

**Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebbruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso**



**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за употреба

**הוראות שימוש**

**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilização

**Instrucciones para el uso**



**Návod k použití**

Návod na použitie

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по эксплуатации

**تعليمات الاستعمال**

  
**Whirlpool**

**SENSING THE DIFFERENCE**

ACMK 6332/IX

ACMK 6333/WH

**GB**

English

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

Operating Instructions,1  
SAFETY INSTRUCTIONS,3  
Description of the appliance - Overall view,18  
Description of the appliance - Control panel,18  
Installation,19  
Start-up and use,24  
Care and maintenance,28

**GR**

Greek

**Οδηγίες Χρήσης****ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΦΟΥΡΝΟΣ**

Περιεχόμενα

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**,14

Περιγραφή της συσκευής Γενική άποψη,18

Περιγραφή της συσκευής Πίνακας ελέγχου,18

Εγκατάσταση,40

Έναρξη λειτουργίας και χρήση,45

Φροντίδα και συντήρηση,49

**IT**

Italiano

**Istruzioni per l'uso  
CUCINA E FORNO****Sommario**

Istruzioni per l'uso,1  
INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA,8  
Descrizione dell'apparecchio - Vista d'insieme,18  
Descrizione dell'apparecchio - Pannello di controllo,18  
Installazione,30  
Avvio e utilizzo,34  
Manutenzione e cura,38

# SAFETY INSTRUCTIONS


## IMPORTANT TO BE RED AND OBSERVED

Before using the appliance carefully read Health and Safety and Use and Care guides.  
Keep these instructions close at hand for future reference.

These instructions shall also be available on website: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

## YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

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


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

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

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

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

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

- Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance and its accessible parts become hot during use, young children should be kept away. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- **WARNING** : Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance.
- The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol catch fire if coming in contact with the electrical heating element.
- If the appliance is suitable for probe usage, Only use the temperature probe recommended for this oven.
- **DANGER OF FIRE** : Do not store items on the cooking surfaces since they can catch fire.
- **CAUTION** : In case of hotplate glass breakage:-shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; - do not touch the appliance surface; -do not use the appliance
- These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol doesn't appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country
-  The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shut down lid when burner alight
- If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion , may result causing property damage or injury.

## INTENDED USE OF THE PRODUCT

- This appliance is designed solely for domestic usage. No other use is permitted (e.g. heating rooms). To aim the appliance as professional use is forbidden. The manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as :
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential environments;
  - Bed and breakfast type environments.
- **CAUTION** : The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled supply system.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

## INSTALLATION

- Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The electrical and gas connections must comply with local regulation.
- Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.

**WARNING** : Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries

- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.
- Only activate the appliance when the installation procedure has been completed.
- Kitchen units in contact with the appliance must be heat resistant (min 90°C).

## GAS CONNECTION

**WARNING** : Prior to installation, ensure that the local gas delivery conditions (nature or pressure) are compatible with the setting of the hob (see the rating plate and injector table).

- Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instruction.
- **WARNING** : The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- **WARNING** : This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.



- **WARNING** : These operations must be performed by a qualified technician.
- If the appliances is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastned as tightly as possible.
- When gas cylinder is adopted, the gas cylinder or gas container must be properly settled (vertical orientation).
- Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.
- **IMPORTANT** : If a staineless steel hose is used, it must be installed so as not touch any mobile part of the furniture (e.g.drawer). It must pass thorough an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.
- After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn

## ELECTRICAL WARNINGS

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

## CORRECT USE

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

- Do not use the hob as a work surface or support.
- **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.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- **IMPORTANT** : Should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact After Sales Service for replacement of the burner tap if found to be faulty.
- The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.
- **WARNING** : Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan
- **IMPORTANT** : Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.
- Do not use : Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans.
- Heat diffusers such as metal mesh, or any other types.


- Note : should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.
- Note : In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance.
- **WARNING** : The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.
- Remove any liquid from the lid before opening it

## CLEANING AND MAINTANCE



- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Never use steam cleaning equipment.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

### SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

## DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

## SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES



- When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.
- This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.
- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

## ENERGY SAVING TIPS

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

## DECLARATION OF CONFORMITY

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

TABLE OF CHARACTERISTICS	
<b>Dimensions</b>	width 410 mm height 340 mm depth 424 mm
<b>Volume</b>	59l
<b>Dimensions of the lower compartment</b>	width 42 cm height 23 cm depth 44 cm
<b>Burners</b>	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
<b>Voltage and frequency</b>	see data plate
<b>ENERGY LABEL and ECODESIGN</b>	Energy consumption for Natural convection – heating mode:  Convection; Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking 

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

## AFTER-SALES SERVICE

### Before calling the After-Sales Service

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

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

Specify: the type of fault;

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

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

If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorised After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are **original**. Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

**SERVICE** 00 0000 00000



## INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

### IMPORTANTE, DA LEGGERE E RISPETTARE

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le guide di Salute e Sicurezza e Utilizzo e Manutenzione. Conservare le presenti istruzioni a portata di mano in vista di possibili future consultazioni.

Queste istruzioni saranno disponibili anche sul sito web: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### LA SUA SICUREZZA E LA SICUREZZA DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Il presente manuale e l'apparecchio stesso forniscono importanti avvisi di sicurezza, che devono sempre essere letti e rispettati.



Questo è il simbolo di avvertimento sicurezza.

Il simbolo avvisa dei potenziali pericoli che possono uccidere o ferire l'utente e altre persone.

Tutti i messaggi di sicurezza si atterranno al simbolo di avvertenza sicurezza o alla parola "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Queste parole indicano:



**PERICOLO**

**Indica una situazione pericolosa che, se non viene evitata, causa gravi lesioni.**




**AVVERTENZA**

**Indica una situazione pericolosa che, se non viene evitata, potrebbe causare gravi lesioni.**

Ogni avviso di sicurezza fornisce dettagli specifici sul potenziale rischio rappresentato e indica in che modo ridurre i rischi di lesioni, danni e scosse elettriche risultanti da un utilizzo improprio dell'apparecchio. Osservare attentamente le seguenti istruzioni.

Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può portare a dei rischi. Il produttore declina qualunque responsabilità per lesioni a persone o animali o danni a proprietà se le presenti indicazioni e precauzioni non sono rispettate.

- I bambini piccolissimi (0-3 anni) e piccoli (3-8 anni) dovranno essere tenuti alla larga a meno che non venga continuamente supervisionati.
- I bambini a partire dagli 8 anni e le persone con capacità motorie, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza possono utilizzare questo apparecchio solo se sotto supervisione o se sono stati adeguatamente istruiti in merito all'uso sicuro dell'apparecchiatura e se comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. La pulizia e gli interventi di manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso; i bambini vanno tenuti alla larga. Non permettere al dispositivo di entrare in contatto con indumenti o altri materiali infiammabili fino a che tutte le componenti non si saranno raffreddate completamente.
- Durante l'uso e dopo l'uso, non toccare la resistenza o la superficie interna dell'apparecchiatura - rischio di ustioni.
- L'olio surriscaldato e il grasso si infiamma facilmente. Restare sempre vigili in fase di cottura di alimenti ricchi a livello di grassi, olio o alcol (ad esempio rum, cognac, vino).
- Non lasciare mai l'apparecchiatura senza sorveglianza quando gli alimenti si stanno cuocendo.
- **AVVERTENZA:** Non surriscaldare o cucinare con vasetti o contenitori sigillati all'interno dell'apparecchiatura.
- La pressione che si forma all'interno potrebbe causare esplosioni, danneggiando così il dispositivo.
- Qualora vengano usate bevande alcoliche in fase di cottura di alimenti (ad esempio rum, cognac, vino), ricordare che l'alcol evapora a temperature elevate. Come risultato, c'è il rischio che i vapori rilasciati dall'alcol prendano fuoco se entrano in contatto con la resistenza elettrica.
- Se l'apparecchiatura è idonea per l'uso della sonda, servirsi solo della sonda-temperatura consigliata per questo forno.
- **PERICOLO DI INCENDIO:** Non conservare alimenti sulle superfici di cottura, dato che potrebbero prendere fuoco.
- **ATTENZIONE:** In caso di rottura del vetro del piatto di riscaldamento spegnere immediatamente tutti i bruciatori e le eventuali resistenze; quindi, isolare l'apparecchiatura dall'alimentazione; non toccare la superficie dell'apparecchiatura; non usare l'apparecchiatura.

- Queste istruzioni sono valide se il simbolo del paese compare sull'apparecchiatura. Se il simbolo non compare sull'apparecchiatura sarà necessario rimandare alle istruzioni tecniche che forniranno tutte le istruzioni necessarie relativamente alle modifiche dell'apparecchiatura conformemente alle condizioni d'uso del paese.
- **ATTENZIONE:** L'uso dell'apparecchiatura di cottura a gas comporta la produzione di calore, umidità e prodotti di combustione all'interno della stanza in cui è installata. Verificare che la cucina sia ben ventilata, in particolar modo quando si sta usando l'apparecchiatura; mantenere i fori di ventilazione naturale aperti oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di estrazione meccanica). Un uso intenso prolungato dell'apparecchiatura potrebbe richiedere ventilazione aggiuntiva, ad esempio l'apertura della finestra, oppure una ventilazione più efficace, come ad esempio l'aumento del livello di ventilazione meccanica, ove presente".
-  Il coperchio in vetro si potrebbe rompere, se viene riscaldato. Spegnerne tutti i bruciatori e le piastre elettriche prima di chiudere il coperchio. Non chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi.
- Qualora non ci si attenga scrupolosamente alle informazioni contenute nel presente manuale, fuoco, esplosione o altri episodi potrebbero causare danni al dispositivo e lesioni all'utente.

## UTILIZZO PREVISTO DEL PRODOTTO

- Questa apparecchiatura è stata pensata unicamente per un uso domestico. Non sono consentiti altri usi (ad esempio riscaldamento delle stanze). È proibito usare l'apparecchiatura per usi professionali. Il produttore declina ogni responsabilità per un utilizzo inappropriato o un'impostazione scorretta dei comandi.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso domestico e applicazioni simili, tra cui:
  - Cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - Fattorie;
  - Da clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
  - Ambienti tipo bed and breakfast.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchiatura non prevede l'utilizzo mediante un timer esterno o un comando di alimentazione a distanza.
- Non servirsi del dispositivo all'aperto.
- Non conservare sostanze esplosive o infiammabili quali ad esempio contenitori di aerosol e non posizionare o utilizzare benzina o altri materiali infiammabili nell'apparecchio o nelle immediate vicinanze dello stesso: qualora il dispositivo venisse accidentalmente acceso potrebbe scoppiare un incendio.

## INSTALLAZIONE

- Le riparazioni e le operazioni di installazione devono essere effettuate da un tecnico qualificato, conformemente alle istruzioni del produttore e alle regolamentazioni di sicurezza locali. Non riparare o sostituire nessuna componente dell'apparecchio qualora ciò non venga espressamente spiegato nel manuale dell'utente.
- I collegamenti a gas ed elettricità devono essere conformi alla normativa locale.
- I bambini non devono eseguire le operazioni di installazione. Tenere i bambini a distanza durante l'installazione dell'apparecchio. Tenere i materiali dell'imbballaggio (buste di plastica, parti in polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini, durante e dopo l'installazione dell'apparecchio.

**AVVERTENZA:** La modifica all'apparecchiatura e al metodo di installazione è fondamentale per usare l'apparecchiatura in modo sicuro e corretto in tutti i paesi aggiuntivi.

- Servirsi dei guanti protettivi per eseguire tutte le operazioni di disimballaggio e installazione.
- Dopo aver disimballato il dispositivo verificare che la porta dell'apparecchiatura si chiuda bene. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il nostro Servizio di Assistenza ai Clienti più vicino. Al fine di evitare eventuali danni, togliere il forno dalla base in schiuma di polistirene unicamente al momento dell'installazione.
- L'apparecchiatura deve essere gestita e installata da due o più persone.
- L'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione prima di effettuare alcuna operazione di installazione.
- In fase di installazione, assicurarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione.
- Attivare l'apparecchio solo dopo aver completato la procedura di installazione.
- Le unità da cucina che entrano in contatto con l'apparecchiatura devono essere resistenti al calore (min 90°C).

## COLLEGAMENTO GAS

**AVVERTENZA** : Prima dell'installazione, verificare che le condizioni di erogazione del gas (natura o pressione) siano compatibili con l'impostazione del piano cottura (cfr. la targhetta identificativa e la tabella dell'iniettore).

- Servirsi dei regolatori di pressione adatti alla pressione del gas indicata nelle istruzioni.
- **AVVERTENZA**: Le condizioni di regolazione dell'apparecchiatura sono indicate sulla tabella (o sulla targhetta dei dati).
- **AVVERTENZA**: Questa apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei prodotti della combustione. Dovrà essere installata e collegata conformemente alle attuali disposizioni di installazione. Prestare in particolar modo attenzione ai requisiti pertinenti riguardanti la ventilazione.
- **AVVERTENZA** : Queste operazioni vanno eseguite da un tecnico qualificato.
- Qualora le apparecchiature siano collegate a gas liquido, la vite di regolazione deve essere serrata quanto più saldamente possibile.
- Quando si usa una bombola a gas, il cilindro a gas o il contenitore del gas devono essere installati correttamente (orientamento verticale).
- Servirsi solo di tubi flessibili o rigidi in metallo per i collegamenti del gas.
- **IMPORTANTE**: Se viene usato un tubo in acciaio inossidabile, deve essere installato in modo da non toccare componenti mobili dell'arredo (ad esempio cassetto). Deve passare in un'area in cui non vi siano ostruzioni; ove possibile, ispezionarlo in tutta la sua lunghezza.
- Dopo il collegamento dell'alimentazione a gas, controllare la presenza di eventuali perdite con acqua saponata. Accendere i bruciatori e ruotare le manopole, dalla posizione massima 1\* alla posizione minima 2\* per controllare la stabilità della fiamma.

## AVVERTIMENTI ELETTRICI

- Assicurarsi che il voltaggio indicato sulla targhetta corrisponda a quello della propria abitazione
- Per fare in modo che l'installazione sia conforme alle disposizioni di sicurezza, usare un interruttore onnipolare con uno spazio di contatto minimo di 3 mm.
- Il regolamento richiede che l'apparecchio sia dotato di messa a terra.
- Per apparecchio con spina incorporata, se la spina non dovesse essere adatta alla presa di corrente invitiamo a rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Non servirsi di prolunghie, prese multiple o adattatori. Non collegare l'apparecchio a una presa che può funzionare tramite telecomando.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da connettere l'apparecchio, una volta sistemato nel suo alloggiamento, alla presa di corrente.
- Non tirare il cavo di alimentazione.
- Qualora il cavo di alimentazione fosse danneggiato, sarà necessario sostituirlo con uno identico. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito unicamente da un tecnico qualificato, conformemente alle istruzioni del produttore e alle regolazioni di sicurezza vigenti. Contattare un centro assistenza autorizzato.
- Non attivare l'apparecchio se questo ha cavo di alimentazione o spina danneggiati, se non funziona correttamente, o se è stato danneggiato o fatto cadere. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenere il cavo lontano dalle superfici calde.
- Le componenti elettriche non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Non toccare l'apparecchio con nessuna parte del corpo bagnata e non metterlo in funzione se ci si trova a piedi nudi.
- Deve essere possibile scollegare l'apparecchiatura dalla sorgente di alimentazione eseguendo lo scollegamento se la presa è accessibile, oppure con un interruttore multi-polare accessibile installato sulla presa, conformemente agli standard sulla sicurezza elettrica.
- La targhetta identificativa sull'estremità anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).



## UTILIZZO CORRETTO

**ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato in modo continuo.

- Non usare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.

**AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio. Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.

- Servirsi di guanti da forno per togliere i tegami e gli accessori, facendo attenzione e non toccare le resistenze.

**IMPORTANTE:** Qualora si riscontrino problemi ruotando le manopole dei bruciatori, contattare il Servizio Post Vendita per la sostituzione del cappuccio del bruciatore, qualora lo stesso abbia dei problemi.

- Le aperture usate per la ventilazione e la dispersione del calore non vanno mai coperte.
- Usare tegami e pentole la cui base abbia la stessa larghezza dei bruciatori o sia leggermente più grande (cfr. tabella specifica). Verificare che i tegami sulle grate non sporgano oltre l'estremità del piano cottura.

**AVVERTENZA:** Non lasciare che la fiamma del bruciatore sporga oltre l'estremità del tegame.

**IMPORTANTE:** Un uso scorretto delle griglie può causare danni al piano cottura; non posizionare le griglie al contrario o farle scorrere sul piano cottura.


- Non usare: Griglie in ghisa, pietra ollare, tegami e pentole in terracotta.
- Diffusori di calore quali ad esempio retine metalliche o altre tipologie.
- Due bruciatori contemporaneamente per una presa (ad esempio kettle Fish).
- Nota: qualora particolari condizioni locali del gas erogano rendano più difficile l'accensione del bruciatore, consigliamo di ripetere l'operazione con la manopola girata nell'impostazione "fiamma piccola".
- Nota: In caso di installazione di una cappa sopra al piano cottura, rimandiamo alle istruzioni della cappa per la distanza corretta.
- **AVVERTENZA:** I piedini in gomma protettivi sulle griglie costituiscono un pericolo di soffocamento per bambini piccoli. Dopo aver tolto le griglie, verificare che i piedini siano installati correttamente.
- Togliere gli eventuali liquidi dal coperchio prima di aprirlo.

## PULIZIA E MANUTENZIONE



- L'apparecchio deve essere scollegato dalla presa di corrente prima di effettuare eventuali operazioni di pulizia o manutenzione.
- Non servirsi mai di attrezzature di pulizia a vapore.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta dell'apparecchiatura per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare prodotti abrasivi o corrosivi, detergenti a base di cloro o detersivi per tegami.
- Per evitare di danneggiare il dispositivo di accensione elettrica, non usarlo quando i bruciatori non si trovano nel loro alloggiamento.

### SALVAGUARDARE L'AMBIENTE

## SMALTIMENTO DEI MATERIALI DA IMBALLAGGIO

- I materiali da imballaggio sono al 100% riciclabili e contrassegnati con il simbolo del riciclaggio . Le varie parti dell'imballaggio devono perciò essere smaltite con responsabilità e in piena ottemperanza ai regolamenti delle autorità locali amministranti lo smaltimento dei rifiuti.

## SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

- Quando si getta l'apparecchio, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione e togliendo le porte e i ripiani (ove presenti), di modo che i bambini non possano salire con facilità e restare intrappolati.
- Questo apparecchio è fabbricato con materiali riciclabili  o riutilizzabili. Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle regolamentazioni locali in materia di smaltimento dei rifiuti.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio degli elettrodomestici, contatti la sua autorità locale competente, il servizio di raccolta di elettrodomestici di scarto o il negozio in cui ha acquistato l'apparecchio.
- Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva Europea 2012/19/EU, Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE).
- Assicurando che questo prodotto venga smaltito correttamente si contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana che potrebbero invece derivare da uno smaltimento non corretto del prodotto stesso.
- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione allegata indica che non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere portato a un appropriato centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



## SUGGERIMENTI PER RISPARMIARE ENERGIA

- Pre-riscaldare il forno solo se indicato nella tabella di cottura o sulla ricetta.
- Servirsi di moduli di cottura laccati o smaltati dato che assorbono molto meglio il calore.
- Spegnerne il forno per 10/15 minuti prima del tempo di cottura impostato. Gli alimenti che richiedono una cottura prolungata continueranno la cottura anche dopo lo spegnimento del forno.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- L'apparecchiatura soddisfa i requisiti di design ECO delle Disposizioni Europee numero n. 65/2014, e numero in conformità con lo standard europeo EN 60350-1.



DATI TECNICI	
Dimensioni Forno HxLxP	340x410x424mm
Volume	lt. 59
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondità cm 23 altezza cm 44
Bruciatori	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche
Tensione e frequenza d'alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
Regolamento (EU) No 65/2014 che integra la Direttiva 2010/30/EU. Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC. Norma EN 60350-1 Norma EN 50564 Norma EN 30-2-1	
<b>ENERGY LABEL e ECODESIGN</b>	Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: Tradizionale;  Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: Pasticceria. 

La targhetta caratteristiche e' situata all'interno della ribaltina oppure, una volta aperto il cassetto scaldavivande, sulla parete interna sinistra.

## SERVIZIO ASSISTENZA

### Prima di contattare il servizio post-vendita

1. Vedere se è possibile eliminare il problema da soli (cfr. "Guida alla risoluzione dei problemi").
2. Spegnerne il dispositivo, riaccenderlo e vedere se il problema persiste.

**Se il guasto persiste, dopo aver eseguito i summenzionati controlli, contattare il Servizio Post Vendita più vicino.** Indicare: il tipo di guasto;

- tipo esatto e modello del forno;
- il numero di Servizio Post-Vendita (il numero indicato dopo la parola "Service" sulla targhetta dati) che si trova all'interno del flap dello scomparto di stoccaggio. Il numero di servizio viene anche indicato nel libretto della garanzia;
- il proprio indirizzo completo;
- il numero di telefono.

Per le riparazioni, contattare un **Servizio Post-Vendita autorizzato**, indicato nella garanzia. Qualora vengano eseguiti interventi da tecnici che non appartengono ai centri di servizio post-vendita autorizzati, che richiedono una ricevuta indicante il lavoro eseguito, verificare che le componenti sostitutive siano **originali**. Il mancato rispetto di queste istruzioni può compromettere la sicurezza e la qualità del prodotto.

**SERVICE** 0000 000 00000



**ΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΝΑ ΤΙΣ ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΤΙΣ ΤΗΡΕΙΤΕ**

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

Αυτές οι οδηγίες θα πρέπει επίσης να είναι διαθέσιμες στον ιστότοπο: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

**Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΑΛΛΩΝ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ**

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

Αυτό είναι το σύμβολο ειδοποίησης ασφαλείας.

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



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



**ОПАСНОСТЬ**

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



**ВНИМАНИЕ**

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

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

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

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

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

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

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

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

**ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

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



**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Το γυάλινο καπάκι μπορεί να θρυμματιστεί αν θερμανθεί. Σβήστε όλους τους καυστήρες ή τις ενδεχόμενες ηλεκτρικές εστίες πριν το κλείσετε.

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

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

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΡΕΥΜΑ

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

## ΣΩΣΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

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


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

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



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

## ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

### ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

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

### ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΩΦΕΛΙΜΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥΣ



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

## ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

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

## ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ	
Διαστάσεις του φούρνου (Υx-ΠxB	340x410x424mm
Όγκος	59 λίτρα
Χρήσιμες διαστάσεις σχετικά με το	πλάτος 42 cm
διαμέρισμα φούρνου	βάθος 44 cm
Τάση και	ύψος 23 cm
συχνότητα	βλέπε πινακίδα στοιχείων
ENERGY LABEL	λειτουργία θέρμανσης:  Παραδοσιακός Κατανάλωση ενέργειας δήλωση Κατηγορίας Δυναμικής αγωγιμότητας - λειτουργία θέρμανσης:  Ζαχαροπλαστικής. Κοινοτικές Οδηγίες:

## ΣΕΡΒΙΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ

### Πριν καλέσετε το Σέρβις

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

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

Αναφέρετε: τον τύπο της βλάβης,

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

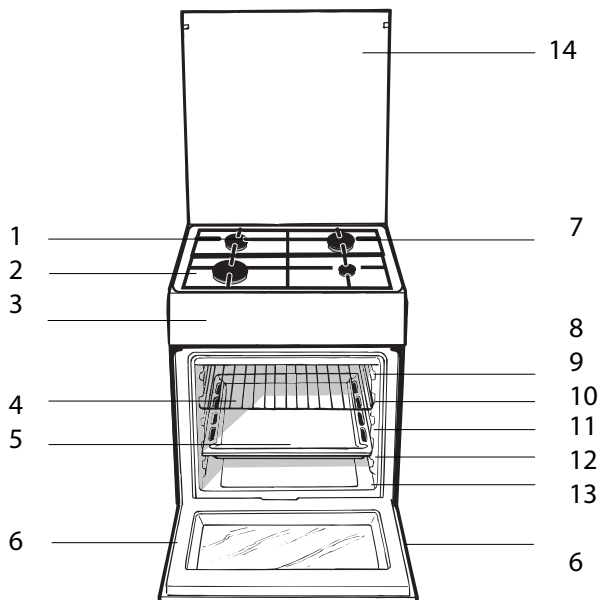
Για επισκευές απευθυνθείτε σε ένα **Εξουσιοδοτημένο σέρβις**, όπως υποδεικνύεται στην εγγύηση.

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

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

**SERVICE** 00 0000 00000





## IT Descrizione dell'apparecchio Vista d'insieme

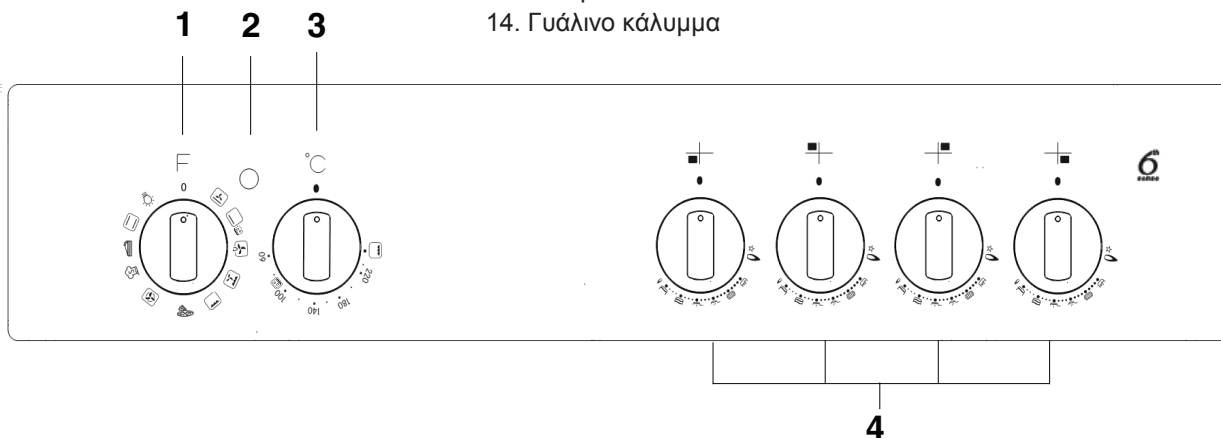
1. Bruciatore a gas
2. Griglia del piano di lavoro
3. Pannello di controllo
4. Ripiano GRIGLIA
5. Ripiano LECCARDA
6. Piedino di regolazione
7. Piano di contenimento eventuali trabocchi
8. GUIDE di scorrimento dei ripiani
9. posizione 5
10. posizione 4
11. posizione 3
12. posizione 2
13. posizione 1
14. Coperchio vetro (Solo su alcuni modelli)

## GB Description of the appliance Overall view

1. Hob burner
2. Hob Grid
3. Control panel
4. Sliding grill rack
5. DRIPPING pan
6. Adjustable foot
7. Containment surface for spills
8. GUIDE RAILS for the sliding racks
9. position 5
10. position 4
11. position 3
12. position 2
13. position 1
14. Glass Cover

## GR Περιγραφή της συσκευής Γενική άποψη

1. Εστία αερίου
2. Πλέγμα πλάκας εστιών
3. Πίνακας ελέγχου
4. Συρόμενη υποδοχή σχάρας
5. Δίσκος συλλογής σταγόνων
6. Ρυθμιζόμενο πόδι στήριξης
7. Επιφάνεια συλλογής σταγόνων
8. Ράγες-οδηγοί για τις συρόμενες σχάρες
9. Θέση 5
10. Θέση 4
11. Θέση 3
12. Θέση 2
13. Θέση 1
14. Γυάλινο κάλυμμα



## IT Descrizione dell'apparecchio Pannello di controllo

1. Manopola programmi
2. Spia termostato
3. Manopola termostato
4. Manopola di controllo del bruciatore

## GB Description of the appliance Control panel

1. SELECTOR knob
2. THERMOSTAT knob
3. THERMOSTAT indicator light
4. Hob BURNER control knob

## GR Περιγραφή της συσκευής Πίνακας ελέγχου

1. Περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ
2. Ενδεικτική λυχνία για ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
3. Περιστροφικό κουμπί ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
4. Ενδεικτική λυχνία για ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ



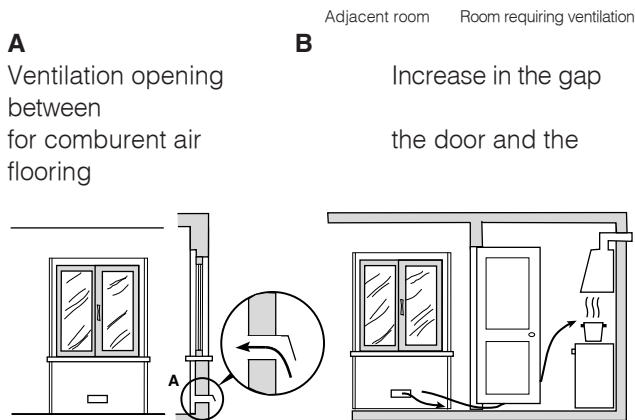
# Installation

## Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, in accordance with current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed power).

The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm<sup>2</sup> and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).

These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm<sup>2</sup> - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.

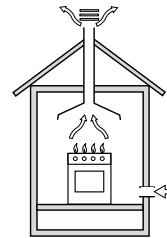


After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

## Disposing of combustion fumes

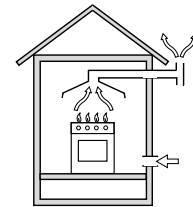
The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (see figure).

Fumes channelled



straight outside

Fumes channelled through



a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.

LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

## Positioning and levelling

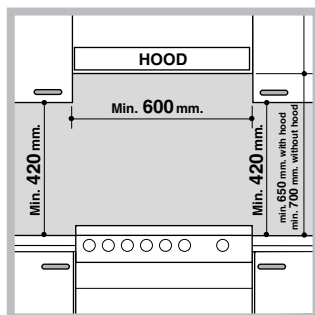
It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

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

To install the appliance correctly:

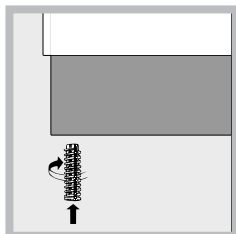
- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between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

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

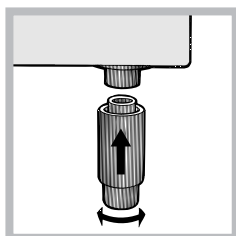


- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

### Levelling



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



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

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

### Electrical connection

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

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

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

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

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

The cable must not be bent or compressed.

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

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

### Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see below). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways\*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see below). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

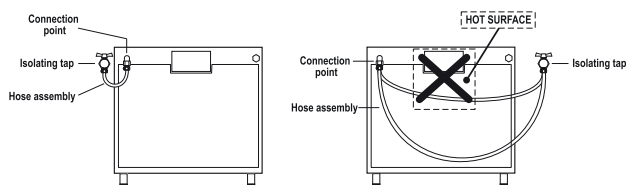
#### Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.





If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see below).

**Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment**

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.

To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

**Checking the tightness of the connection**

When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

**Adapting to different types of gas**

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

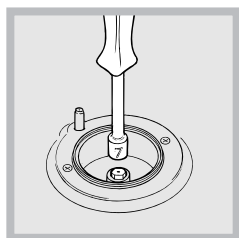
**Adapting the hob**

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.



as possible:

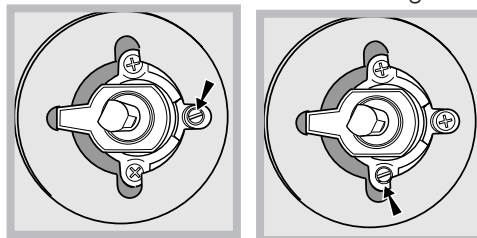
! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly

3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

The hob burners do not require primary air adjustment.

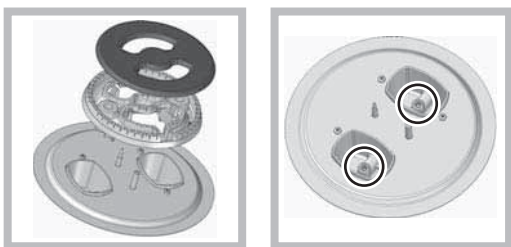
After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating



## Replacing the Triple ring burner nozzles

1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.
  - Adjusting the burners' primary air :  
Does not require adjusting.
    1. Turn the tap to the low flame position.
    2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
    3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position

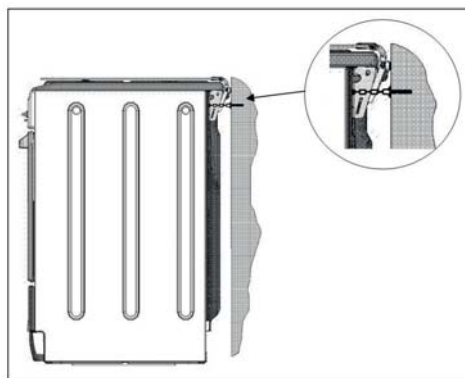


- of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.
4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
  5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax

! If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).



### Safety Chain

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

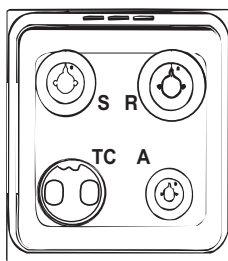
The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length. Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

## Table of burner and nozzle specifications

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*)		Liquid gas				Natural gas	
		Nominal	Reduced	Bypass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Capacity* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Capacity* l/h
Rapid (Large) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Semi-rapid (Medium) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Auxiliary (Small) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Tripla Corona (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Supply pressure		Nominal (mbar)				28-30	37		20
		Minimal (mbar)				20	25		17
		Maximised (mbar)				35	45		25

\* At 15°C and 1013 mbar - dry gas \*\*\* Butane P.C.S. = 49.47 MJ/kg  
 \*\* Propane P.C.S. = 50.37 MJ/kg Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m<sup>3</sup>



ACMK 6332/IX  
 ACMK 6333/WH

# Start-up and use




GB

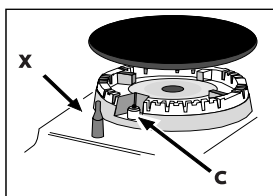
## Using the hob

### Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.




If the appliance is fitted with an electronic lighting device\* (C) (see figure), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction,

towards the minimum flame setting, until the burner is lit. The burner might be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the process, holding the knob down for a longer period of time.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device (X), press and hold the BURNER knob for approximately 3-7 seconds to keep the flame alight and to activate the device.







If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device\*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .

### Flame adjustment according to levels

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner:

	Ideal for gentle cooking (e.g. rice, sauces, roasts, fish) with liquids (water, wine, broth, milk)
	Ideal for stewing ( for a long period of time) and thickening. Creaming pasta,
	Ideal for sautéing.
	Cooking on a high flame and browning (roast, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs.)
	Ideal for grilling and browning, starting to cook, frying deep frozen products.
	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.

\* Only available in certain models.

### Practical advice on using the burners

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".

Burner	Cookware Diameter (cm)
Rapido (R)	24-26
Tripla Corona (TC)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

For models equipped with a reducer grid, the latter must be used only for the auxiliary burner, when pans with a diameter of less than 12 cm are used.

### Using the oven

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

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

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

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see Oven cooking advice table).

During cooking it is always possible to:


- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

Always place cookware on the rack(s) provided.

### THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.











### Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

## Cooking modes

A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for the following modes

- GRILL (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

Function	Function	Function
	<b>TRADITIONAL OVEN</b>	Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.
	<b>BAKING</b>	The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.
	<b>FAST COOKING</b>	The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.
	<b>MULTI-COOKING</b>	All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.
	<b>PIZZA</b>	The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.
	<b>GRILL</b>	The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.
	<b>GRATIN</b>	The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.
	<b>DEFROSTING</b>	The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C
	<b>BOTTOM</b>	The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).
	<b>BOTTOM VENTILATED</b>	The bottom heating element and the fan is activated, which allows for the heat distribution within the whole cavity of the oven. This combination is useful for light cooking of vegetables and fish

## Practical cooking advice

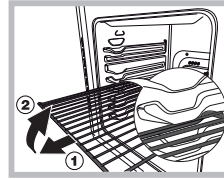
In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

### GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

### PIZZA

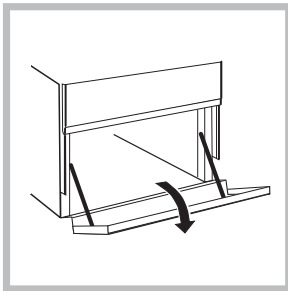
- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided. For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through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



**WARNING!** The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1)

As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

### Storage recess below the oven\*



Below the oven a recess can be used to contain cooking pans and cooker accessories. Moreover, during oven operation, it may be used to keep food warm. To open the storage is necessary turn it downwards.

## Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
<b>Traditional Oven</b>	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
<b>Baking Mode</b>	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meriques (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
<b>Fast cooking</b>	<b>Frozen food</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Pre-cooked food</b>					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	<b>Fresh Food</b>					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12	
<b>Multi-cooking</b>	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
	<b>Pizza Mode</b>	Pizza	0.5	3	15	220
Roast veal or beef		1	2	10	220	25-30
Chicken		1	2 or 3	10	180	60-70
<b>Grill</b>	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod fillet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
<b>Gratin</b>	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
<b>Bottom Ventilated</b>	Bream	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Codfish fillet	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Sea bass in foil	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mixed vegetables (Ratatouille type)	0.8 - 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
	Well-done vegetables	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
<b>Bottom</b>	For perfecting cooking					



# Care and maintenance

GB

## Switching the appliance off

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

## Cleaning the appliance

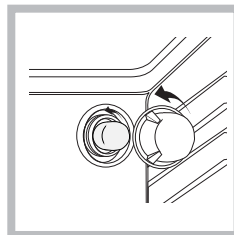
Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- Clean the terminal part of the flame failure safety devices\* frequently.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

## Inspecting the oven seals

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

## Replacing the oven light bulb



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

the oven to the electricity supply.

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

## Gas tap maintenance

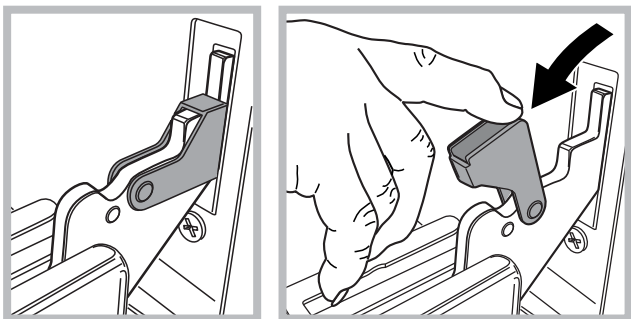
Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

**This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.**

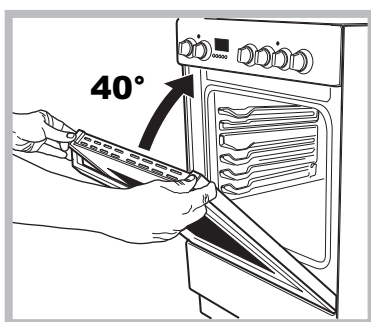


## Removing and fitting the oven door:

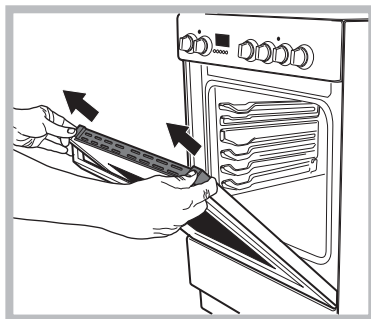
1. Open the door
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



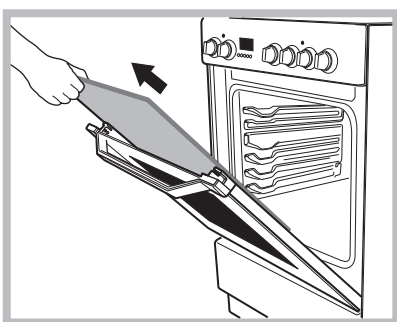
3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4. Press the two buttons on the upper profile and extract the profile (see photo)



5. Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

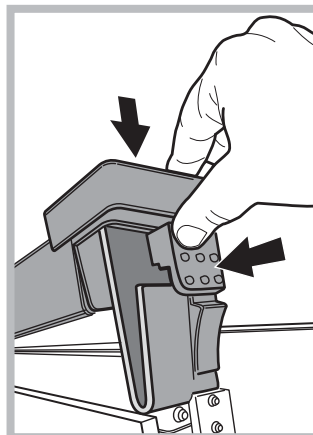


6. Replace the glass.

**WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!**

**WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.**

7. Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.
8. Open the door completely.
9. Close the supports (see photo).



10. Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

### Diamond clean


This method of cleaning is recommended especially after cooking very fatty (roasted) meats.

This cleaning process allows to facilitate the removal of dirt of the walls of the oven by the generation of steam that is created inside the oven cavity for easier cleaning.

! Important! Before you start steam -cleaning:

- Remove any food residue and grease from the bottom of the oven.
- Remove any oven accessories (grids and drip pans).

Perform the above operations according to the following procedure:

1. pour 300ml of water into the baking tray in the oven, placing it in the bottom shelf. In the models where the drip pan is not present, use a baking sheet and place it on the grill at the bottom shelf;
2. select the function of the oven  and set the temperature to 100 ° C;
3. keep it in the oven for 15min;
4. turn off the oven;
5. Once cooled the oven, you can open the door to complete the cleaning with water and a damp cloth;
6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

When the steam -cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph.

Perform cleaning only in the cold oven!

# Installazione

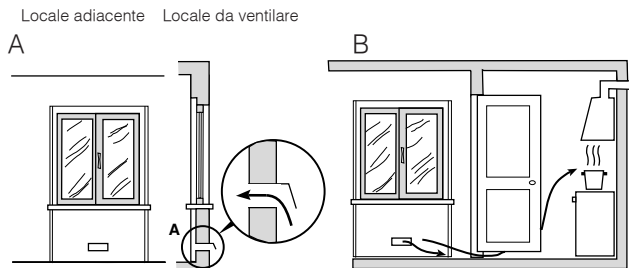
IT

## Ventilazione dei locali

L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore. Nel locale in cui viene installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas (la portata di aria non deve essere inferiore a 2 m<sup>3</sup>/h per kW di potenza installata).

Le prese di immissione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 cm<sup>2</sup> di sezione utile ed essere collocate in modo da non poter essere ostruite, neppure parzialmente (vedi figura A).

Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm<sup>2</sup> – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (vedi figura B) – purché non siano parti comuni dell'immobile, ambienti con pericolo di incendio o camere da letto – dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come descritto sopra.



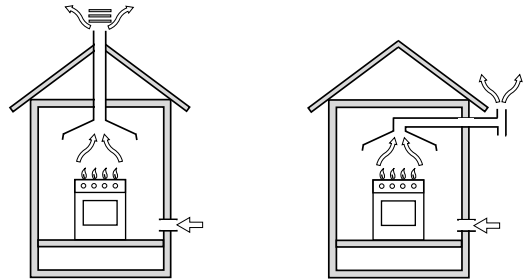
Apertura di ventilazione per l'aria comburente

Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

## Scarico dei fumi della combustione

Lo scarico dei fumi della combustione deve essere assicurato tramite una cappa collegata a un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure mediante un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio (vedi figure).



Scarico direttamente all'esterno ramificata

Scarico tramite camino o canna fumaria riservata agli apparecchi di cottura)

I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano in basso, perciò i locali contenenti bidoni di GPL devono prevedere aperture verso l'esterno per l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas.

I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). Tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, lontano da sorgenti di calore (forni, camini, stufe) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

## Positioning and levelling

It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

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

To install the appliance correctly:

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

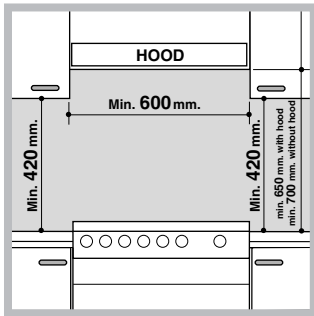
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

## Posizionamento e livellamento

È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

Per una corretta installazione:



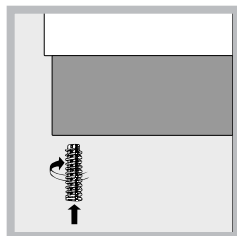
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;
- se la cucina viene installata sotto un pensile,

esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm.

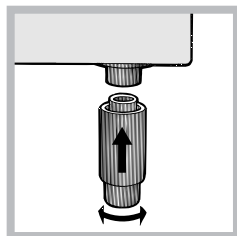
Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (vedi figura);

- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzioni.

### Livellamento



Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (vedi figura).



Le gambe\* si montano a incastro sotto la base della cucina.

L'apparecchiatura non deve essere installata dietro a una porta decorativa per evitare il surriscaldamento

## Collegamento elettrico

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi tabella Dati tecnici).

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore

onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghie e multiple.

Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

**L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.**

## Collegamento gas

Il collegamento alla rete del gas o alla bombola del gas può essere effettuato con un tubo flessibile in gomma o in acciaio, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore e dopo essersi accertati che l'apparecchio sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato (vedi etichetta di taratura sul coperchio: in caso contrario *vedi sotto*). Nel caso di alimentazione con gas liquido da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti in vigore. Per facilitare l'allacciamento, l'alimentazione del gas è orientabile lateralmente\*: invertire il portagomma per il collegamento con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta fornita in dotazione.

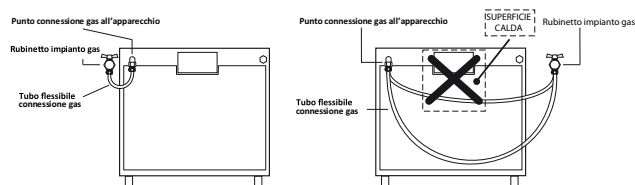
Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e per una maggiore durata dell'apparecchio, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli (*vedi sotto*).

## Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

Verificare che il tubo risponda alle norme UNI-CIG 7140 in vigore. Il diametro interno del tubo deve essere: 8 mm per alimentazione con gas liquido; 13 mm per alimentazione con gas metano.

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:

- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;
- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi, parti mobili e non sia schiacciato;
- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremità, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle norme UNI-CIG 7141 in vigore.



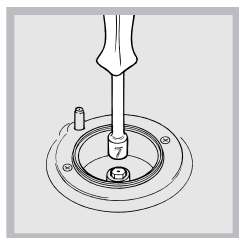
Se una o più di queste condizioni non può essere rispettata o se la cucina viene installata secondo le condizioni della classe 2 - sottoclasse 1 (apparecchio incassato tra due mobili), bisogna ricorrere al tubo flessibile in acciaio (vedi sotto).

## Allacciamento gas con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Verificare che il tubo sia conforme alle norme UNI-CIG 9891 e le guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.

Per mettere in opera il tubo eliminare il portagomma presente sull'apparecchio (il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico).

Effettuare l'allacciamento in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima, e assicurarsi che il tubo non venga a contatto con parti mobili e non sia schiacciato.



### Controllo tenuta

A installazione ultimata, controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

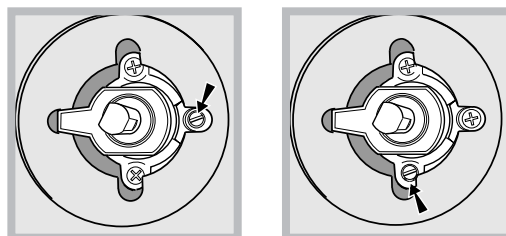
## Adattamento a diversi tipi di gas

È possibile adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è predisposto (indicato sull'etichetta di taratura sul coperchio).

### Adattamento del piano cottura

Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (vedi figura), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli);
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.



Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:

1. portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. togliere la manopola e agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino a ottenere una piccola fiamma regolare.

Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo;

3. verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

I bruciatori del piano non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas, reperibile presso i Centri Assistenza Tecnica Autorizzata.

Qualora la pressione del gas sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare sulla tubazione d'ingresso un regolatore di pressione, secondo le norme EN 88-1 e EN88-2 in vigore per i "regolatori per gas canalizzati".

### Sostituzione degli ugelli su bruciatore Tripla corona

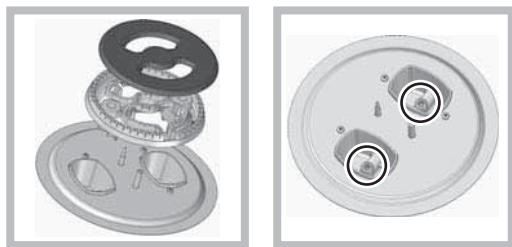
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi. Il bruciatore è composto da due parti separate (vedi figure);
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. Sostituire gli ugelli con quelli adattati al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1). I due ugelli hanno la stessa foratura.
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

#### • Regolazione aria primaria dei bruciatori

I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

#### • Regolazione minimi

1. Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.
3. Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.



4. Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.

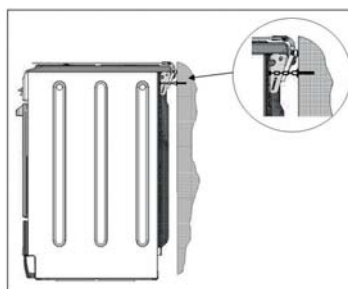
5. Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.

Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo EN 88-1 e EN 88-2 "regolatori per gas canalizzati").

### La catenella di sicurezza



! Per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio, ad esempio causato da un bambino che si arrampica sulla porta forno, la catenella di sicurezza DEVE essere tassativamente installata!

La cucina è dotata di una catenella di sicu-

rezza che deve essere fissata con una vite (non fornita in accessorio) sul muro posteriore all'apparecchio, alla stessa altezza del fissaggio sull'apparecchio. Si deve usare la vite e il tassello adeguato al tipo di materiale del muro posteriore all'apparecchio. Se la vite ha il diametro della testa minore di 9mm, si deve usare una rondella. Per muro di calcestruzzo è necessario usare la vite lunghezza di 60mm e diametro di 8mm. Assicurarsi che la catenella sia fissata nella parte posteriore della cucina, come indicato nel disegno, in modo che sia stretta e parallela al livello del suolo.

! Ad installazione ultimata la catenella deve essere mantenuta in trazione !

## Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

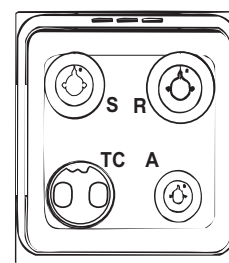
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		Gas Liquido				Gas Naturale	
		Nominale	Ridotto	By Pass 1/100 (mm)	ugello 1/100 (mm)	portata* g/h		ugello 1/100 (mm)	portata* l/h
Tripla Corona (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Rapido (Grande) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Semi Rapido (Medio) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Ausiliario (Piccolo) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Pressioni di alimentazione		Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)				28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

\* A 15°C 1013 mbar-gas secco

\*\*\* Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

\*\* Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



ACMK 6332/IX  
ACMK 6333/WH






# Avvio e utilizzo

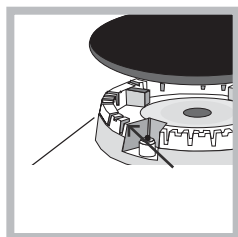
## Uso del piano cottura


### Accensione dei bruciatori

In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE è indicato con un cerchietto pieno il bruciatore associato. Per accendere un bruciatore del piano cottura:

1. avvicinare al bruciatore una fiamma o un accendigas;
2. premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima .
3. regolare la potenza della fiamma desiderata, ruotando in senso antiorario la manopola BRUCIATORE: sul minimo , sul massimo  o su una posizione intermedia.

Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica\* (vedi figura), prima premere il pulsante di accensione, identificato




dal simbolo , poi premere a fondo e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima, fino ad accensione avvenuta. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso,

ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.

In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione.







Se l'apparecchio è dotato di dispositivo di sicurezza\* per assenza di fiamma, tenere premuta la manopola BRUCIATORE circa 2-3 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola fino all'arresto .

### Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto, provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore:

#### Regolazione della fiamma a livelli

	Ideale per una cottura delicata (ad esempio: riso, salse, arrosti, pesce) con liquidi (acqua, vino, brodo, latte)
	Ideale per lo stufato (per un lungo periodo di tempo) e per l'addensamento. Pasta per applicazione di panna,
	ideale per il sauté.
	Cottura a fiamma alta e rosolatura (arrosti, bistecche, scaloppine, filetti di pesce, uova fritta).
	Ideale per grigliatura e rosolatura, avvio cottura, frittura di prodotti congelati.
	Ideale aumentare rapidamente la temperatura degli alimenti fino a bollitura rapida in caso di acqua o liquidi di cottura che

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Bruciatore	Diametro Recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14
Tripla Corona (TC)	24 - 26

Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.



**ATTENZIONE!** Il coperchio in vetro può frantumarsi se viene riscaldato. Spegnere tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche prima di chiuderlo.\*Solo per i modelli con coperchio vetro.

### Uso del forno

Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura consigliata per il programma o quella desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO. Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nell'apposita tabella (vedi **Tabella cottura in forno**).











Durante la cottura è sempre possibile:

- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

### Luce del forno

La lampadina può essere accesa in qualunque momento premendo il tasto LUCE DEL FORNO.

Function	Function	Function
	<b>FORNO TRADIZIONALE</b>	Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.
	<b>FORNO PASTICCERIA</b>	Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato e uniforme all'interno del forno. Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.
	<b>FAST COOKING</b>	Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola offrendo un calore costante e uniforme. Il programma non necessita di preriscaldamento. Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.
	<b>MULTICOTTURA</b>	Si attivano tutti gli elementi riscaldanti (superiore, inferiore e circolare) ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.
	<b>FORNO PIZZA</b>	Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.
	<b>GRILL</b>	Si attiva la parte centrale dell'elemento riscaldante superiore. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale (bistecche di vitello e di manzo, filetto, entrecôte). È un programma dai consumi contenuti, ideale per grigliare piatti di ridotte dimensioni. Posizionare il cibo al centro della griglia, poiché negli angoli non viene cotto.
	<b>GRATIN</b>	Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). Unisce all'irradiazione termica unidirezionale, la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Le cotture GRILL e GRATIN debbono essere effettuate a porta chiusa.
	<b>SCONGELAMENTO</b>	La ventola ubicata sulla parte inferiore del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente intorno agli alimenti. Ciò è particolarmente consigliato per sbrinare tutti i tipi di cibo, ma in particolare alimenti delicati che non richiedono calore, ad esempio: torte-gelato, panna o dessert alla crema, torte alla frutta. Usando la ventola, il tempo di scongelamento viene quasi dimezzato. In caso di carne, pesce e pane, è possibile accelerare il processo servendosi della modalità „multi-cottura” e impostando la temperatura su 80° - 100°C
	<b>FONDO FORNO (FORNO SOTTO)</b>	Si accende l'elemento riscaldante inferiore. Questa posizione consigliata per ritoccare la cottura di cibi (posti in teglie) che risultino già ben cotti in superficie ma siano ancora mollicci internamente, o per dolci con ricopertura di frutta o marmellata, che richiedono un moderato calore superficiale. Viene fatto notare che questa funzione non consente il raggiungimento della massima temperatura all'interno del forno (250°C), non è pertanto consigliabile una cottura di cibi mantenendo il forno sempre in questa posizione, ammenoché non si tratti di torte che richiedono temperature inferiori o uguali ai 180°C.
	<b>SOTTO VENTILATO</b>	Si attiva la resistenza suola ed entra in funzione la ventola che distribuisce il calore in tutta la cavità. Questa combinazione consente di cuocere con leggerezza verdure e piatti di pesce.

## Consigli pratici di cottura

Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni dei ripiani 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda, che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

### MULTICOTTURA

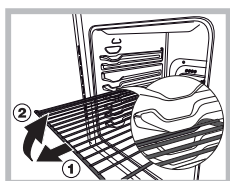
- Utilizzare le posizioni dei ripiani 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

### GRILL

- Nelle cotture GRILL mettere la griglia in posizione 5 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi). Nella cottura GRATIN mettere la griglia in posizione 2 o 3 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

### FORNO PIZZA

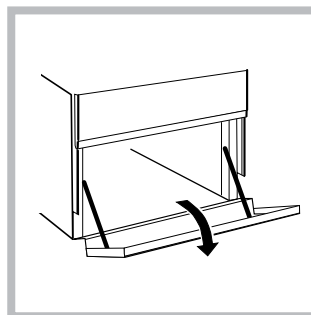
- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.



**ATTENZIONE!** Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1)

Per estrarre completamente le griglie e sufficienti, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore tirarle. (2)

### Vano inferiore



Sotto al forno è presente un vano che può essere utilizzato per il deposito di accessori o casseruole. Per aprire lo sportello ruotarlo verso il basso (vedi figura).



## Tabella cottura in forno

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscalda mento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata cottura (minuti)
Forno Tradizionale	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosti di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosti di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
Forno Pasticeria	Crostate	0.5	3	15	180	20-30
	Torta di frutta	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pan di Spagna	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcite (su 2 ripiani)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Cake piccoli (su 2 ripiani)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Salatini di sfoglia al formaggio (su 2 ripiani)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Bignè (su 3 ripiani)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	Surgelati					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0.4	2	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Panetti dorati	0.4	2	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Precotti					
	Ali di pollo dorate	0.4	2	-	200	20-25
	Cibi Freschi					
	Biscotti (di frolla)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
Salatini di sfoglia al formaggio	0.2	2	-	210	10-12	
Multicottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè (su 2 ripiani)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscotti (su 2 ripiani)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Pan di Spagna (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di Spagna (su 2 ripiani)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30
Forno Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Arrosti di vitello o manzo	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 or 3	10	180	60-70
Grill	Sogliole e seppie	0.7	4	-	Max	10-12
	Spiedini di calamari e gamberi	0.6	4	-	Max	8-10
	Seppie	0.6	4	-	Max	10-15
	Filetto di merluzzo	0.8	4	-	Max	10-15
	Verdure alla griglia	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Bistecca di vitello	0.8	4	-	Max	15-20
	Salsicce	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Sgombri	1	4	-	Max	15-20
	Toast (o pane tostato)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Pollo alla griglia	1.5	2	10	200	55-60
	Seppie	1.5	2	10	200	30-35
Forno sotto	Orata	0.5	3	18	170-180	25-30
	Filetto di merluzzo	0.5	3	16	160-170	15-20
	Branzino al cartoccio	0.5	3	24	200-210	35-45
	Branzino al cartoccio	0.8-1.0	3	21	190-200	50-60
	Verdure Miste (Tipo Ratatouille)	1.5-2.0	3	20	180-190	55-60
Forno sotto	Per perfezionare la cottura					

# Manutenzione e cura

IT

- Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.

## Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

## Pulire l'apparecchio

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori del piano cottura sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.
- Pulire frequentemente la parte terminale dei dispositivi di sicurezza\* per assenza di fiamma.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.
- Evitare di chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi o sono ancora caldi.

## Controllare le guarnizioni del forno

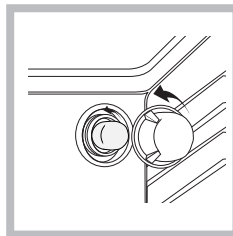
Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

## Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

**Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.**

## Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



1. Dopo aver disinserito il forno dalla rete elettrica, togliere il coperchio in vetro del portalampada (vedi figura).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.

3. Rimontare il coperchio e ricollegare il forno alla rete elettrica.

**Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.**

## Diamond Clean

Questa modalità di pulizia è consigliata specialmente dopo le cotture molto grasse (arrosti, carne).

Questo procedimento di pulizia permette di agevolare la rimozione dello sporco delle pareti del forno tramite la generazione del vapore che si crea all'interno della cavità rendendone più semplice la pulizia.

!Importante! Prima di avviare la pulizia a vapore:

- rimuovere eventuali residui di cibo e di grasso dal fondo del forno.
- rimuovere eventuali accessori (griglie e leccarde).

Effettuate le operazioni sopra consigliamo il seguente procedimento:

- 1.versare 300ml di acqua nella leccarda del forno, posizionandola nel primo ripiano dal basso. Nei modelli in cui non fosse presente la leccarda, utilizzare una teglia da forno e posizionarla sulla griglia al primo ripiano dal basso;
- 2.selezionare la funzione del forno

|  Programma **FONDO FORNO (FORNO SOTTO)**

ed impostare la temperatura a 100°C;

3.tenere acceso il forno per 15min;

4.spegnere il forno;

5.una volta raffreddato il forno è possibile aprire la porta per ultimare la pulizia con acqua e un panno umido;

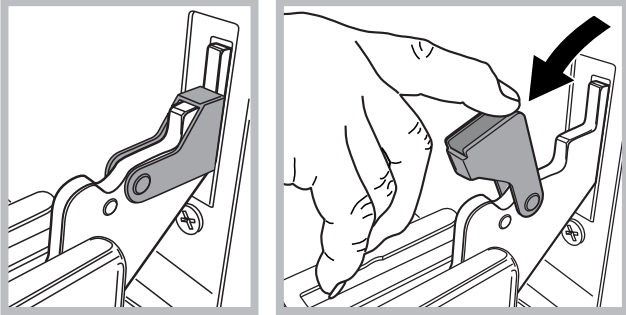
6.eliminare qualsiasi acqua residua dalla cavità dopo aver terminato la pulizia

Nel caso di pulizia a vapore effettuata dopo cotture particolarmente grasse o sporco difficile da rimuovere, può rendersi necessario completare la pulizia con il metodo tradizionale indicato al paragrafo precedente.

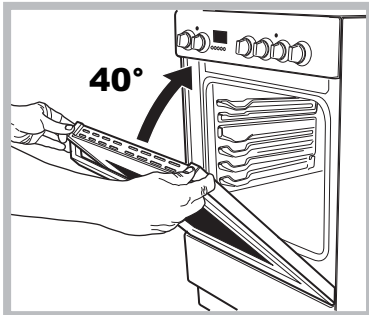
! Eseguire le operazioni di pulizia solamente a forno freddo !

## Rimozione e inserimento della porta del forno:

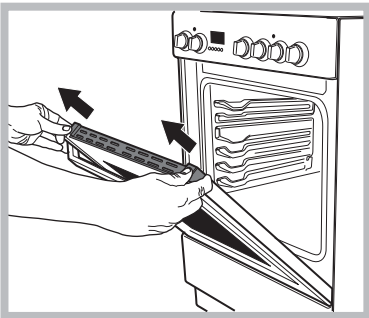
1. Aprire la porta.
2. Far ruotare completamente all'indietro i ganci cerniera della porta del forno (cfr. foto).



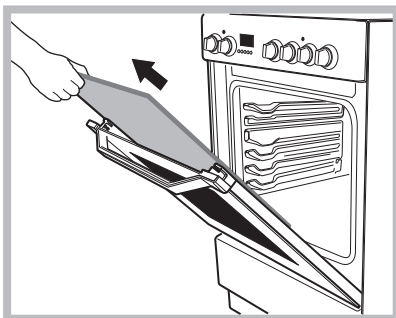
3. Chiudere la porta fino a che il gancio non si ferma (la porta rimane aperta a 40°). (cfr foto) 40°



4. Premere i due pulsanti sul profilo superiore ed estrarre il profilo (cfr. foto)



5. Rimuovere il foglio di vetro ed eseguire la pulizia come indicato nel capitolo: "Cura e manutenzione".

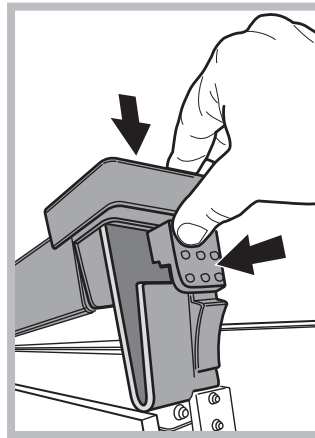


6. Sostituire il vetro.

**AVVERTENZA! Il forno non va usato senza il vetro interno della porta!**

**AVVERTENZA! Quando viene rimontato il vetro interno della porta, inserirlo correttamente, di modo che il testo scritto sul vetro non sia invertito e possa essere facilmente leggibile.**

7. Sostituire il profilo. Un clic indica che la componente è stata posizionata correttamente.
8. Aprire la porta completamente.
9. Chiudere i supporti (cfr. foto).



10. Ora la porta può essere completamente chiusa e il forno può essere messo normalmente in funzione.

# Εγκατάσταση

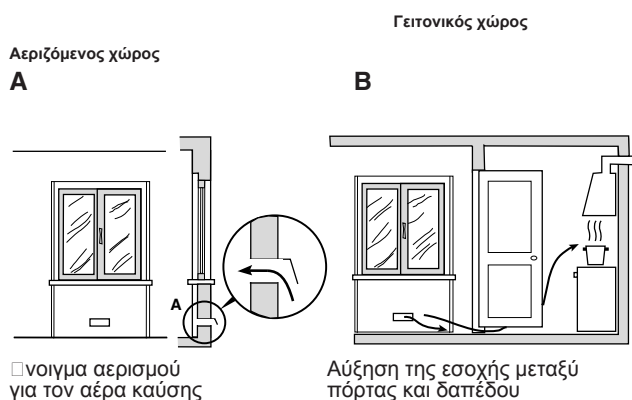
GR

## Αερισμός των χώρων

Η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί μόνο σε χώρους διαρκώς αεριζόμενους, σύμφωνα με τους εθνικούς ισχύοντες κανονισμούς. Στο χώρο τοποθέτησης της συσκευής πρέπει να μπορεί να εισρέει τόσος αέρας όσος απαιτείται από την κανονική καύση του αερίου (η παροχή αέρα δεν πρέπει να είναι μικρότερη των 2 m<sup>3</sup>/h ανά kW εγκατεστημένης ισχύος).

Τα στόμια εισχώρησης αέρα, προστατευμένα από πλέγματα, πρέπει να έχουν έναν αγωγό τουλάχιστον 100 cm<sup>2</sup> ωφέλιμης διατομής και να είναι τοποθετημένα με τρόπο που να μην μπορούν να εμφραχθούν, ακόμη και μερικώς (βλέπε εικόνα Α).

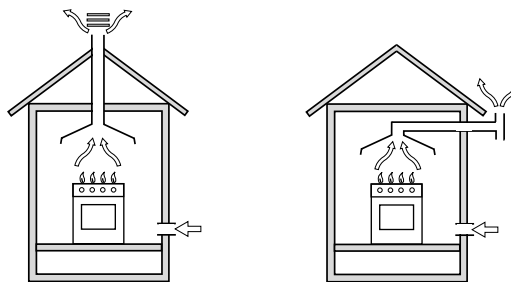
Τα στόμια αυτά πρέπει να αυξάνονται στο μέτρο του 100% – με ελάχιστο 200 cm<sup>2</sup> – όταν η επιφάνεια εργασίας της συσκευής δεν διαθέτει διάταξη ασφαλείας σε απουσία φλόγας και όταν η ροή του αέρα γίνεται έμμεσα από γειτονικούς χώρους (βλέπε εικόνα Β) – αρκεί να μην είναι κοινά μέρη του ακινήτου, χώροι με κίνδυνο πυρκαγιάς ή κρεβατοκάμαρες – που διαθέτουν αγωγού αερισμού με το εξωτερικό όπως περιγράφηκε παραπάνω.



Μετά από παρατεταμένη χρήση της συσκευής, είναι θεμιτό να ανοίξετε ένα παράθυρο ή να αυξήσετε την ταχύτητα ενδεχόμενων ανεμιστήρων.

## Εκκένωση των καπνών καύσης

Η εκκένωση των καπνών της καύσης πρέπει να διασφαλίζεται μέσω απορροφητήρα συνδεδεμένου σε καπνοδόχο με φυσικό τράβηγμα σίγουρης αποτελεσματικότητας, ή μέσω ηλεκτρικού ανεμιστήρα που μπαίνει αυτόματα σε λειτουργία κάθε φορά που ανάβει η συσκευή (βλέπε εικόνες).



Εκκένωση απ' ευθείας εξωτερικά

Εκκένωση μέσω τζακιού ή καπνοδόχου με διακλάδωση (για τις συσκευές μαγειρέματος)

Τα υγραποποιημένα αέρια του πετρελαίου, βαρύτερα του αέρα, καθιζάνουν χαμηλά, γι αυτό οι χώροι με μπιτόνια GPL πρέπει να διαθέτουν ανοίγματα προς τα έξω για την εκκένωση από κάτω ενδεχόμενων διαφυγών αερίου. Τα μπιτόνια με GPL, άδεια ή μερικώς γεμάτα, δεν πρέπει να εγκαθίστανται ή να τοποθετούνται σε χώρους με δάπεδο χαμηλότερο του εδάφους (υπόγεια, κλπ.). Να διατηρείτε στο χώρο μόνο το μπιτόνι που χρησιμοποιείτε, μακριά από πηγές θερμότητας (φούρνοι, καπνοδόχοι, σόμπες, κλπ.) οι οποίες θα μπορούσαν να το φέρουν σε θερμοκρασίες μεγαλύτερες των 50°C.

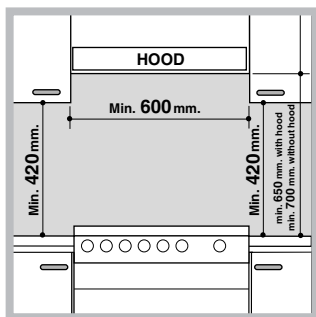
## Τοποθέτηση και οριζοντίωση

Μπορείτε να εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα από έπιπλα που δεν ξεπερνάνε σε ύψος την επιφάνεια μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι το τοίχωμα σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής είναι από άφλεκτο υλικό και ανθεκτικό στη θερμότητα (T 90°C).

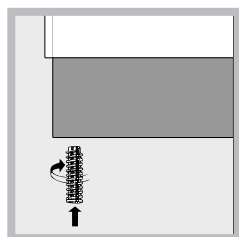
Για μια σωστή εγκατάσταση:

- θέστε τη συσκευή στην κουζίνα, στην τραπεζαρία ή σε γκαρσονιέρα (όχι στο μπάνιο).
- αν ο πάγκος της κουζίνας είναι ψηλότερος εκείνου των επίπλων, αυτά πρέπει να τεθούν σε τουλάχιστον 600 mm από τη συσκευή.
- αν η κουζίνα εγκατασταθεί κάτω από ράφι, αυτό θα πρέπει να απέχει από τον πάγκο τουλάχιστον 420 mm. Η απόσταση αυτή πρέπει να είναι 700 mm αν τα ράφια είναι εύφλεκτα (βλέπε εικόνα)

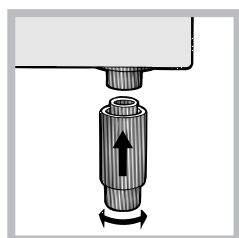


**Αλφάδιασμα**

- μην τοποθετείτε κουρτίνες πίσω από την κουζίνα ή σε τουλάχιστον 200 mm από τα πλαϊνά της.
- Ε ν δ ε χ ό μ ε ν ο ι απορροφητήρες πρέπει να εγκαθίστανται σύμφωνα με τις υποδείξεις του σχετικού εγχειριδίου οδηγιών.



Αν χρειαστεί να οριζοντιώσετε τη συσκευή, βιδώστε τα παρεχόμενα ποδαράκια ρύθμισης στις αντίστοιχες έδρες, που βρίσκονται στις γωνίες στη βάση της κουζίνας (βλέπε εικόνα).



Οι γάμπες\* μοντάρονται χωνευτά κάτω από τη βάση της κουζίνας.

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

## Ηλεκτρική σύνδεση

Μοντάρετε στο καλώδιο μια κανονικοποιημένη πρίζα για το φορτίο που αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών επί της συσκευής (βλέπε πίνακα Τεχνικών στοιχείων).

Σε περίπτωση άμεσης σύνδεσης στο δίκτυο πρέπει να παρεμβάλλετε μεταξύ της συσκευής και του δικτύου έναν πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστο άνοιγμα μεταξύ των επαφών 3 mm, κατάλληλο για το φορτίο και σύμφωνο με τους ισχύοντες κανονισμούς (το σύρμα της γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι που σε κανένα σημείο να μην ξεπερνάει κατά 50°C τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

Πριν διενεργήσετε τη σύνδεση βεβαιωθείτε ότι:

- Η πρίζα να διαθέτει γείωση και να είναι σύμφωνα με το νόμο.
- Η πρίζα να είναι σε θέση να υφίσταται το μέγιστο φορτίο ισχύος της μηχανής, όπως αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών
- η τάση τροφοδοσίας να περιλαμβάνεται στις τιμές της ταμπελίτσας χαρακτηριστικών
- η πρίζα να είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής. Σε αντίθετη περίπτωση αντικαταστήστε την πρίζα. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις και πολύπριζα.

Αφού εγκατασταθεί η συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο και η ηλεκτρική πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.

Το καλώδιο δεν πρέπει να διπλώνει ή να συμπιέζεται.

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

**Η επιχείρηση αποποιείται κάθε ευθύνης όταν οι κανόνες αυτοί δεν τηρούνται.**

## Σύνδεση αερίου

Η σύνδεση στο δίκτυο του αερίου ή στη φιάλη αερίου μπορεί να διενεργηθεί με έναν εύκαμπτο λαστιχένιο ή ασάλινο σωλήνα, σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς και αφού βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι ρυθμισμένη για τον τύπο αερίου με το οποίο θα τροφοδοτείται (βλέπε ετικέτα βαθμονόμησης στο καπάκι: σε αντίθετη περίπτωση βλέπε παρακάτω). Στην περίπτωση τροφοδοσίας με υγραέριο, από φιάλη, χρησιμοποιήστε ρυθμιστές πίεσης σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς. Για τη διευκόλυνση της σύνδεσης, η τροφοδοσία του αερίου μπορεί να στραφεί πλευρικά\*: αντιστρέψτε την έδρα του λάστιχου για τη σύνδεση με το πώμα κλεισίματος και αντικαταστήστε την τσιμούχα στεγανότητας που σας παρέχεται.

Για ασφαλή λειτουργία, για κατάλληλη χρήση της ενέργειας και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η πίεση τροφοδοσίας ευρίσκεται εντός των τιμών που αναφέρονται στον πίνακα Χαρακτηριστικά καυστήρων και ακροφυσίων (βλέπε παρακάτω).

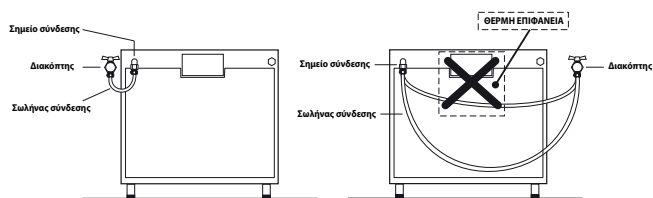
## Σύνδεση αερίου με λαστιχένιο εύκαμπτο σωλήνα

Ελέγξτε αν ο σωλήνας ικανοποιεί τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς. Η εσωτερική διάμετρος του σωλήνα πρέπει: 8 mm για τροφοδοσία με υγραέριο, 13 mm για τροφοδοσία με αέριο μεθάνιο.

Αφού διενεργηθεί η σύνδεση βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας:

- δεν είναι κανένα σημείο σε επαφή με μέρη που φτάνουν σε θερμοκρασίες ανώτερες σε 50°C
- δεν υπόκειται σε καμία δύναμη έλξης και κάμψης και δεν παρουσιάζει πτυχές ή τσαλακώματα
- να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά σώματα, με έντονες προεξοχές και κινητά μέρη και να μην συνθλίβεται
- να είναι εύκολα επιθεωρήσιμος καθ' όλο το μήκος του για να είναι εφικτός ο έλεγχος της κατάστασής του
- να έχει μήκος μικρότερο των 1500 mm
- να είναι καλά βαλμένος στα δύο άκρα του, όπου στερεώνεται με κολάρα σύσφιξης σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.

\* Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα.



Αν ένας ή περισσότεροι από τους όρους αυτούς δεν μπορεί να ικανοποιηθεί ή αν η κουζίνα εγκατασταθεί σύμφωνα με τους όρους της κατηγορίας 2 – υποκατηγορία 1 (συσκευή εντοιχισμένη μεταξύ δύο επίπλων), θα πρέπει να ανατρέξετε στον ασφάλινο εύκαμπτο σωλήνα (βλέπε παρακάτω).

### Σύνδεση αερίου με εύκαμπτο σωλήνα από ανοξείδωτο ασάλι συνεχούς τοιχώματος με σπειροειδείς συνδέσεις

Ελέγξτε αν ο σωλήνας και οι τσιμούχες ικανοποιούν τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.

Για να χρησιμοποιήσετε το σωλήνα αφαιρέστε την υποδοχή του λάστιχου που υπάρχει επί της συσκευής (το ρακόρ εισόδου του αερίου στη συσκευή είναι σπειροειδές 1/2 gas αρσενικό κυλινδρικό).

Διενεργήστε τη σύνδεση έτσι που το μήκος της σωληνώσης να μην ξεπερνάει τα 2 μέτρα μέγιστης επέκτασης και βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με κινητά μέρη και δεν συνθλίβεται.

### Λεγχοσ στεγανότητας

Με το πέρας της εγκατάστασης, ελέγξτε την άψογη στεγανοποίηση όλων των ρακόρ χρησιμοποιώντας σαπωνώδες διάλυμα και ποτέ φλόγα.

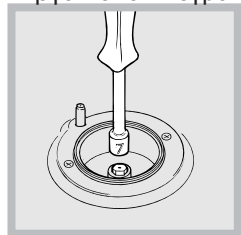
### Προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους αερίου

Μπορείτε να προσαρμόσετε τη συσκευή σε ένα τύπο αερίου διαφορετικό από εκείνον για τον οποίο έχει προετοιμαστεί (φαίνεται στην ετικέτα βαθμονόμησης στο καπάκι).

### Προσαρμογή του πλαισίου εστιών

Αντικατάσταση των ακροφυσίων των καυστήρων του πάγκου:

1. βγάλτε τα πλέγματα και τραβήξτε τους καυστήρες από τις έδρες τους



2. ξεβιδώστε τα ακροφύσια, χρησιμοποιώντας ένα κλειδί σωληνωτό των 7 mm (βλέπε εικόνα), και αντικαταστήστε τα με εκείνα που είναι κατάλληλα για το νέο τύπο αερίου (βλέπε πίνακα Χαρακτηριστικών καυστήρων και

ακροφυσίων).

3. ξαναβάλτε στη θέση τους όλα τα μέρη ακολουθώντας την αντίστροφη της παραπάνω διαδικασίας.

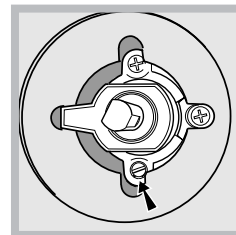
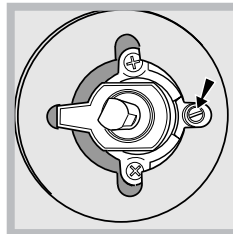
Ρύθμιση του ελάχιστου των καυστήρων του πάγκου:

1. φέρτε τον κρουνό στη θέση του ελάχιστου  
2. Βγάλτε τον επιλογέα και ενεργήστε στη βίδα ρύθμισης που βρίσκεται στο εσωτερικό ή δίπλα από τη ράβδο του κρουνού μέχρι να παραχθεί μια μικρή κανονική φλόγα.

Στην περίπτωση υγραερίων, η βίδα ρύθμισης θα πρέπει να βιδωθεί τελείως.

3. βεβαιωθείτε ότι, στρέφοντας γρήγορα τον κρουνό από τη θέση του μέγιστου σε εκείνη του ελάχιστου, δεν παρατηρούνται σβησίματα του καυστήρα.

Οι καυστήρες του πλαισίου δεν απαιτούν ρύθμιση του πρωτογενούς αέρα.





### Αντικατάσταση των ακροφυσίων σε καυστήρα τριπλής κορώνας

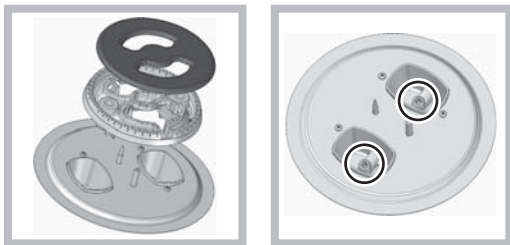
1. Βγάλτε τα πλέγματα και τραβήξτε τους καυστήρες από τις έδρες τους. Ο καυστήρας αποτελείται από δύο μέρη χωριστά (βλέπε εικόνες).
2. Ξεβιδώστε τα ακροφύσια, χρησιμοποιώντας ένα σωληνοειδές κλειδί 7 mm. Αντικαταστήστε τα ακροφύσια με τα κατάλληλα για το νέο τύπο αερίου (βλέπε πίνακα 1). Τα δύο ακροφύσια έχουν την ίδια διάτρηση.
3. Ξαναβάλτε στη θέση τους όλα τα μέρη ακολουθώντας την αντίστροφη της παραπάνω διαδικασίας.

- Ρύθμιση πρωτεύοντος αέρα των καυστήρων

Οι καυστήρες δεν απαιτούν καμία ρύθμιση του πρωτεύοντος αέρα.

- Ρύθμιση των ελάχιστων

1. Φέρτε τη στρόφιγγα στη θέση του ελάχιστου
2. Βγάλτε τον επιλογέα και ενεργήστε στη βίδα ρύθμισης που βρίσκεται στο εσωτερικό ή δίπλα από τη ράβδο της στρόφιγγας μέχρι να παραχθεί μια μικρή κανονική φλόγα.
3. Βεβαιωθείτε ότι, στρέφοντας γρήγορα τη στρόφιγγα από τη θέση του μέγιστου σε εκείνη του ελάχιστου, δεν παρατηρούνται σβησίματα των καυστήρων.



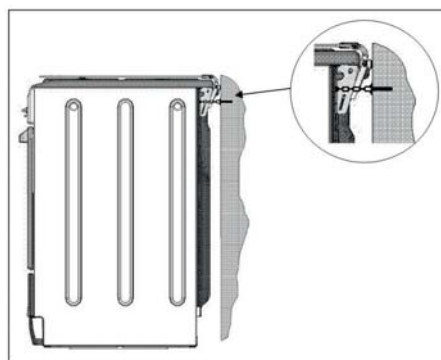
4. Στις συσκευές που διαθέτουν διάταξη ασφαλείας (θερμοζεύγος), σε περίπτωση μη λειτουργίας της διάταξης με καυστήρες στο ελάχιστο, αυξήστε την παροχή των ελάχιστων αυτών ενεργώντας στη βίδα ρύθμισης.
5. Αφού γίνει η ρύθμιση, αποκαταστήστε τις στεγανοποιήσεις στα by-pass με βουλοκέρι ή ισοδύναμα υλικά.

Στην περίπτωση υγραερίων, η βίδα ρύθμισης θα πρέπει να βιδωθεί τελείως.

Στο τέλος της διαδικασίας αντικαταστήστε την παλιά ετικέτα βαθμονόμησης με εκείνη που αντιστοιχεί στο νέο χρησιμοποιούμενο αέριο, και που είναι διαθέσιμη από τα Κέντρα μας Τεχνικής Υποστήριξης.

Αν η πίεση του χρησιμοποιούμενου αερίου είναι διαφορετική (ή μεταβλητή) από την προβλεπόμενη, είναι απαραίτητο να εγκαταστήσετε στη σωλήνωση εισόδου έναν κατάλληλο ρυθμιστή πίεσης (σύμφωνα με EN 88-1 και EN 88-2 “ρυθμιστές για παροχτευόμενα αέρια”).

### αλυσίδα ασφαλείας



**Για να αποφευχθεί η ενδεχόμενη ανατροπή της συσκευής, για παράδειγμα από ένα παιδί που ανεβαίνει στην πόρτα του φούρνου, θα ΠΡΕΠΕΙ να τοποθετηθεί η παρεχόμενη αλυσίδα ασφαλείας.**

Η κουζίνα διαθέτει μια αλυσίδα ασφαλείας που πρέπει να στερεωθεί με μια βίδα (δεν παρέχεται με την κουζίνα) στον τοίχο οπίσω από τη συσκευή, στο ίδιο ύψος όπως η αλυσίδα που συνδέεται με τη συσκευή. Επιλέξτε τη βίδα και το ούπα ανάλογα με τον τύπο του υλικού του τοίχου πίσω από τη συσκευή. Αν η κεφαλή της βίδας έχει διάμετρο μικρότερη των 9 mm, θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί μια ροδέλα. Τοίχος από μπετόν απαιτεί βίδα διαμέτρου τουλάχιστον 8 mm, και μήκους 60 mm.

**Βεβαιωθείτε ότι η αλυσίδα είναι στερεωμένη στο πίσω τοίχωμα του φούρνου και στον τοίχο, όπως φαίνεται στο σχήμα, έτσι ώστε μετά την εγκατάσταση να είναι τεταμένη και παράλληλη στο επίπεδο του εδάφους.**

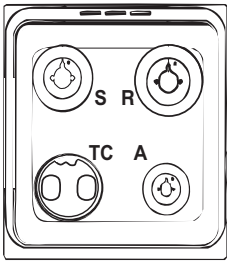


**Χαρακτηριστικά των καυστήρων και των ακροφύσιων**

**Πίνακας 1**

Καυστήρας	Διάμετρος (mm)	Θερμική ισχύς kW (p.c.s.*)		Υγραέριο				Φυσικό αέριο		
		Ονομαστική	Μειωμένο	By Pass 1/100 (mm)	ακροφύσιο 1/100 (mm)	παροχή* *** g/h	**	ακροφύσιο 1/100 (mm)	παροχή* l/h	
Ταχύς (Μεγάλος) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286	
Ημι-ταχύς (Μεσαίος) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181	
Εφεδρικός (Μικρός) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95	
Τριπλή Κορώνα (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309	
Πιέσεις τροφοδοσίας	Ονομαστική (mbar)						28-30	37	20	
	Ελάχιστη (mbar)						20	25	17	
	Μέγιστη (mbar)						35	45	25	

\* A 15°C 1013 mbar- ξηρό αέριο  
 \*\* Προπάνιο P.C.S. = 50,37 MJ/Kg  
 \*\*\* Βουτάνιο P.C.S. = 49,47 MJ/Kg  
 Φυσικό P.C.S. = 37,78 MJ/m³



ACMK 6332/IX  
 ACMK 6333/WH

# Εκκίνηση και χρήση

GR

## Χρήση της επιφάνειας μαγειρέματος

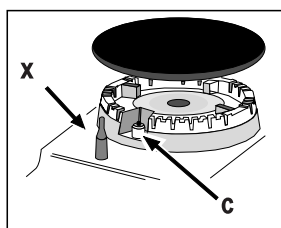
### Ανάφλεξη των καυστήρων


Απέναντι από κάθε επιλογή ΚΑΥΣΤΗΡΑ υποδεικνύεται με ένα κύκλο γεμάτο τον συσχετισμένο καυστήρα.

Για να ανάψετε ένα καυστήρα της επιφάνειας μαγειρέματος:

1. πλησιάστε στον καυστήρα μια φλόγα ή έναν αναπτήρα
2. πιέστε και ταυτόχρονα στρέψτε αριστερόστροφα τον επιλογέα ΚΑΥΣΤΗΡΑ στο σύμβολο της μέγιστης φλόγας **Δ**.
3. ρυθμίστε την ισχύ της επιθυμητής φλόγας, στρέφοντας αριστερόστροφα τον επιλογέα ΚΑΥΣΤΗΡΑ: στο ελάχιστο **δ**, στο μέγιστο **Δ** ή σε μια ενδιάμεση θέση.

Αν η συσκευή διαθέτει ηλεκτρονική ανάφλεξη\* (C), πρώτα πιέστε το κουμπί ανάφλεξης, που ταυτοποιείται




με το σύμβολο , μετά πιέστε τελείως και ταυτόχρονα στρέψτε αριστερόστροφα τον επιλογέα ΚΑΥΣΤΗΡΑ στο σύμβολο της μέγιστης φλόγας, μέχρι να ανάψει. Μπορεί να συμβεί να σβήσει ο καυστήρας τη στιγμή που αφήνετε τον επιλογέα. Στην περίπτωση αυτή, επαναλάβετε

την ενέργεια κρατώντας πατημένο τον επιλογέα όσο γίνεται περισσότερο.

Σε περίπτωση τυχαίου σβησίματος των φλογών, σβήστε τον καυστήρα και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν προσπαθήσετε να ξαναάψετε.







Αν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας\*(X) για απουσία φλόγας, κρατήστε πατημένο τον επιλογέα ΚΑΥΣΤΗΡΑ περίπου 2-3 δευτερόλεπτα για να διατηρήσετε αναμμένη τη φλόγα και για την ενεργοποίηση της διάταξης.

Για να σβήσετε τον καυστήρα στρέψτε τον επιλογέα μέχρι την ακινητοποίηση .

### Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση των καυστήρων

Για καλύτερη απόδοση των καυστήρων και ελάχιστη κατανάλωση αερίου πρέπει να χρησιμοποιήσετε σκεύη επίπεδης βάσης, με καπάκι και διαστάσεων ανάλογων του καυστήρα:

#### Ρύθμιση της φλόγας ανάλογα με τα επίπεδα

	Ιδανική ρύθμιση για απαλό μαγείρεμα (π.χ. ρύζι, σάλτσες, ψητά κατασρόλας, ψάρι) με υγρά (νερό, κρασί, ζωμό, γάλα)
	Ιδανική ρύθμιση για βράσιμο (για πολύ χρόνο) και δέσιμο σάλτσας. Σάλτσα ζυμαρικών,
	Ιδανική ρύθμιση για σοτάρισμα.
	Μαγείρεμα με δυνατή θέρμανση και ρόδισμα (ψητό, μπριζόλες, εσκαλόπ, φιλέτα ψαριών, τηγανητά αυγά.)
	Ιδανική ρύθμιση για ψήσιμο στο γκριλ και ρόδισμα, έναρξη του μαγειρέματος, τηγάνισμα προϊόντων βαθιάς κατάψυξης.
	Ιδανική ρύθμιση για ταχεία αύξηση της θερμοκρασίας των τροφίμων έως γρήγορο βρασμό σε περίπτωση νερού ή για ταχεία θέρμανση υγρών μαγειρέματος.

Καυστήρας	φ Διάμετρος Σκευών (cm)
Ταχύς (R)	24 - 26
Ημι-ταχύς (S)	16 - 20
Εφεδρικός (A)	10 - 14
Τριπλή Κορώνα (TC)	24 - 26



**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Το γυάλινο καπάκι μπορεί να θρυμματιστεί αν θερμανθεί. Σβήστε όλους τους καυστήρες ή τις ενδεχόμενες ηλεκτρικές εστίες πριν το κλείσετε.

## Χρήση του φούρνου

Πριν τη χρήση, να αφαιρέσετε οπωσδήποτε τα πλαστικά φιλμ που είναι τοποθετημένα στα πλαϊνά της συσκευής


Στο πρώτο άναμμα λειτουργήστε το φούρνο άδειο για τουλάχιστον μια ώρα με το θερμοστάτη στο μέγιστο και με την πόρτα κλειστή. Μετά σβήστε, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αερίστε το χώρο. Η οσμή που αναδύεται οφείλεται στην εξάτμιση των ουσιών που χρησιμοποιήθηκαν για την προστασία του φούρνου.

Μην αποθέτετε ποτέ αντικείμενα στη βάση του φούρνου διότι μπορεί να προκληθούν ζημιές στο σμάλτο. Χρησιμοποιήστε τη θέση 1 του φούρνου μόνο σε περίπτωση μαγειρέματος με τη σούβλα.











### Οι επιλογείς του φούρνου

Με τα δύο αυτά χειριστήρια μπορείτε να επιλέγετε τις διάφορες λειτουργίες του φούρνου και να επιλέγετε την πλέον κατάλληλη θερμοκρασία ψήσιματος για τα φαγητά. Η επιλογή των διαφόρων λειτουργιών ψήσιματος επιτυγχάνεται ενεργώντας στους δύο επιλογείς:

επιλογής  
του θερμοστάτη που υπάρχουν στον πίνακα ενδείξεων.

Για οποιαδήποτε θέση του επιλογέα, διαφορετική από εκείνη της παύσης που διακρίνεται από το "0", έχουμε την ανάφλεξη του φωτός του φούρνου. Θέση του επιλογέα που διακρίνεται από το σύμβολο  επιτρέπει το άναμμα του φωτός του φούρνου χωρίς να έχει ενεργοποιηθεί κανένα θερμαντικό στοιχείο.

Το άναμμα του φωτός του φούρνου δείχνει ότι ο φούρνος είναι σε λειτουργία, παραμένει πάντα αναμμένο κατά το ψήσιμο.

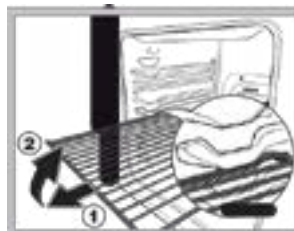
Λειτουργία	Λειτουργία	Λειτουργία
	<b>ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ</b>	Ανάβουν και οι δύο αντιστάσεις θέρμανσης, πάνω και κάτω. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή την παραδοσιακή λειτουργία μαγειρέματος, είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε μόνο μία σχάρα μαγειρέματος. Αν χρησιμοποιηθούν περισσότερες από μία σχάρες, η θερμότητα δεν θα κατανέμεται ομοιόμορφα.
	<b>ΨΗΣΙΜΟ</b>	Ανάβει η πίσω αντίσταση θέρμανσης και ο ανεμιστήρας, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας με ακριβή και ομοιόμορφο τρόπο σε όλο το φούρνο. Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για ψήσιμο και μαγείρεμα φαγητών ευαίσθητων στη θερμοκρασία (όπως κέικ που χρειάζεται να φουσκώσουν) και για την παρασκευή γλυκών ζύμης σε 3 θέσεις στο φούρνο ταυτόχρονα.
	<b>ΓΡΗΓΟΡΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ</b>	Ανάβουν οι αντιστάσεις θέρμανσης και ο ανεμιστήρας, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας με σταθερό και ομοιόμορφο τρόπο σε όλο το φούρνο. Σε αυτή τη λειτουργία μαγειρέματος δεν χρειάζεται προθέρμανση. Αυτή η λειτουργία ενδείκνυται ιδιαίτερα για γρήγορο μαγείρεμα προσσκευασμένων φαγητών (κατεψυγμένων ή προμαγειρεμένων). Μπορείτε να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιώντας μόνο μία σχάρα μαγειρέματος.
	<b>ΠΟΛΛΑΠΛΟ ΨΗΣΙΜΟ</b>	Ανάβουν όλες οι αντιστάσεις θέρμανσης (πάνω, κάτω και κυκλική) και αρχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας. Επειδή η θέρμανση διατηρείται σταθερή σε όλο το φούρνο, ο αέρας μαγειρεύει και ροδίζει το φαγητό με ομοιόμορφο τρόπο. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν ταυτόχρονα το πολύ δύο σχάρες μαγειρέματος.
	<b>ΠΙΤΣΑ</b>	Ανάβουν οι κυκλικές αντιστάσεις θέρμανσης και οι αντιστάσεις στο κάτω μέρος του φούρνου και ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας. Αυτός ο συνδυασμός θερμαίνει το φούρνο πολύ γρήγορα παράγοντας σημαντικό ποσό θερμότητας, ειδικά από την αντίσταση στο κάτω μέρος. Αν χρησιμοποιείτε περισσότερες από μία σχάρες στο φούρνο ταυτόχρονα, ανταλλάξτε τη θέση των φαγητών στο μέσον της διάρκειας του μαγειρέματος.
	<b>ΓΚΡΙΛ</b>	Ανάβει το κεντρικό τμήμα της πάνω αντίστασης θέρμανσης. Η υψηλή και απευθείας θέρμανση που προσφέρει το γκριλ συνιστάται για φαγητά που χρειάζονται υψηλή θερμοκρασία στην επιφάνεια (μοσχαρίσιες μπριζόλες, φιλέτο και κόντρα φιλέτο). Αυτή η λειτουργία μαγειρέματος χρησιμοποιεί περιορισμένη ποσότητα ενέργειας και είναι ιδανική για ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων φαγητού. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της σχάρας, επειδή δεν θα μαγειρευτεί σωστά αν τοποθετηθεί εκτός κέντρου.
	<b>ΞΕΡΟΨΗΣΙΜΟ</b>	Ανάβει η πάνω αντίσταση θέρμανσης και ενεργοποιείται η σούβλα (όπου διατίθεται) και αρχίζει να λειτουργεί ο φούρνος. Αυτός ο συνδυασμός χαρακτηριστικών αυξάνει την απόδοση της θερμικής ακτινοβολίας που παρέχεται από τις αντιστάσεις θέρμανσης, με τη βοήθεια της εξαναγκασμένης κυκλοφορίας του αέρα σε όλο το φούρνο. Έτσι αποτρέπεται ευκολότερα το επιφανειακό κάψιμο του φαγητού και διευκολύνεται η διείσδυση της θερμότητας στο φαγητό.
	<b>ΑΠΟΨΥΞΗ</b>	Ο ανεμιστήρας που βρίσκεται στο κάτω μέρος του φούρνου αναγκάζει τον αέρα να κυκλοφορεί γύρω από τα τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου. Αυτή η λειτουργία συνιστάται για την απόψυξη όλων των τύπων τροφίμων, αλλά ιδιαίτερα για ευπαθείς τύπους τροφίμων που δεν χρειάζονται θέρμανση, όπως για παράδειγμα: τούρτες παγωτό, γλυκά με σαντιγί ή κρέμα ζαχαροπλαστικής, κέικ φρούτων. Με τη χρήση του ανεμιστήρα, ο χρόνος απόψυξης μειώνεται περίπου στον μισό. Στην περίπτωση κρέατος, ψαριού και ψωμιού, μπορείτε να επιταχύνετε τη διαδικασία χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "πολλαπλού μαγειρέματος" και ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία στους 80 - 100 °C
	<b>ΚΑΤΩ Ψήσιμο στη σούβλα</b>	Είναι ενεργοποιημένη η κάτω αντίσταση θέρμανσης. Η θέση αυτή συνιστάται για τελειοποίηση του μαγειρέματος φαγητών (σε δίσκους ψησίματος) τα οποία είναι ήδη μαγειρεμένα στην επιφάνεια αλλά χρειάζονται περισσότερο μαγείρεμα στο κέντρο, ή για επιδόρπια με επικάλυψη φρούτων ή μαρμελάδας, η οποία χρειάζεται μέτριο ρόδιση της επιφάνειας. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι αυτή η λειτουργία δεν επιτρέπει την επίτευξη της μέγιστης θερμοκρασίας (250 °C) και επομένως δεν συνιστάται για φαγητά που μαγειρεύονται μόνο με αυτή τη ρύθμιση, εκτός αν ψήνεται κέικ (τα οποία πρέπει να ψήνονται σε θερμοκρασία 180 °C ή χαμηλότερη).
	<b>ΚΑΤΩ</b>	Ανάβει η κάτω αντίσταση θέρμανσης και ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας, επιτρέποντας την κατανομή της θερμότητας σε όλο το θάλαμο του φούρνου. Αυτός ο συνδυασμός είναι χρήσιμος για ελαφρύ μαγείρεμα λαχανικών και ψαριών

## Πρακτικές συμβουλές μαγειρέματος

Στη λειτουργία μαγειρέματος ΓΚΡΙΑ, τοποθετήστε το δίσκο συλλογής στη θέση 1 για να συλλέγονται τα κατάλοιπα του μαγειρέματος (ζωμοί και/ή λίπος).

### ΓΚΡΙΑ

- Τοποθετήστε τη σχάρα στη θέση 3 ή 4. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της σχάρας.
- Συνιστούμε το επίπεδο ισχύος να τεθεί στη μέγιστη ρύθμιση. Η πάνω αντίσταση θέρμανσης ρυθμίζεται από θερμοστάτη και ενδέχεται να μη λειτουργεί συνεχόμενα.




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

### ΠΙΤΣΑ

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

### Ταυτόχρονο μαγείρεμα σε πολλά επίπεδα

Αν χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε δύο σχάρες, χρησιμοποιήστε  λειτουργία ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ, επειδή είναι η μόνη λειτουργία μαγειρέματος που είναι κατάλληλη για αυτό τον τύπο μαγειρέματος. Επίσης συνιστούμε:

- Μη χρησιμοποιείτε τις θέσεις 1 και 5. Ο λόγος είναι ότι η υπερβολική απευθείας θέρμανση μπορεί να κάψει φαγητά που είναι ευαίσθητα στη θερμοκρασία.
  - Χρησιμοποιείτε τις θέσεις 2 και 4 και τοποθετείτε στη σχάρα στη θέση 2 το φαγητό που χρειάζεται περισσότερη θερμότητα.
  - Όταν μαγειρεύετε φαγητά που χρειάζονται διαφορετικούς χρόνους και θερμοκρασίες μαγειρέματος, ρυθμίστε μια θερμοκρασία που είναι ανάμεσα στις δύο συνιστώμενες θερμοκρασίες (βλ. Πίνακα με συμβουλές μαγειρέματος στο φούρνο) και τοποθετήστε το πιο ευαίσθητο φαγητό στη σχάρα στη θέση
4. Αφαιρέστε πρώτο το φαγητό που χρειάζεται μικρότερο χρόνο μαγειρέματος.
- Όταν μαγειρεύετε πίτσες σε πολλές σχάρες με τη θερμοκρασία ρυθμισμένη στους 220 °C, προθερμαίνετε το φούρνο για 15 λεπτά. Σε γενικές γραμμές, χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το μαγείρεμα στη θέση 4: συνιστούμε η πίτσα που μαγειρεύετε στη πιο κάτω σχάρα να αφαιρείται πρώτη, και η πίτσα που μαγειρεύεται στο θέση 4 να αφαιρείται λίγα λεπτά αργότερα.
  - Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής σταγόνων στην κάτω θέση και τη σχάρα από πάνω.

## Πίνακας συμβουλών μαγειρέματος στο φούρνο

Λειτουργίες μαγειρέματος	Φαγητά	Βάρος (kg)	Θέση σχάρας	Χρόνος προθέρμανσης (λεπτά)	Συνιστώμενη θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
<b>Παραδοσιακός Φούρνος</b>	Πάπια	1	3	15	200	65-75
	Ψητό μοσχάρι ή βοδινό	1	3	15	200	70-75
	Ψητό χοιρινό	1	3	15	200	70-80
	Μπισκότα (τριφτή ζύμη)	-	3	15	180	15-20
	Τάρτες	1	3	15	180	30-35
<b>Λειτουργία Ψησίματος γλυκών</b>	Τάρτες	0,5	3	15	180	20-30
	Κέικ φρούτων	1	2 ή 3	15	180	40-45
	Κέικ με δαμάσκηνα	0,7	3	15	180	40-50
	Παντεσπάνι	0,5	3	15	160	25-30
	Γεμιστά παν κέικ (σε 2 σχάρες)	1,2	2 και 4	15	200	30-35
	Μικρά κέικ (σε 2 σχάρες)	0,6	2 και 4	15	190	20-25
	Σφολιατάκια με τυρί (σε 2 σχάρες)	0,4	2 και 4	15	210	15-20
	Σφολιατάκια με κρέμα (σε 3 σχάρες)	0,7	1 και 3 και 5	15	180	20-25
	Μπισκότα (σε 3 σχάρες)	0,7	1 και 3 και 5	15	180	20-25
	Γλυκό μαρέγκας (σε 3 σχάρες)	0,5	1 και 3 και 5	15	90	180
<b>Γρήγορο μαγείρεμα</b>	Κατεψυγμένα τρόφιμα	0,3	2	-	250	12
	Πίτσα	0,4	2	-	200	20
	Πίτα με κολοκυθάκια και γαρίδες	0,5	2	-	220	30-35
	Χωριάτικη σπανακόπιτα Πιτάκια	0,3	2	-	200	25
	Λαζάνια	0,5	2	-	200	35
	Ρολά	0,4	2	-	180	25-30
	Κοτομπουκιές	0,4	2	-	220	15-20
	Προμαγειρεμένο φαγητό	0,4	2	-	200	20-25
	Χρυσασφένιες φτερούγες κοτόπουλου					
	Νωπά τρόφιμα	0,3	2	-	200	15-18
<b>Πολλαπλό ψήσιμο</b>	Μπισκότα (τριφτή ζύμη)	0,6	2	-	180	45
	Κέικ με δαμάσκηνα Σφολιατάκια με τυρί	0,2	2	-	210	10-12
	Πίτσα (σε 2 σχάρες) Λαζάνια	1	2 και 4	15	230	15-20
	Αρνάκι	1	3	10	180	30-35
	γάλακτος	1	2	10	180	40-45
	Ψητό κοτόπουλο + πατάτες	1+1	2 και 4	15	200	60-70
	Σκουμπρί	1	2	10	180	30-35
	Κέικ με δαμάσκηνα	1	2	10	170	40-50
	Σφολιατάκια με κρέμα (σε 2 σχάρες)	0,5	2 και 4	10	190	20-25
	Μπισκότα (σε 2 σχάρες)	0,5	2 και 4	10	180	10-15
Παντεσπάνι (σε 1 σχάρα)	0,5	2	10	170	15-20	
Παντεσπάνι (σε 2 σχάρες)	1	2 και 4	10	170	20-25	
Πίτες με φύλλο	1,5	3	15	200	25-30	
<b>Λειτουργία Πίτσας</b>	Πίτσα	0,5	3	15	220	15-20
	Ψητό μοσχάρι ή βοδινό	1	2	10	220	25-30
	Κοτόπουλο	1	2 ή 3	10	180	60-70
<b>Γκριλ</b>	Γλώσσες και σουπιές	0,7	4	-	Max	10-12
	Σουβλάκια καλαμάρια και γαρίδες Σουπιά	0,6	4	-	Max	8-10
	Φιλέτο μπακαλιάρου	0,6	4	-	Max	10-15
	Λαχανικά στη σχάρα	0,8	4	-	Max	10-15
	Μοσχαρίσια μπριζόλα	0,4	3 ή 4	-	Max	15-20
	Λουκάνικα	0,8	4	-	Max	15-20
	Χάμπουργκερ	0,6	4	-	Max	15-20
	Σκουμπριά	0,6	4	-	Max	10-12
	Ψητό σάντουιτς (ή τοστ)	1	4	-	Max	15-20
	Ψητό σάντουιτς (ή τοστ)	4 και 6	4	-	Max	3-5
<b>Ξεροψήσιμο</b>	Κοτόπουλο, σχάρας	1,5	2	10	200	55-60
	Σουπιά	1,5	2	10	200	30-35
<b>Κάτω Με αέρα</b>	Brasem	0,5	3	18	170-180	25-35
	Kabeljauwfilet Zeebaars in aluminiumfolie	0,5	3	16	160-170	15-20
	Gemengde groenten	0,5	3	24	200-210	35-45
	(type ratatouille)	0,8-1,0	3	21	190-200	50-60
	Gare groenten	1,5-2,0			180-190	55-60
<b>Κάτω</b>	Για τέλειο μαγείρεμα					

\* οι χρόνοι μαγειρέματος είναι προσεγγιστικοί και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τις προσωπικές προτιμήσεις. Όταν μαγειρεύετε με χρήση του γκριλ ή γκριλ με υποβοήθηση αέρα, πρέπει πάντα να τοποθετείτε το δίσκο συλλογής στην 1η σχάρα από το κάτω μέρος στο φούρνο.

## Απενεργοποίηση της συσκευής

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

## Καθαρισμός του φούρνου

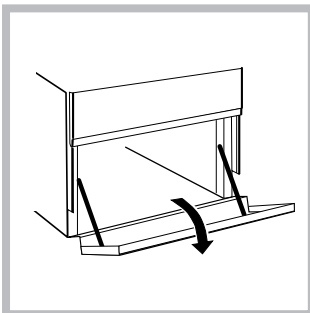
Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές ή πιεστικές μηχανές πλυσίματος στη συσκευή.

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

## Έλεγχος των στεγανοποιήσεων του φούρνου

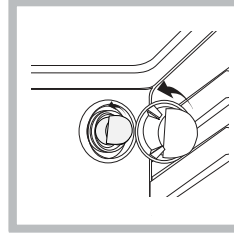
Ελέγχετε τακτικά τις στεγανοποιήσεις περιμετρικά της πόρτας του φούρνου. Αν υποστούν ζημιά οι στεγανοποιήσεις, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο κέντρο Σέρβις. Συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε το φούρνο έως ότου αντικατασταθούν οι στεγανοποιήσεις.

## Χώρος αποθήκευσης κάτω από το φούρνο



Κάτω από το φούρνο υπάρχει χώρος που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη φύλαξη μαγειρικών σκευών και των αξεσουάρ της συσκευής μαγειρέματος. Επιπλέον, κατά τη λειτουργία του φούρνου, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χώρο για να διατηρήσετε φαγητό ζεστό. Για πρόσβαση στο χώρο φύλαξης ανοίγετε την πόρτα προς τα κάτω.

## Αντικατάσταση του λαμπτήρα φωτισμού του φούρνου



1. Μετά την αποσύνδεση του φούρνου από το δίκτυο ρεύματος, αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα που καλύπτει την υποδοχή (ντουί) του λαμπτήρα (βλέπε εικόνα).

2. Αφαιρέστε το λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με παρόμοιο: τάση λειτουργίας 230 V, ισχύς 25 W, υποδοχή E 14.

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

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

**Πλευρικές και πίσω καταλυτικές εσωτερικές επενδύσεις**



## GR Αφαίρεση και τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου:

1. Ανοίξτε την πόρτα.
2. Κάνετε τους σφιγκτήρες αρθρώσεων της πόρτας του φούρνου να περιστραφούν τελείως προς τα πίσω (βλ. φωτογραφία)



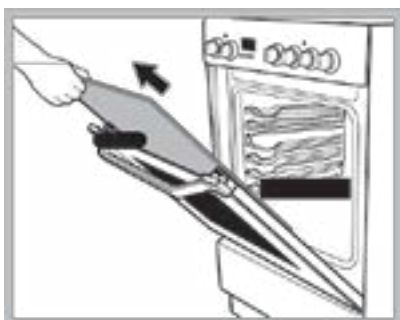
3. Κλείστε την πόρτα έως ότου οι σφιγκτήρες σταματήσουν (η πόρτα θα παραμείνει ανοικτή κατά 40° περ.) (βλ. φωτογραφία)



4. Πιέστε τα δύο κουμπιά στο πάνω προφίλ και αφαιρέστε το προφίλ (βλ. φωτογραφία)



5. Αφαιρέστε το τζάμι και καθαρίστε σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο: “Φροντίδα και συντήρηση”.



6. Τοποθετήστε πάλι το τζάμι.

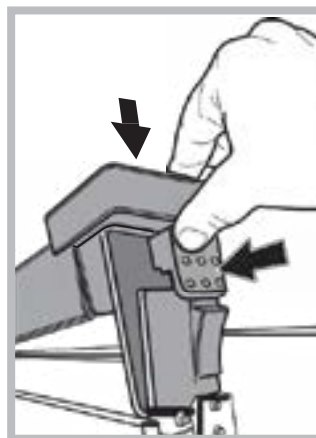
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ο φούρνος χωρίς να έχει τοποθετηθεί το εσωτερικό τζάμι της πόρτας!

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Όταν επανατοποθετείτε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας, εισάγετε το τζάμι σωστά ώστε το κείμενο που αναγράφεται στο τζάμι να μην έχει αντιστραφεί και να μπορεί να διαβαστεί εύκολα.

7. Τοποθετήστε πάλι το προφίλ. Ένα κλικ θα δείξει ότι το εξάρτημα έχει τοποθετηθεί σωστά.

8. Ανοίξτε την πόρτα τελείως.

9. Κλείστε τα στηρίγματα (βλ. φωτογραφία).



10. Τώρα η πόρτα μπορεί να κλείσει τελείως και ο φούρνος μπορεί να τεθεί σε λειτουργία για κανονική χρήση.



## Diamond Clean

Αυτή η μέθοδος καθαρισμού συνιστάται ειδικά μετά το μαγείρεμα πολύ λιπαρών (ψητών) κρεάτων.

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού διευκολύνει την αφαίρεση των ρύπων από τα τοιχώματα του φούρνου λόγω της παραγωγής ατμού στο εσωτερικό του θαλάμου του φούρνου.

Σημαντικό! Πριν αρχίσετε τον καθαρισμό με υποβοήθηση ατμού:

- Αφαιρέστε κάθε κατάλοιπο φαγητού και λίπους από τη βάση του θαλάμου του φούρνου.
- Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ του φούρνου (σχάρες και δίσκους συλλογής).

Πραγματοποιήστε τις παραπάνω εργασίες σύμφωνα με την ακόλουθη διαδικασία:

1. προσθέστε 300 mL νερού μέσα στο δίσκο ψησίματος στο φούρνο, αφού τον τοποθετήσετε στην κάτω θέση. Σε μοντέλα όπου δεν διατίθεται δίσκος συλλογής, χρησιμοποιήστε χαρτί ψησίματος και τοποθετήστε το πάνω στη σχάρα στην κάτω θέση,
2. επιλέξτε τη λειτουργία του φούρνου και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100 ° C,



### Λειτουργία ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

3. διατηρήστε το στο φούρνο για 15 λεπτά,
4. απενεργοποιήστε το φούρνο,
5. αφού κρυώσει ο φούρνος, μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα του και να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό με νερό και ένα ελαφρά υγρό πανί,
6. απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα νερού από το θάλαμο μετά την ολοκλήρωση του καθαρισμού.

όταν τελειώσει ο καθαρισμός με ατμό, μετά το μαγείρεμα με ιδιαίτερα λιπαρά φαγητά, ή όταν είναι δύσκολο να απομακρυνθεί το λίπος, μπορεί να χρειαστεί να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό με την παραδοσιακή μέθοδο, η οποία περιγράφηκε στην προηγούμενη παράγραφο.

Πραγματοποιήστε τον καθαρισμό μόνο σε κρύο φούρνο!

