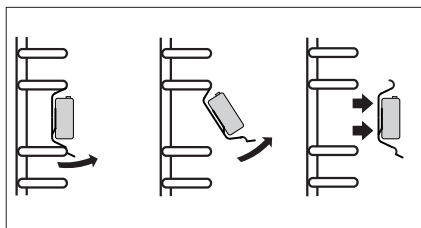


Τοποθέτηση σκαλών

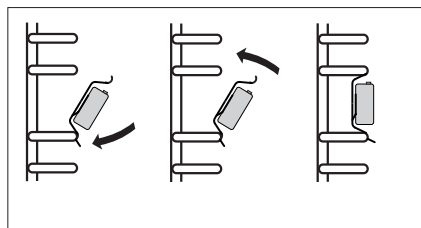
- Οι κουζίνες που φέρουν τα γράμματα **Dp** έχουν ανοξείδωτους οδηγούς ολίσθησης των ενθέτων οι οποίοι είναι στερεωμένοι στους συρμάτινους οδηγούς. Οι οδηγοί πρέπει να αφαιρούνται και να πλένονται μαζί με τους συρμάτινους οδηγούς. Πριν τοποθετήσετε τα ταψιά στους οδηγούς, πρέπει να τους τραβήξετε προς τα έξω (εάν ο φούρνος είναι ζεστός πιάστε με την πίσω άκρη του ταψιού τα άγκιστρα που βρίσκονται στο μπροστινό μέρος των οδηγών ολίσθησης) και στη συνέχεια να τους τοποθετήσετε πίσω μαζί με το ταψί.

### Προσοχή!

Οι τηλεσκοπικοί οδηγοί δεν πρέπει να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.



Αφαίρεση τηλεσκοπικών οδηγών

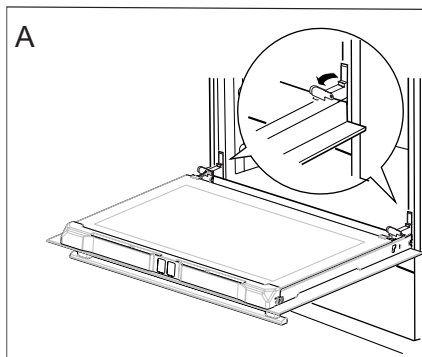


Τοποθέτηση τηλεσκοπικών οδηγών

# ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

## Αφαίρεση πόρτας

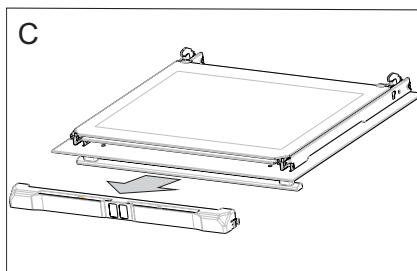
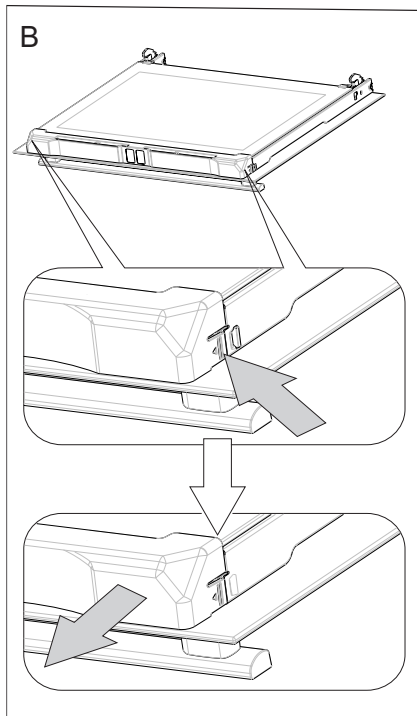
Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα προκειμένου να αποκτήσετε ευκολότερη πρόσβαση στο θάλαμο του φούρνου και για καθαρισμό. Για να το κάνετε αυτό, ανοίξτε την πόρτα, σηκώστε την ασφάλεια που βρίσκεται στο μεντεσέ προς τα πάνω (σχήμα Α). Κλείστε ελαφρά την πόρτα, σηκώστε την και βγάλτε την με κατεύθυνση προς τα εμπρός. Για να τοποθετήσετε την πόρτα στην κουζίνα, ακολουθήστε την αντίστροφη σειρά. Κατά την τοποθέτηση, βεβαιωθείτε ότι η εγκοπή του μεντεσέ έχει εισέλθει σωστά στην υποδοχή του. Αφού τοποθετήσετε την πόρτα στο φούρνο, πρέπει αμέσως να αφήσετε την ασφάλεια και **να την πατήσετε προσεκτικά**. Η εσφαλμένη τοποθέτηση της ασφάλειας ενδέχεται κατά το κλείσιμο της πόρτας να προκαλέσει βλάβη στον μεντεσέ.



Ανασήκωση ασφαλειών μεντεσέ

## Αφαίρεση εσωτερικού τζαμιού

- Πιέστε στα σημεία που φαίνονται στο σχήμα και βγάλτε τον πάνω πήχη της πόρτας. (σχ. Β, Γ)



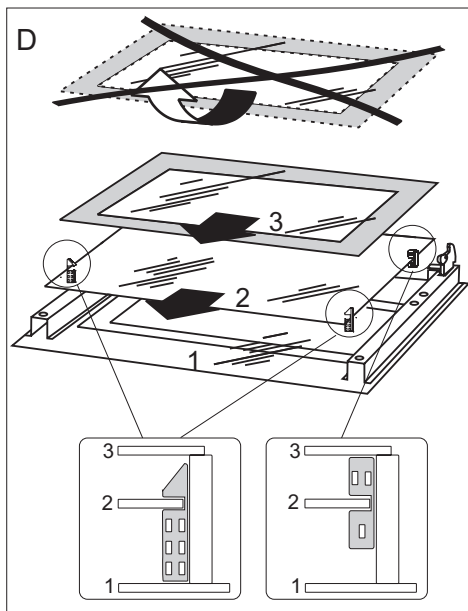
## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

2. Αφαιρέστε το εσωτερικό γυαλί από τη στερέωση (στο κάτω μέρος της πόρτας). Σχ. Δ και Δ1.

**Προσοχή! Κίνδυνος πρόκλησης βλάβης στη στερέωση του γυαλιού. Το γυαλί πρέπει να το τραβήξετε προς τα έξω και όχι να το ανασηκώσετε προς τα επάνω.**

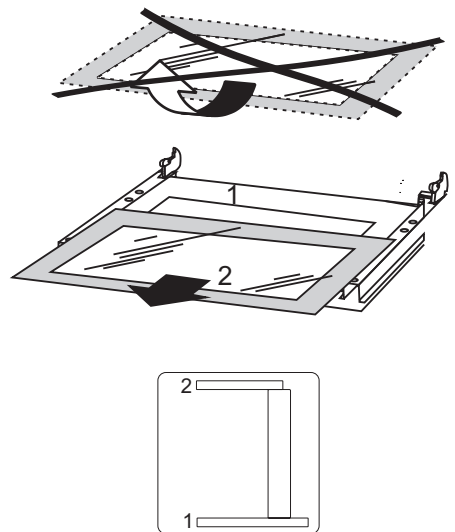
3. Πλύνετε το τζάμι με ζεστό νερό προσθέτοντας μικρή ποσότητα μέσου καθαρισμού. Για να επανατοποθετήσετε τα τζάμια ακολουθήστε την αντίστροφη σειρά. Το λείο τμήμα του τζαμιού πρέπει να βρίσκεται επάνω, οι κομμένες γωνίες στο κάτω μέρος.

**Προσοχή! Μην πιέζετε ταυτόχρονα τον πάνω πήχη και από τις δύο πλευρές της πόρτας.** Για να εγκαταστήσετε σωστά τον πάνω πήχη της πόρτας, τοποθετήστε πρώτα το αριστερό άκρο του πήχη στην πόρτα και πιέστε το δεξί άκρο μέχρι να ακούσετε το χαρακτηριστικό «κλικ». Στη συνέχεια, πιέστε τον πήχη στην αριστερή πλευρά μέχρι να ακούσετε το «κλικ».



Αφαίρεση εσωτερικών τζαμιών 3 τζάμια.

D1



Αφαίρεση εσωτερικών τζαμιών 2 τζαμια.

### Περιοδικοί έλεγχοι

Πέραν των δραστηριοτήτων που έχουν στόχο η κουζίνα να παραμείνει καθαρή, πρέπει επίσης να:

- πραγματοποιείτε περιοδικούς λειτουργικούς ελέγχους των στοιχείων ελέγχου και των μονάδων λειτουργίας της κουζίνας. Μετά τη λήξη της εγγύησης, ο τεχνικός έλεγχος της κουζίνας πρέπει να γίνεται τουλάχιστον κάθε δύο χρόνια από το σημείο τεχνικής εξυπηρέτησης,
- επιδιορθώνετε τα εντοπισμένα λειτουργικά ελαττώματα,
- πραγματοποιείτε περιοδική συντήρηση των μονάδων εργασίας της κουζίνας,

**Προσοχή!** Κάθε επισκευή και εργασία ρύθμισης πρέπει να πραγματοποιείται από το κατάλληλο σημείο τεχνικής εξυπηρέτησης ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό εγκατάστασης.

## ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Όταν παρουσιάζεται κάποια βλάβη:

- απενεργοποιήστε τις μονάδες λειτουργίας της κουζίνας
- αποσυνδέστε το ηλεκτρικό ρεύμα από το φούρνο
- ορισμένες μικρές βλάβες μπορούν να επιδιορθωθούν από τον ίδιο τον χρήστη ακολουθώντας τις οδηγίες που παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα. Πριν επικοινωνήσετε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή το τμήμα εξυπηρέτησης, ελέγξτε τα παρακάτω στοιχεία του πίνακα.

Πρόβλημα	Αιτία	Αντιμετώπιση
1. Η συσκευή δεν λειτουργεί	η τροφοδοσία ρεύματος έχει διακοπεί	ελέγξτε την ασφάλεια της εγκατάστασης του σπιτιού, αντικαταστήστε την εφόσον έχει καεί
2. Ο φωτισμός του φούρνου δεν λειτουργεί	η λάμπα είναι χαλαρά συνδεμένη ή χαλασμένη	αντικαταστήστε την καμένη λάμπα (δείτε το κεφάλαιο Καθαρισμός και συντήρηση)
3. Στην οθόνη του προγραμματιστή έχει εμφανιστεί η κυκλική ώρα «0,00».	η συσκευή είχε αποσυνδεθεί από το δίκτυο ή υπήρξε προσωρινή απώλεια τάσης	ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα (δείτε Λειτουργία του προγραμματιστή)
4. Ο ανεμιστήρας στην αντίσταση θερμού αέρα δεν λειτουργεί	Κίνδυνος υπερθέρμανσης! Αποσυνδέστε αμέσως το φούρνο από το δίκτυο (ασφάλεια). Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο τμήμα εξυπηρέτησης.	

Εάν το πρόβλημα δεν επιλυθεί, αποσυνδέστε την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος και αναφέρετε το σφάλμα στο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης.

**Προσοχή!** Όλες οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από ειδικευμένους τεχνικούς.




## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ονομαστική τάση	230/400V~50Hz
Ονομαστική ισχύς	μέγ. 10,0 kW
Διαστάσεις κουζίνας (ύψος/πλάτος/βάθος)	85 / 60 / 60 cm

Το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των προτύπων EN 60335-1, EN 60335-2-6, που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

Τα στοιχεία στις ενεργειακές ετικέτες των ηλεκτρικών φούρνων αναγράφονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1/IEC 60350-1. Οι τιμές αυτές καθορίζονται για πρότυπο φορτίο με ενεργοποιημένες τις λειτουργίες: κάτω και άνω αντίσταση (συμβατική λειτουργία) και υποστήριξη θέρμανσης με τον ανεμιστήρα (εάν οι λειτουργίες αυτές είναι διαθέσιμες).

Η κατηγορία ενεργειακής απόδοσης έχει καθοριστεί σύμφωνα με τη διαθέσιμη λειτουργία του προϊόντος ανάλογα με την ακόλουθη προτεραιότητα:

Αναγκαστική κυκλοφορία αέρα ECO (αντίσταση κυκλοφορίας θερμού αέρα + ανεμιστήρας)	 ECO
Αναγκαστική κυκλοφορία αέρα ECO (κάτω αντίσταση + άνω + ψησιέρα + ανεμιστήρας)	 ECO
Συμβατική λειτουργία ECO (κάτω αντίσταση + άνω)	 ECO

Κατά τον προσδιορισμό της κατανάλωσης ενέργειας, οι τηλεσκοπικοί οδηγοί πρέπει να αφαιρούνται (εφόσον υπάρχουν στον εξοπλισμό του προϊόντος).

Δήλωση κατασκευαστή:

Ο κατασκευαστής δηλώνει ότι το προϊόν αυτό πληροί τις βασικές απαιτήσεις των ευρωπαϊκών οδηγιών που παρατίθενται παρακάτω:

- οδηγία χαμηλής τάσης 2014/35 / EE,
- οδηγία ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας 2014/30/EE,
- οδηγία οικολογικού σχεδιασμού 2009/125/EK,

και για αυτό έχει σημειωθεί **CE** και έχει εκδοθεί για το προϊόν αυτό δήλωση συμμόρφωσης διαθέσιμη στις εμποπτικές αρχές της αγοράς.





---