

# H6GG1F IT

**IT**

Italiano

## Istruzioni per l'uso CUCINA E FORNO

### Sommario

Istruzioni per l'uso, 1  
ATTENZIONE, 2  
Descrizione dell'apparecchio- Vista d'insieme, 4  
Descrizione dell'apparecchio- Pannello di controllo, 4  
Installazione, 5  
Avvio e utilizzo, 9  
Precauzioni e consigli, 12  
Manutenzione e cura, 13  
Assistenza, 15

**GR**

Ελληνικά

## Οδηγίες χρήσης ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΦΟΥΡΝΟΣ

### Περιεχόμενα

Οδηγίες χρήσης, 1  
ΠΡΟΣΟΧΗ, 3  
Περιγραφή της συσκευής-Συνολική άποψη, 4  
Περιγραφή της συσκευής-Πίνακας ελέγχου, 4  
Εγκατάσταση, 16  
Εκκίνηση και χρήση, 20  
Προφυλάξεις και συμβουλές, 23  
Συντήρηση και φροντίδα, 24  
Τεχνική υποστήριξη, 25

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.”

„ATTENZIONE: Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.”

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.

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

Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo. Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

ATTENZIONE: l'uso di protezioni del piano inappropriate può causare incidenti.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευή αυτή και τα προσβάσιμα μέρη της καθίστανται πολύ θερμά κατά τη χρήση.

Θα πρέπει να προσέχετε και να αποφεύγετε να αγγίζετε τα θερμομαντικά στοιχεία.

Κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών ή να τα επιτηρείτε συνεχώς.

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά μεγαλύτερα των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση αν βρίσκονται υπό κατάλληλη επιτήρηση ή αν έχουν εκπαιδευτεί στη χρήση της συσκευής με τρόπο ασφαλή και αν αντιλαμβάνονται τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι ενέργειες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να διενεργούνται από τα παιδιά χωρίς επιτήρηση.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Είναι επικίνδυνο και μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά αν αφήσετε φούρνο αφύλακτο με λίπη και λάδια.

Δεν πρέπει ΠΟΤΕ να προσπαθείτε να σβήσετε μια φλόγα/πυρκαγιά με νερό, αλλά θα πρέπει να σβήσετε τη συσκευή και να καλύψετε τη φλόγα, για παράδειγμα, με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα αποξυστικά κι ούτε σπάτουλες μεταλλικές κοφτερές για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου επειδή μπορεί να προξενηθούν ξυσίματα στην επιφάνεια, προκαλώντας, έτσι, τη θραύση του γυαλιού.

Οι εσωτερικές επιφάνειες του συρταριού (αν υπάρχει) μπορεί θερμανθούν.

Απομακρύνετε ενδεχόμενα υγρά που υπάρχουν στο καπάκι πριν το ανοίξετε. Μην κλείνετε το γυάλινο καπάκι (αν υπάρχει) όσο οι καυστήρες αερίου ή η ηλεκτρική εστία είναι ακόμα θερμά.

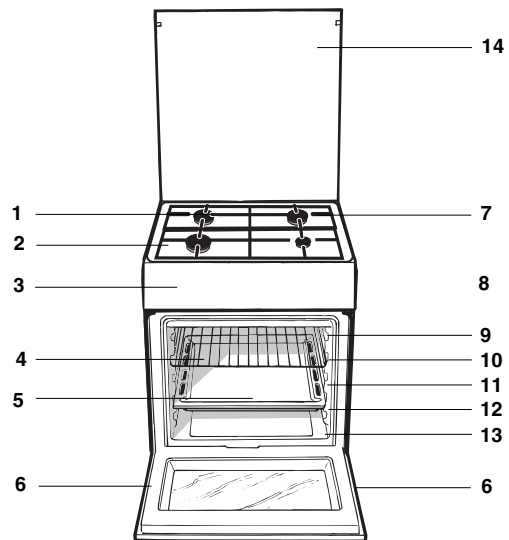
**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή πριν αντικαταστήσετε τη λυχνία για να αποφευχθεί ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών για την επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να προξενήσει ατυχήματα.

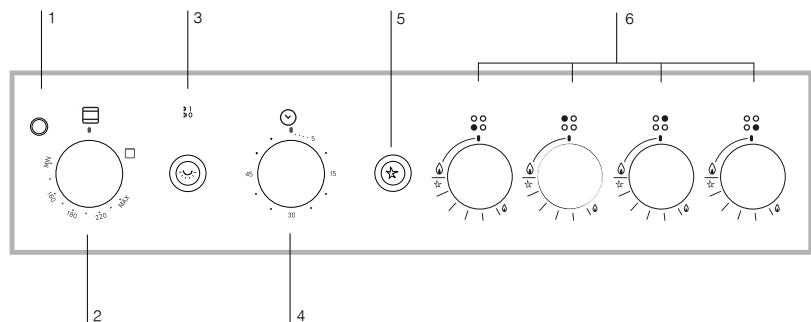
!Όταν εισάγεται το πλέγμα βεβαιωθείτε ότι το στοπ είναι στραμμένο προς τα πάνω και στο πίσω μέρος της κοιλότητας .

**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)

**GR****Περιγραφή της συσκευής**  
Συνολική άποψη

1. Καυστήρας αερίου
2. Υπλόγμα πάγκου εργασίας
3. Πίνακας οργάνων
4. Υπλόγμα του φούρνου
5. Λιποσυλλέκτης ή πιάτο μαγειρέματος
6. Ρυθμιζόμενα ποδαράκια
7. Ηλεκτρικές εστίες
8. ΟΔΗΓΟΙ ολίσθησης των επιπέδων
9. Θέση 5
10. Θέση 4
11. Θέση 3
12. Θέση 2
13. Θέση 1
14. ΓΥΑΛΙΝΟ ΚΑΠΙΑΚΙ (Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

**IT****Descrizione dell'apparecchio**  
Pannello di controllo

1. Spia grill
2. Manopola del forno e del grill
8. Pulsante per accensione della luce forno
4. Manopola Contaminati
5. Accensione elettronica dei bruciatori del piano
6. Manopole dei bruciatori a gas del piano di cottura

**GR****Περιγραφή της συσκευής**  
Πίνακας ελέγχου

1. Φως στη σχάρα
2. Φούρνου και γκριλ κουμπιέ ελέγχου
3. Κουμπιέ για το φως του φούρνου / ψησταριά
4. Ο επιλογέας χρονόμετρου τέλους μαγειρέματος
5. Αυτόματη ανάφλεξη των καυστήρων αερίου
6. Κουμπιές εντολών των καυστήρων

# Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.

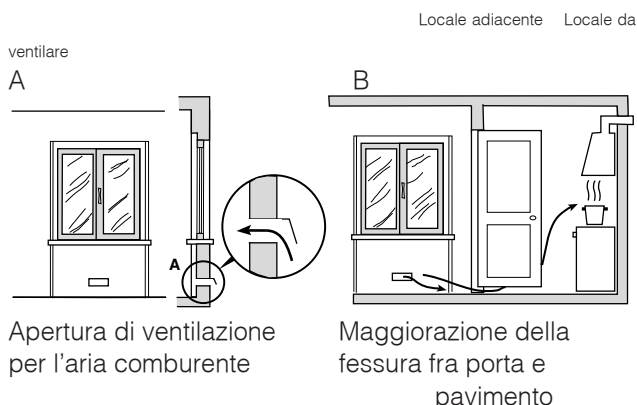
! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

## 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 immisione 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).

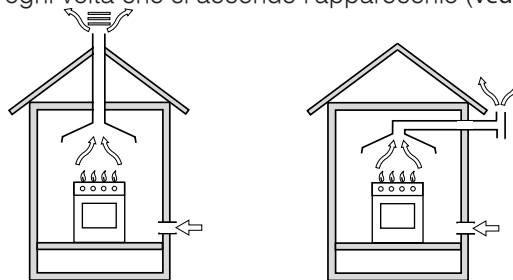
Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm<sup>2</sup> – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (vedi figura B) – purché 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.



! 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

Scarico tramite camino o canna fumaria ramificata (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.

## Posizionamento e livellamento

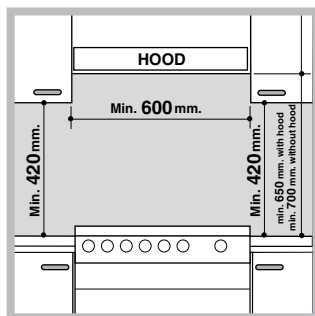
! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! 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:

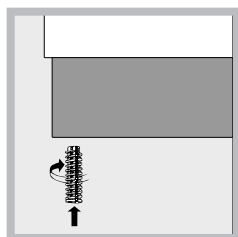
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;
- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm.

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

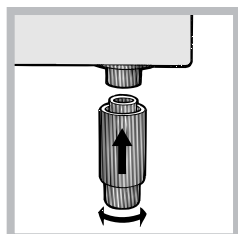


- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzioni.

### 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.

### 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;

\*Presente solo su alcuni modelli.

- 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 prolunghere 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).

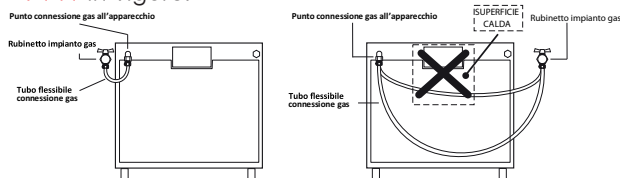
### Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

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.

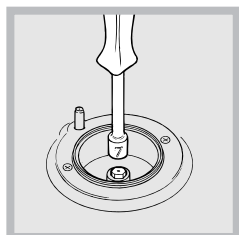
### Controllo tenuta

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;

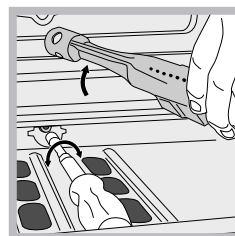
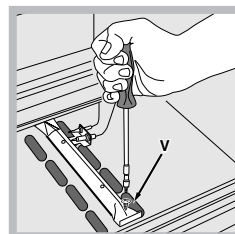
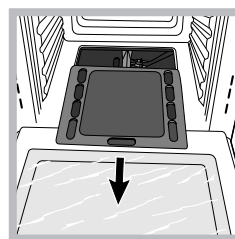
3. verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

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

### Adattamento del forno

Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno:

1. aprire la porta del forno completamente;
2. estrarre il fondo forno scorrevole (vedi figura);



3. svitare la vite di fissaggio del bruciatore e rimuovere il bruciatore del forno dopo aver tolto la vite V;

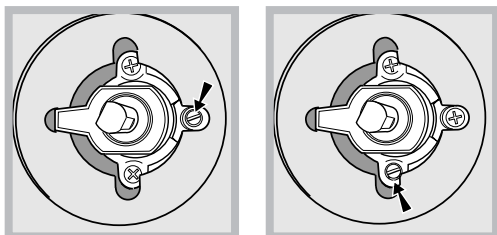
4. svitare l'ugello del bruciatore con l'apposita chiave a tubo per ugelli (vedi figura) o con una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli).

### Regolazione del minimo del bruciatore forno gas:

1. accendere il bruciatore (vedi Avvio e Utilizzo);
2. portare la manopola sulla posizione di minimo (MIN) dopo averla lasciato per 10 minuti circa in quella di massimo (MAX);
3. togliere la manopola;
4. agire sulla vite di regolazione posta all'esterno dell'astina del

termostato (vedi figure) fino a ottenere una piccola fiamma regolare.

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

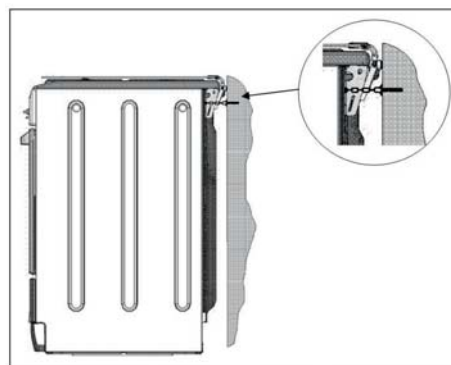


5. verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione MAX a quella MIN o con rapide aperture e chiusure della porta del forno non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

! Fare attenzione ai cavi delle candele e ai tubi delle termocoppie.

! 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".



### 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 sicurezza 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

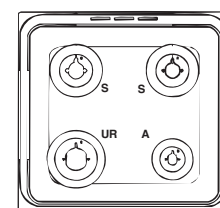
| Tabella 1                  |                 |                              |         | Gas Liquido        |                   |              |     | Gas Naturale      |              |
|----------------------------|-----------------|------------------------------|---------|--------------------|-------------------|--------------|-----|-------------------|--------------|
| Bruciatore                 | Diametro (mm)   | Potenza termica kW (p.c.s.*) |         | By Pass 1/100 (mm) | ugello 1/100 (mm) | portata* g/h |     | ugello 1/100 (mm) | portata* l/h |
|                            |                 | Nominale                     | Ridotto |                    |                   | ***          | **  |                   |              |
| Ultra Rapido (Grande) (UR) | 100             | 3.30                         | 0.70    | 41                 | 90                | 240          | 238 | 135               | 314          |
| 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           |
| Forno                      | -               | 2.60                         | 1.00    | 52                 | 78                | 189          | 186 | 119               | 248          |
| Pressioni di alimentazione | Nominale (mbar) |                              |         |                    |                   | 28-30        | 37  | 20                |              |
|                            | Minima (mbar)   |                              |         |                    |                   | 20           | 25  | 17                |              |
|                            | Massima (mbar)  |                              |         |                    |                   | 25           | 45  | 25                |              |

\* A 15°C 1013 mbar-gas secco

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

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

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



H6GG1F IT






# Avvio e utilizzo

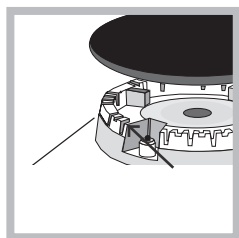
## Uso del piano cottura


### 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 .

### Regolazione della fiamma a livelli

l'intensità della fiamma dei bruciatori può essere regolata attraverso la manopola su 6 livelli di potenza, dal massimo al minimo con 4 posizioni intermedie:



Ruotando la manopola si avverte uno scatto/click che indica un passaggio da un livello all'altro.

Il sistema permette una regolazione della potenza più precisa, consente di replicare l'intensità della fiamma e individuare più facilmente il livello preferito per diverse cotture.

## 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:

| Bruciatore        | Diametro Recipienti (cm) |
|-------------------|--------------------------|
| Rapido (R)        | 24 - 26                  |
| Semi Rapido (S)   | 16 - 20                  |
| Ausiliario (A)    | 10 - 14                  |
| Ultra Rapido (UR) | 24 - 26                  |

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

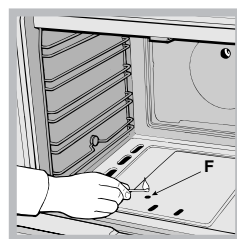
! Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

## Uso del forno

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

! 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. Utilizzate la posizione 1 del forno solo in caso di cotture con il girarrosto.



### Accensione del forno

Per accendere il bruciatore del forno avvicinare al foro F (vedi figura) una fiamma o un accendigas, premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola FORNO fino a MAX.

Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica\*, prima premere il pulsante di accensione, identificato dal

simbolo , poi premere a fondo e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola FORNO su MAX, fino ad accensione avvenuta. Se trascorsi 15 secondi il bruciatore non si è acceso, rilasciare la manopola, aprire la porta del forno e aspettare almeno 1 minuto prima di

ritentare l'accensione. In caso di assenza di corrente è possibile accendere il bruciatore con una fiamma o un accenditore, come descritto sopra.


! Il forno è dotato di un dispositivo di sicurezza per cui è necessario tenere premuta la manopola FORNO per circa 6 secondi.

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

### Regolazione della temperatura

Per ottenere la temperatura di cottura desiderata, ruotare in senso antiorario la manopola FORNO. Le temperature sono indicate sul pannello di controllo e vanno dal MIN (150°C) al MAX (250°C). Una volta raggiunta la temperatura, il forno la manterrà costante grazie al termostato.

### Grill

Ruotando in senso antiorario la manopola FORNO fino alla posizione  si mette in funzione il grill a raggi infrarossi. Il grill permette la doratura dei cibi ed è particolarmente indicato per la cottura di roast-beef, arrostiti, bracioline, salsicce. Disporre la griglia nelle posizioni 4 o 5 e una leccarda in posizione 1 per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo.

! Il funzionamento del grill è segnalato dall'accensione della spia GRILL.



! Effettuare la cottura al grill con la porta del forno chiusa, per ottenere migliori risultati e un sensibile risparmio di energia (10% circa).

### Luce del forno

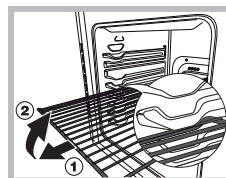
La lampadina può essere accesa in qualunque momento premendo il tasto LUCE DEL FORNO.


### Timer\*

Per azionare il Timer (Contaminuti) procedere come segue:

1. ruotare in senso orario  la manopola TIMER di un giro quasi completo per caricare la suoneria;
2. ruotare in senso antiorario  la manopola TIMER impostando il tempo desiderato.

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 sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore tirarle. (2)



| DATI TECNICI   |   |
|--|---|
| Dimensioni Forno HxLxP   | 31x43,5x43,5 cm   |
| Volume   | lt. 58  |
| Dimensioni utili del cassetto scaldavivande  | larghezza cm 46<br>profondità cm 42<br>altezza cm 8,5   |
| Tensione e frequenza di alimentazione  | vedi targhetta caratteristiche  |
| Bruciatori   | adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche.  |
| <br> | Direttive Comunitarie:<br>2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 2009/142/EC del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni -93/68/EC del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode) |

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

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



## Tabella cottura in forno

| Alimenti                | Peso (Kg) | Posizione dei ripiani | Preriscaldamento (minuti) | Temperatura consigliata (°C) | Durata cottura (minuti) |
|-------------------------|-----------|-----------------------|---------------------------|------------------------------|-------------------------|
| <b>Pasta</b>            |           |                       |                           |                              |                         |
| Lasagne                 | 2.5       | 3                     | 10                        | 210                          | 60-75                   |
| Cannelloni              | 2.5       | 3                     | 10                        | 200                          | 40-50                   |
| Paste gratinate         | 2.5       | 3                     | 10                        | 200                          | 40-50                   |
| <b>Carne</b>            |           |                       |                           |                              |                         |
| Vitello                 | 1.7       | 3                     | 10                        | 200                          | 85-90                   |
| Pollo                   | 1.5       | 3                     | 10                        | 220                          | 90-100                  |
| Anatra                  | 1.8       | 3                     | 10                        | 200                          | 100-110                 |
| Coniglio                | 2         | 3                     | 10                        | 200                          | 70-80                   |
| Maiale                  | 2.1       | 3                     | 10                        | 200                          | 70-80                   |
| Agnello                 | 1.8       | 3                     | 10                        | 200                          | 90-95                   |
| <b>Pesce</b>            |           |                       |                           |                              |                         |
| Sgombri                 | 1.1       | 3                     | 10                        | 180-200                      | 35-40                   |
| Dentice                 | 1.5       | 3                     | 10                        | 180-200                      | 40-50                   |
| Trota al cartoccio      | 1         | 3                     | 10                        | 180-200                      | 40-45                   |
| <b>Pizza</b>            |           |                       |                           |                              |                         |
| Napoletana              | 1         | 3                     | 15                        | 220                          | 15-20                   |
| <b>Torte</b>            |           |                       |                           |                              |                         |
| Biscotti                | 0.5       | 3                     | 15                        | 180                          | 30-35                   |
| Crostata                | 1.1       | 3                     | 15                        | 180                          | 30-35                   |
| Torte salate            | 1         | 3                     | 15                        | 180                          | 45-50                   |
| Torte lievitate         | 1         | 3                     | 15                        | 180                          | 35-40                   |
| <b>Cottura al grill</b> |           |                       |                           |                              |                         |
| Bistecche di vitello    | 1         | 4                     | 5                         |                              | 15-20                   |
| Cotolette               | 1.5       | 4                     | 5                         |                              | 20                      |
| Hamburger               | 1         | 3                     | 5                         |                              | 7                       |
| Sgombri                 | 1         | 4                     | 5                         |                              | 15-20                   |
| Toast                   | n.4       | 4                     | 5                         |                              | 5                       |

# Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

## Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione ●.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.

- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- **Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinché l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.**

## Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

## Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture GRILL a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

# Manutenzione e cura

## Escludere la corrente elettrica

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

## Pulire l'apparecchio

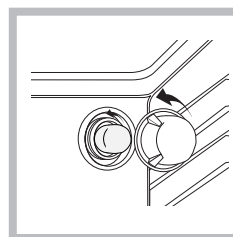
**!** Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- 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.

## 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.**

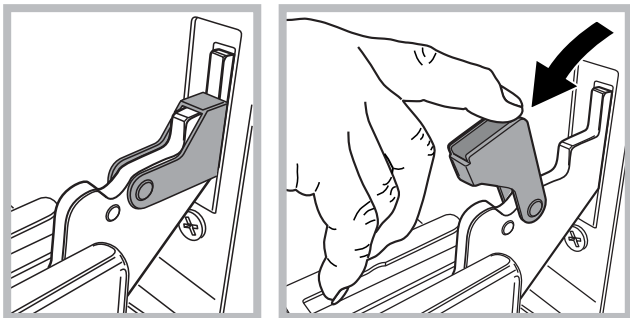
## Manutenzione rubinetti gas

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.

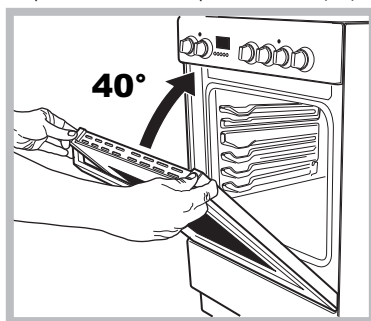
**! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.**

## Rimozione e inserimento della porta del forno:

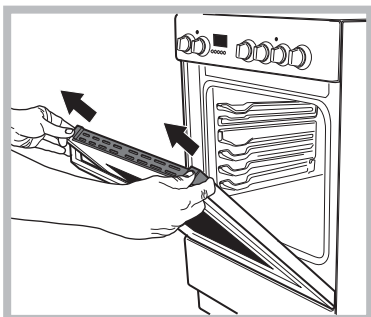
1. Aprire la porta.
2. Far ruotare completamente all'indietro i ganci cerniera della porta del forno (cfr. foto).



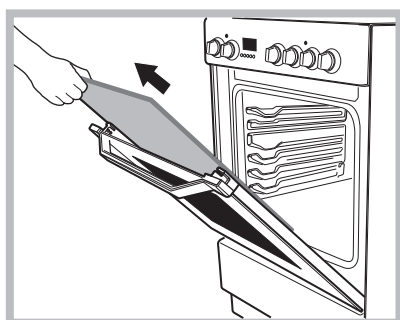
3. Chiudere la porta fino a che il gancio non si ferma (la porta rimane aperta a 40°). (cfr foto) 40°



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".

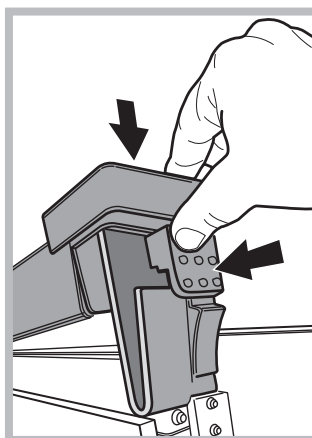


6. Sostituire il vetro.

**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.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

## Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio



## Assistenza attiva 7 giorni su 7

In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199\*.

Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

\*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com).

# Εγκατάσταση

GR

! Είναι σημαντικό να διατηρείτε το εγχειρίδιο αυτό για να μπορείτε να το συμβουλευέστε οποιαδήποτε στιγμή. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, βεβαιωθείτε ότι παραμένει μαζί με τη συσκευή.

! Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες: υπάρχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφάλεια.

! Η εγκατάσταση της συσκευής διενεργείται από ειδικευμένο προσωπικό σύμφωνα με τις οδηγίες αυτές.

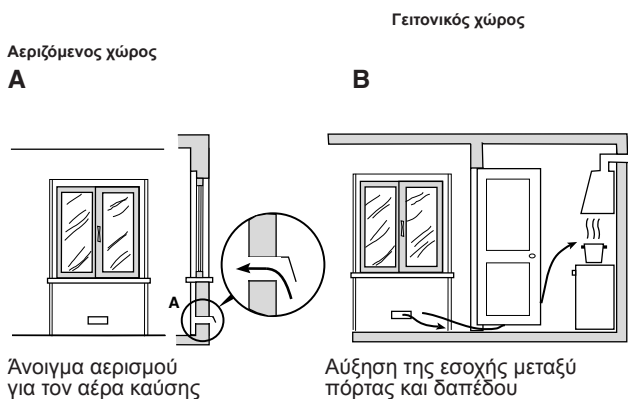
! Οποιαδήποτε επέμβαση ρύθμισης ή συντήρησης πρέπει να διενεργηθεί με την κουζίνα ηλεκτρικά αποσυνδεδεμένη.

## 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).

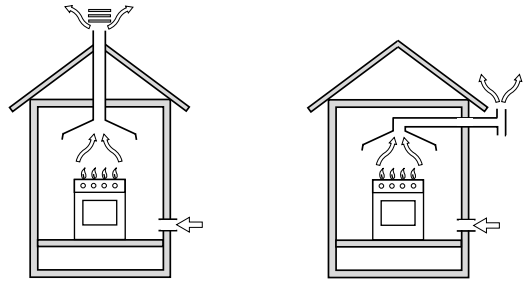
Τα στόμια αυτά πρέπει να αυξάνονται στο μέτρο του 100% – με ελάχιστο 200 cm<sup>2</sup> – όταν η επιφάνεια εργασίας της συσκευής δεν διαθέτει διάταξη ασφαλείας σε απουσία φλόγας και όταν η ροή του αέρα γίνεται έμμεσα από γειτονικούς χώρους (βλέπε εικόνα Β) – αρκεί να μην είναι κοινά μέρη του ακινήτου, 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 υγροποιημένα 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 οριζόντιωση

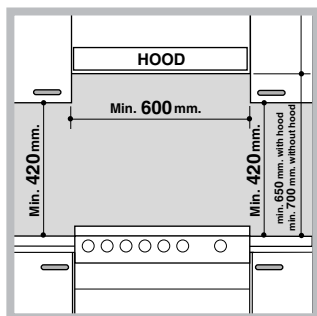
! Μπορείτε να εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα από έπιπλα που δεν ξεπερνάνε σε ύψος την επιφάνεια μαγειρέματος.

! 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 θεθούν 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)





- 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 οδηγίων.

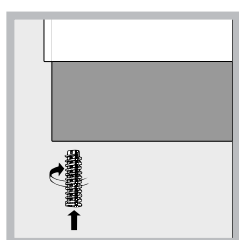
! Αφού εγκατασταθεί η συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο και η ηλεκτρική πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.

! Το καλώδιο δεν πρέπει να διπλώνει ή να συμπιέζεται.

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

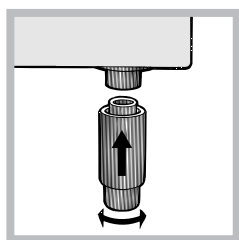
! Η επιχείρηση αποποιείται κάθε ευθύνης όταν οι κανόνες αυτοί δεν τηρούνται.

### Αλφάδιασμα



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.



### Ηλεκτρική σύνδεση

Μοντάρτε 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.

### 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 τσιμουχά 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).

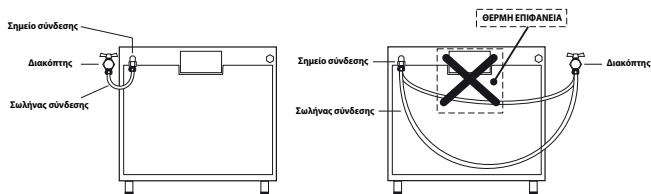
### Σύνδεση αερίου με λαστιχένιο εύκαμπτο σωλήνα

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 σωλήνωσης να μην ξεπερνάει τα 2 μέτρα μέγιστης επέκτασης και βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με κινητά μέρη και δεν συνθλίβεται.

### Έλεγχος στεγανότητας

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

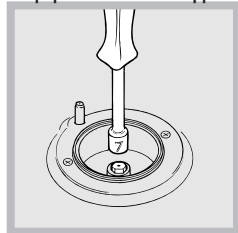
### Προσαρμογή σε διαφόρους τύπους αερίου

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.

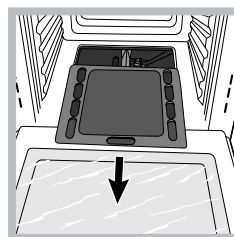
! Στην περίπτωση υγραερίων, η βίδα ρύθμισης θα πρέπει να βιδωθεί τελείως.

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.

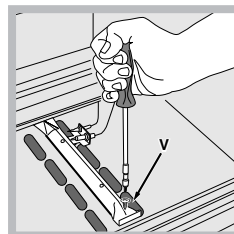
### Προσαρμογή του φούρνου

Αντικατάσταση του ακροφυσίου του καυστήρα του φούρνου:

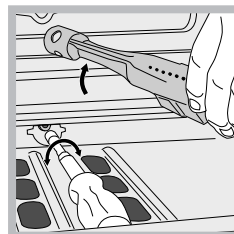


1. ανοίξτε την πόρτα του φούρνου τελείως

2. βγάλτε τη συρόμενη βάση του φούρνου (βλέπε εικόνα)



3. ξεβιδώστε τη βίδα στερέωσης του καυστήρα και αφαιρέστε τον καυστήρα του φούρνου αφού αφαιρέσετε τη βίδα V



4. ξεβιδώστε το ακροφύσιο με το σχετικό σωληνωτό κλειδί για ακροφύσια (βλέπε εικόνα) ή με ένα σωληνωτό κλειδί 7 mm και αντικαταστήστε το με εκείνο που είναι κατάλληλο για το νέο τύπο αερίου (βλέπε πίνακα Χαρακτηριστικών καυστήρων και ακροφυσίων.)

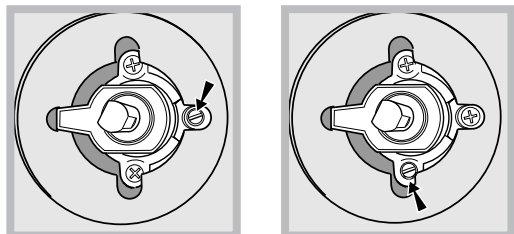
### Ρύθμιση του ελάχιστου του καυστήρα φούρνου αερίου:

1. ανάψτε τον καυστήρα (βλέπε Εκκίνηση και Χρήση)  
2. φέρτε τον επιλογέα στη θέση του ελάχιστου (MIN) αφού τον αφήσετε για 10 λεπτά περίπου στη θέση του μέγιστου (MAX)

3. βγάλτε τον επιλογέα

4. ενεργήστε στη βίδα ρύθμισης που βρίσκεται εξωτερικά της ράβδου του θερμοστάτη (βλέπε εικόνες) μέχρι να πετύχετε μια μικρή κανονική φλόγα.

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

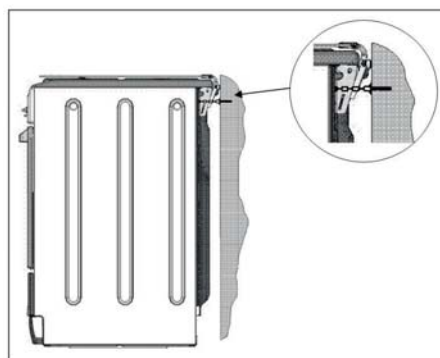


5. βεβαιωθείτε ότι στρέφοντας γρήγορα τον επιλογέα από τη θέση MAX στην MIN ή με γρήγορα ανοίγματα και κλεισίματα της πόρτας του φούρνου δεν σβήνει ο καυστήρας.

! Προσέξτε στα καλώδια των λυχνιών και στους σωλήνες των θερμοζευγών.

! Μετά τη ρύθμιση με αέριο διαφορετικό από εκείνο της δοκιμής, αντικαταστήστε την παλιά ετικέτα βαθμονόμησης με εκείνη που αντιστοιχεί στο νέο αέριο, και που είναι διαθέσιμη στα Κέντρα μας Τεχνικής Υποστήριξης.

! Αν η πίεση του αερίου είναι διαφορετική (ή μεταβλητή) από την προβλεπόμενη, είναι απαραίτητο να εγκαταστήσετε στη σωλήνωση εισόδου έναν ρυθμιστή πίεσης, σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς για τους "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 σπίσω 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.

## Πίνακας χαρακτηριστικών καυστήρων και ακροφυσίων

| Πίνακας 1               |                   |                            |          | Υγραέριο           |                      |             |     | Φυσικό αέριο         |             |
|-------------------------|-------------------|----------------------------|----------|--------------------|----------------------|-------------|-----|----------------------|-------------|
| Καυστήρας               | Διάμετρος (mm)    | Θερμική ισχύς kW (p.c.s.*) |          | By Pass 1/100 (mm) | ακροφύσιο 1/100 (mm) | παροχή* g/h |     | ακροφύσιο 1/100 (mm) | παροχή* l/h |
|                         |                   | Ονομαστική                 | Μειωμένο |                    |                      | ***         | **  |                      |             |
| Ταχύς (Μεγάλος) (UR)    | 100               | 3.30                       | 0.70     | 41                 | 90                   | 240         | 238 | 135                  | 314         |
| 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          |
| Φούρνος                 | -                 | 2.60                       | 1.00     | 52                 | 78                   | 189         | 186 | 119                  | 248         |
| Πιέσεις τροφοδοσίας     | Ονομαστική (mbar) |                            |          |                    |                      | 28-30       | 37  | 20                   |             |
|                         | Ελάχιστη (mbar)   |                            |          |                    |                      | 20          | 25  | 17                   |             |
|                         | Μέγιστη (mbar)    |                            |          |                    |                      | 35          | 45  | 25                   |             |

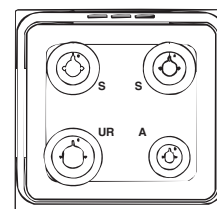
\* A 15°C 1013 mbar- ξηρό αέριο

\*\* Προπάνιο P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

\*\*\* Βουτάνιο P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

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

H6GG1F IT



# Εκκίνηση και χρήση




GR

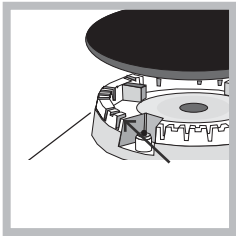
## Χρήση της επιφάνειας μαγειρέματος


### 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 επιλογή ΚΑΥΣΤΗΡΑ στο σύμβολο της μέγιστης φλόγας .
3. ρυθμίστε την ισχύ της επιθυμητής φλόγας, στρέφοντας αριστερόστροφα τον επιλογή ΚΑΥΣΤΗΡΑ: στο ελάχιστο , στο μέγιστο  ή σε μια ενδιάμεση θέση.




Αν η συσκευή διαθέτει ηλεκτρονική ανάφλεξη\* (βλέπε εικόνα), πρώτα πιέστε το κουμπί ανάφλεξης, που ταυτοποιείται με το σύμβολο , μετά πιέστε τελείως και ταυτόχρονα στρέψτε αριστερόστροφα τον επιλογή ΚΑΥΣΤΗΡΑ στο σύμβολο της

μέγιστης φλόγας, μέχρι να ανάψει. Μπορεί να συμβεί να σβήσει ο καυστήρας τη στιγμή που αφήνετε τον επιλογή. Στην περίπτωση αυτή, επαναλάβετε την ενέργεια κρατώντας πατημένο τον επιλογή όσο γίνεται περισσότερο.

! Σε περίπτωση τυχαίου σβήσιματος των φλογών, σβήστε τον καυστήρα και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν προσπαθήσετε να ξαναανάψετε.

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

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

### Ρύθμιση της φλόγας ανάλογα με τα επίπεδα

Η ένταση της φλόγας στην εστία μπορεί να ρυθμιστεί με το περιστροφικό κουμπί σε 6 επίπεδα ισχύος, από το μέγιστο ως το ελάχιστο με 4 ενδιάμεσες θέσεις:



Ένα κλικ θα υποδείξει την αλλαγή από ένα επίπεδο σε άλλο καθώς γυρίζετε το κουμπί. Το σύστημα αυτό εξασφαλίζει ακριβέστερη ρύθμιση και επιτρέπει να έχετε την ίδια ένταση φλόγας κάθε φορά που επιλέγετε την ίδια ρύθμιση αλλά και να βρίσκετε εύκολα το

\* Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα

προτιμώμενο επίπεδο για διαφορετικές εργασίες μαγειρέματος.

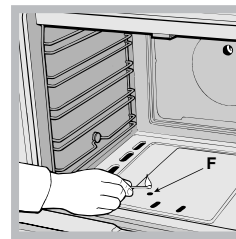
### Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση των καυστήρων

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

| Καυστήρας     | Ø Διάμετρος σκευών (cm) |
|---------------|-------------------------|
| Ταχύς (R)     | 24 – 26                 |
| Ημι-ταχύς (S) | 16 – 20                 |
| Εφεδρικός (A) | 10 – 14                 |
| Ταχύς (UR)    | 24 – 26                 |

Για να ταυτοποιήσετε τον τύπο καυστήρα ανατρέξτε στα σχέδια της παραγράφου «Χαρακτηριστικά των καυστήρων και των ακροφυσίων».

! Στα μοντέλα που διαθέτουν πλέγμα μείωσης, το τελευταίο θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τον εφεδρικό καυστήρα, όταν χρησιμοποιούνται σκεύη διαμέτρου μικρότερης των 12 cm.



### Χρήση του φούρνου


! Πριν τη χρήση, να αφαιρέσετε οπωσδήποτε τα πλαστικά φιλμ που είναι τοποθετημένα στα πλαίσια 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.

### Άναμμα του φούρνου

Για να ανάψετε τον καυστήρα του φούρνου πλησιάστε στην οπή F (βλέπε εικόνα) μια φλόγα ή αναπτήρα, πιέστε και ταυτόχρονα στρέψτε αριστερόστροφα τον επιλογή ΦΟΥΡΝΟΥ μέχρι το MAX.

Αν η συσκευή διαθέτει ηλεκτρονική ανάφλεξη\*, πρώτα πιέστε το κουμπί ανάφλεξης, που ταυτοποιείται με το σύμβολο , μετά πιέστε τελείως και ταυτόχρονα στρέψτε αριστερόστροφα τον επιλογή ΦΟΥΡΝΟΥ στο

MAX, μέχρι να ανάψει. Αν περάσουν 15 δευτερόλεπτα και ο καυστήρας δεν ανάψει, αφήστε τον επιλογέα, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν προσπαθήσετε πάλι την ανάφλεξη. Σε περίπτωση απουσίας ρεύματος μπορείτε να ανάψετε τον καυστήρα με μια φλόγα ή έναν αναπτήρα, όπως περιγράφεται παραπάνω.


! Ο φούρνος διαθέτει μια διάταξη ασφαλείας οπότε πρέπει να κρατήσετε πατημένο τον επιλογέα ΦΟΥΡΝΟΥ για περίπου 6 δευτερόλεπτα.

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

### Ρθμιση της θερμοκρασίας

Για να πετύχετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος, στρέψτε αριστερόστροφα τον επιλογέα ΦΟΥΡΝΟΥ. Οι θερμοκρασίες υποδεικνύονται στον πίνακα ελέγχου και κυμαίνονται από MIN (150°C) μέχρι MAX (250°C). Αφού επιτευχθεί η θερμοκρασία, ο φούρνος θα τη διατηρήσει σταθερή χάρη στο θερμοστάτη.

### Grill

Στρέφοντας αριστερόστροφα τον επιλογέα ΦΟΥΡΝΟΥ μέχρι τη θέση  τίθεται σε λειτουργία το γκριλ υπερύθρων. Το γκριλ επιτρέπει το ροδοκοκκίνισμα των τροφίμων και ενδείκνυται ιδιαίτερα για το ψήσιμο roast-beef, ψητών, μπριζόλων, λουκάνικων. Διευθετήστε το πλέγμα στις θέσεις 4 ή 5 και έναν λιποσυλλέκτη στη θέση 1 για τη συλλογή του λίπους και την αποφυγή σχηματισμού καπνού.

! Η λειτουργία του γκριλ επισημαίνεται από το άναμμα της ενδεικτικής λυχνίας GRILL.



! Διενεργήστε το ψήσιμο στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή, για να πετύχετε καλύτερα αποτελέσματα και μια αισθητή εξοικονόμηση ενέργειας (10% περίπου).

### Φως φούρνου

Το λαμπάκι μπορεί να ανάψει οποιαδήποτε στιγμή πιέζοντας το κουμπί ΦΩΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ.

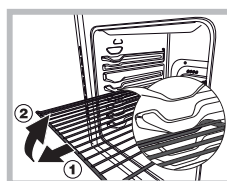
### Timer\*



Για την ενεργοποίηση του Timer (Χρονόμετρο) προχωρήστε ως ακολούθως:

1. στρέψτε δεξιόστροφα  τον επιλογέα TIMER κατά μία στροφή σχεδόν πλήρη για να κουρντίσετε το ξυπνητήρι
2. στρέψτε αριστερόστροφα  τον επιλογέα TIMER θέτοντας τον επιθυμητό χρόνο.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Ο φούρνος διαθέτει ένα σύστημα ακινητοποίησης πλεγμάτων που επιτρέπει να τα βγάξετε χωρίς αυτά να προεξέχουν από το φούρνο (1).

Για να βγάλετε τελείως τα πλέγματα αρκεί, όπως φαίνεται στο σχέδιο, να τα ανασηκώσετε, παίρνοντάς τα από το πρόσθιο μέρος και τραβήξετε τα (2).



| ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ   |  |
|--|--|
| Διαστάσεις Φούρνου HxLxP   | 31x43,5x43,5 cm  |
| Όγκος  | lt. 58   |
| Ωφέλιμες διαστάσεις του συρταριού θέρμανσης τροφίμων   | πλάτος cm 46<br>βάθος cm 42<br>ύψος cm 8,5   |
| Τάση και συχνότητα τροφοδοσίας   | βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών   |
| Καυστήρες  | προσαρμόσιμοι σε όλους τους τύπους αερίου που αναφέρονται στην πινακίδα χαρακτηριστικών  |
| <br> | Κοινοτικές Οδηγίες:<br>73/23/CEE της 19/02/73 (Χαμηλή Τάση) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 89/336/CEE της 03/05/89 (Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 93/68/CEE της 22/07/93 και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 2002/96/EC. |

αναφέρονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο εσωτερικό της ανατρεπόμενη πόρτας ή, αφού ανοιχτεί το συρτάρι θέρμανσης τροφίμων, στο εσωτερικό αριστερό τοίχωμα

## Πίνακας ψησίματος στο φούρνο

| Τρόφιμα                    | Βάρος (Kg) | Θέση των επιπέδων | Προθέρμανση (λεπτά) | Προτεινόμενη θερμοκρασία | Διάρκεια ψησίματος (λεπτά) |
|----------------------------|------------|-------------------|---------------------|--------------------------|----------------------------|
| <b>Ζυμαρικά</b>            |            |                   |                     |                          |                            |
| Λαζάνια                    | 2.5        | 3                 | 10                  | 210                      | 60-75                      |
| Κανελόνια                  | 2.5        | 3                 | 10                  | 200                      | 40-50                      |
| Ζυμαρικά ο γκρατέν         | 2.5        | 3                 | 10                  | 200                      | 40-50                      |
| <b>Κρεατικά</b>            |            |                   |                     |                          |                            |
| Μοσχάρι                    | 1.7        | 3                 | 10                  | 200                      | 85-90                      |
| Κοτόπουλο                  | 1.5        | 3                 | 10                  | 220                      | 90-100                     |
| Πάπια                      | 1.8        | 3                 | 10                  | 200                      | 100-110                    |
| Κουνέλι                    | 2          | 3                 | 10                  | 200                      | 70-80                      |
| Χοιρινό                    | 2.1        | 3                 | 10                  | 200                      | 70-80                      |
| Αρνί                       | 1.8        | 3                 | 10                  | 200                      | 90-95                      |
| <b>Ψάρι</b>                |            |                   |                     |                          |                            |
| Σκουμπρί                   | 1.1        | 3                 | 10                  | 180-200                  | 35-40                      |
| Συναγρίδα                  | 1.5        | 3                 | 10                  | 180-200                  | 40-50                      |
| Πέστροφα στο αλουμινόχαρτο | 1          | 3                 | 10                  | 180-200                  | 40-45                      |
| <b>Πίτσα</b>               |            |                   |                     |                          |                            |
| Ναπολιτάνα                 | 1          | 3                 | 15                  | 220                      | 15-20                      |
| <b>Κέικ</b>                |            |                   |                     |                          |                            |
| Μπισκότα                   | 0.5        | 3                 | 15                  | 180                      | 30-35                      |
| Κροστάτα                   | 1.1        | 3                 | 15                  | 180                      | 30-35                      |
| Αλμυρά κέικ                | 1          | 3                 | 15                  | 180                      | 45-50                      |
| Κέικ με μαγιά              | 1          | 3                 | 15                  | 180                      | 35-40                      |
| <b>Ψήσιμο στο γκρίλ</b>    |            |                   |                     |                          |                            |
| Μπριζόλες μοσχαρίσιες      | 1          | 4                 | 5                   |                          | 15-20                      |
| Κοτολέτες                  | 1.5        | 4                 | 5                   |                          | 20                         |
| Hamburger                  | 1          | 3                 | 5                   |                          | 7                          |
| Σκουμπρί                   | 1          | 4                 | 5                   |                          | 15-20                      |
| Τοστ                       | 4          | 4                 | 5                   |                          | 5                          |

# Προφυλάξεις και συμβουλές

! Η συσκευή σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε σύμφωνα με τους διεθνείς κανόνες ασφαλείας.

Οι προειδοποιήσεις αυτές παρέχονται για λόγους ασφαλείας και πρέπει να διαβαστούν προσεκτικά.

## Γενική ασφάλεια

- Η συσκευή αυτή σχεδιάστηκε για μη επαγγελματική χρήση στο εσωτερικό κατοικίας.
- Η συσκευή δεν εγκαθίσταται σε εξωτερικό χώρο, κι ούτε αν ο χώρος σκεπάζεται, διότι είναι πολύ επικίνδυνο να την αφήσετε εκτεθειμένη σε βροχή και κακοκαιρία.
- Μην αγγίζετε τη μηχανή με πόδια γυμνά ή με τα χέρια ή τα πόδια βρεγμένα.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων, μόνο από άτομα ενήλικα και σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Το εγχειρίδιο αφορά μια συσκευή κατηγορίας 1 (μονωμένη) ή κατηγορίας 2 – υποκατηγορίας 1 (εντοιχισμένη μεταξύ δύο επίπλων).
- **Κατά τη χρήση της συσκευής τα θερμαντικά στοιχεία και ορισμένα μέρη της πόρτας του φούρνου καθίστανται πολύ θερμά. Προσέχετε να μην τα αγγίζετε και κρατάτε τα παιδιά μακριά.**
- Αποφύγετε την επαφή του καλωδίου τροφοδοσίας άλλων οικιακών ηλεκτρικών συσκευών με θερμά μέρη της συσκευής.
- Μη βουλώνετε τα ανοίγματα αερισμού και απαγωγής της θερμότητας.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να βάζετε ή να βγάζετε σκεύη.
- Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά (οινόπνευμα, βενζίνη, κλπ.) πλησίον της συσκευής όταν αυτή είναι σε χρήση.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτο υλικό στο κάτω διαμέρισμα ή στο εσωτερικό του φούρνου: αν η συσκευή τεθεί ξαφνικά σε λειτουργία θα μπορούσε να πάρει φωτιά.
- Οι εσωτερικές επιφάνειες του συρταριού (αν υπάρχει) μπορεί θερμανθούν.
- Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, να βεβαιώνετε πάντα ότι οι επιλογές είναι στη θέση •.
- Μη βγάζετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα τραβώντας το καλώδιο, αλλά πιάνοντας το βύσμα.
- Μην κάνετε καθαρισμό ή συντήρηση χωρίς προηγουμένως να έχετε βγάλει το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.
- Σε περίπτωση βλάβης, μη επεμβαίνετε σε καμία περίπτωση στους εσωτερικούς μηχανισμούς για να επιχειρήσετε την επισκευή. Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη.
- Μην αποθέτετε βαριά αντικείμενα στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου.
- Αποφύγετε να παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.
- Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες

φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες, από άτομα μη έμπειρα ή χωρίς εξοικείωση με το προϊόν, εκτός κι αν εποπτεύονται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν δεχτεί προκαταρκτικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής.

- Αν η κουζίνα τοποθετηθεί σε μια βάση, πάρτε κατάλληλα μέτρα ώστε η συσκευή να μη γλιστράει από τη βάση αυτή.

## Διάθεση

- Διάθεση του υλικού συσκευασίας: να εφαρμόζετε τους τοπικούς κανονισμούς, ώστε οι συσκευασίες να μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν.
- Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/CE για τα απορρίμματα ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (RAEE), προβλέπει ότι οι οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να διατίθενται στην κανονική ροή των στερεών αστικών απορριμμάτων. Οι διατεθείσες συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά για να βελτιστοποιείται το ποσοστό ανάκτησης και ανακύκλωσης των υλικών που τις συνθέτουν και να αποφεύγονται δυνητικές ζημιές στην υγεία και στο περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου καλαθιού φέρεται σε όλα τα προϊόντα για να θυμίζει τις υποχρεώσεις χωριστής συλλογής. Για περαιτέρω πληροφορίες, για τη σωστή απομάκρυνση των οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, οι κάτοχοι μπορούν να απευθύνονται στην αρμόδια δημόσια υπηρεσία ή στους μεταπωλητές.

## Εξοικονόμηση ενέργειας και σεβασμός στο περιβάλλον

- Θέτοντας σε λειτουργία το φούρνο στα ωράρια που κυμαίνονται από αργά το απόγευμα μέχρι τις πρώτες πρωινές ώρες, συμβάλλετε στην μείωση του φορτίου απορρόφησης των επιχειρήσεων ηλεκτρικού.
- Συστήνεται να διενεργείτε πάντα τα μαγειρέματα στο GRILL με την πόρτα κλειστή: τόσο για να πετύχετε καλύτερα αποτελέσματα όσο και για μια αισθητή εξοικονόμηση ενέργειας (10% περίπου).
- Να διατηρείτε αποτελεσματικές και καθαρές τις τσιμούχες, έτσι ώστε να εφαρμόζουν καλά στην πόρτα και να μην προκαλούνται απώλειες θερμότητας.

# Συντήρηση και φροντίδα

GR

## Αποκλεισμός του ηλεκτρικού ρεύματος

Πριν από κάθε εργασία να απομονώνετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

## Καθαρισμός της συσκευής

! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκούπες ατμού ή σε υψηλή πίεση για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Τα εξωτερικά επισμαλτωμένα ή ανοξειδωτα μέρη και οι λαστιχένιες τσιμούχες μπορούν να καθαρίζονται με ένα σφουγγαράκι βρεγμένο με χλιαρό νερό και ουδέτερο σαπούνι. Αν οι λεκέδες είναι δύσκολοι για να φύγουν χρησιμοποιήστε προϊόντα ειδικά. Μετά τον καθαρισμό, να ξεπλένετε με άφθονο νερό και να στεγνώνετε. Μη χρησιμοποιείτε αποξυστικές σκόνες ή διαβρωτικές ουσίες.
- Τα πλέγματα, τα καπέλα, οι κορώνες φλόγας και οι καυστήρες της επιφάνειας μαγειρέματος αποσπώνται για τη διευκόλυνση του καθαρισμού. Να τα πλένετε σε ζεστό νερό και απορρυπαντικό όχι λειαντικό, φροντίζοντας να αφαιρέσετε κάθε κρούστα και να περιμένετε να στεγνώσουν τελείως.
- Να καθαρίζετε συχνά το τερματικό μέρος των διατάξεων ασφαλείας\* σε απουσία φλόγας.
- Το εσωτερικό του φούρνου καθαρίζεται κατά προτίμηση κάθε φορά μετά τη χρήση, όσο είναι ακόμη χλιαρό. Να χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό, να ξεπλένετε και να στεγνώνετε με μαλακό πανί. Αποφεύγετε τα αποξυστικά.
- Καθαρίστε το γυαλί της πόρτας με σφουγγάρια και μη αποξυστικά προϊόντα και στεγνώστε με ένα πανί μαλακό. Μη χρησιμοποιείτε υλικά τραχιά ή ξέστρα ακονισμένα γιατί θα μπορούσαν να γρατσουνίσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θραύση του γυαλιού.
- Τα αξεσουάρ μπορούν να πλένονται σαν κανονικά σκεύη, ακόμη και στο πλυντήριο πιάτων.
- Αποφεύγετε να κλείνετε το καπάκι όταν οι καυστήρες είναι αναμμένοι ή ακόμα ζεστοί.

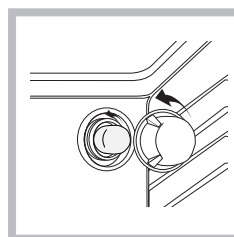
ΠΡΟΣΟΧΗ! Το γυάλινο καπάκι μπορεί να θρυμματιστεί αν θερμανθεί. Σβήστε όλους τους καυστήρες ή τις ενδεχόμενες ηλεκτρικές εστίες πριν το κλείσετε.



## Ελέγξτε τις τσιμούχες του φούρνου

Να ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση της τσιμούχας γύρω από την πόρτα του φούρνου. Σε περίπτωση που πάθει ζημιά να απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μέχρι να επισκευαστεί.

## Αντικατάσταση της λυχνίας φωτισμού του φούρνου



1. Αφού αποσυνδέσετε το φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο, βγάλτε το γυάλινο καπάκι της θήκης της λυχνίας βλέπε εικόνα).

2. Ξεβιδώστε τη λυχνία και αντικαταστήστε την με μια ανάλογη: τάσης 230V, ισχύος 25 W, σύνδεσης E 14.

3. Ξαναμοντάρετε το καπάκι και επανασυνδέστε το φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.

! Μη χρησιμοποιείτε τη λυχνία φούρνου για το φωτισμό χώρων.

## Συντήρηση στομίων αερίου

Με τον καιρό μπορεί να συμβεί η περίπτωση ενός κρουνού που μπλοκάρει ή παρουσιάζει δυσκολίες στην περιστροφή, συνεπώς θα είναι αναγκαίο να φροντίσετε για την αντικατάσταση του κρουνού αυτού.

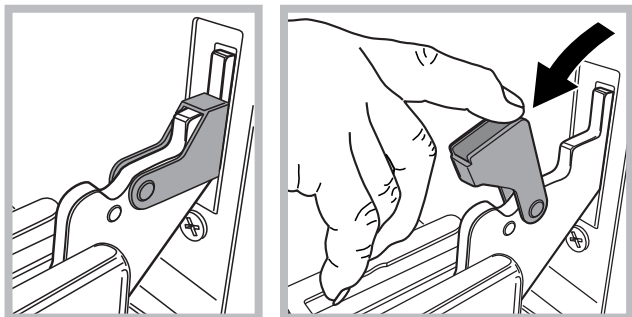
! Η εργασία αυτή πρέπει να γίνει από τεχνικό εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή.

\* Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα

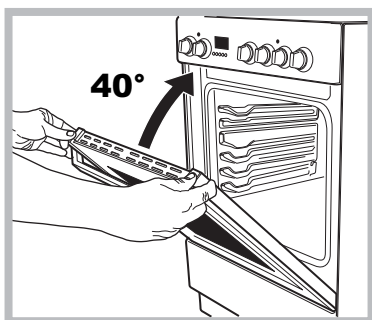


## Αφαίρεση και τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου:

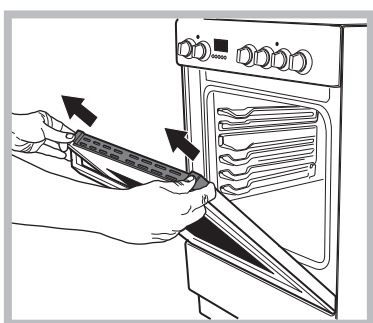
1. Ανοίξτε την πόρτα
2. Κάνετε τους σφιγκτήρες αρθρώσεων της πόρτας του φούρνου να περιστραφούν τελείως προς τα πίσω (βλ. φωτογραφία)



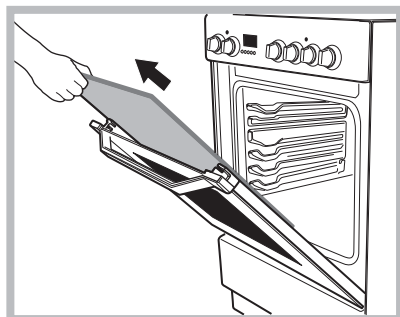
3. Κλείστε την πόρτα έως ότου οι σφιγκτήρες σταματήσουν (η πόρτα θα παραμείνει ανοικτή κατά 40° περ.) (βλ. φωτογραφία)



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".

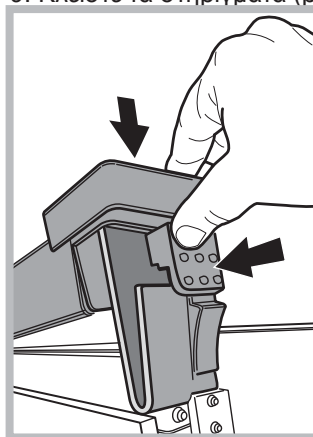


6. Τοποθετήστε πάλι το τζάμι.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ο φούρνος δεν πρέπει να τεθεί σε λειτουργία αν έχει αφαιρεθεί το εσωτερικό τζάμι της πόρτας!

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Όταν επανατοποθετείτε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας, εισάγετε το τζάμι σωστά ώστε η προειδοποίηση 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.

## Τεχνική υποστήριξη

!Μην προσφεύγετε ποτέ σε τεχνικούς μη εξουσιοδοτημένους.

### Γνωστοποιήστε:

- Τον τύπο της ανωμαλίας
- Το μοντέλο της μηχανής (Mod.)
- Τον αριθμό σειράς (S/N)

Αυτές οι τελευταίες πληροφορίες βρίσκονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη συσκευή





GR