



HK7311SPF



ΕΛ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΑΓΑΠΗΤΕ ΠΕΛΑΤΗ

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

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

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

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



Προσοχή!

Χρησιμοποιήστε την κουζίνα μόνο αφού διαβάσετε το εγχειρίδιο αυτό.

Η κουζίνα προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

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

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Βασικές πληροφορίες.....	2
Οδηγίες σχετικές με την ασφάλεια χρήσης.....	4
Περιγραφή προϊόντος.....	9
Χαρακτηριστικά προϊόντος.....	10
Εγκατάσταση.....	11
Χρήση.....	14
Ψήσιμο στην κουζίνα - πρακτικές συμβουλές.....	22
Καθαρισμός και συντήρηση της κουζίνας.....	27
Επίλυση προβλημάτων.....	32
Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	33

ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΧΡΗΣΗΣ

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

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

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

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

Προσοχή. Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη τοποθετείτε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος και στο εσωτερικό του φούρνου.

Προσοχή. Σε περίπτωση που η επιφάνεια της εστίας ραγίσει ή σπάσει, σβήστε αμέσως τη συσκευή και βγάλτε την από την παροχή ρεύματος προκειμένου να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας. Κατά τη χρήση, στη συσκευή αναπτύσσονται υψηλές θερμοκρασίες. Αποφύγετε την επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΧΡΗΣΗΣ

Τα προσβάσιμα μέρη του φούρνου ενδέχεται κατά τη χρήση να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες. Προφυλάξτε τα μικρά παιδιά κρατώντας τα μακριά από τη συσκευή.

Προσοχή. Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά και αιχμηρά αντικείμενα ή μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια της και να οδηγήσουν στο θρυμματισμό του γυαλιού.

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

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

Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κατά το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Να είστε προσεκτικοί όταν ανοίγετε τον φούρνο κατά τη διάρκεια ή/ και μετά το μαγείρεμα. Μην ακουμπάτε και μην σκύβετε πάνω από την πόρτα όταν την ανοίγετε. Να θυμάστε ότι ανάλογα με τη θερμοκρασία ο ατμός μπορεί να μην είναι ορατός.

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

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΧΡΗΣΗΣ



- Η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Η επισκευή της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο από τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό της εταιρείας. Τυχόν επισκευή από μη εξουσιοδοτημένο τεχνικό, μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής καθώς επίσης και τη δική σας. Η συσκευή αποσυνδέεται από το ρεύμα μόνο όταν αποσυνδέσετε το φις από την πρίζα αφού έχετε κατεβάσετε τον διακόπτη ρεύματος.
- Κρατάτε πάντα τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Κατά τη διάρκεια της χρήσης η συσκευή αναπτύσσει υψηλές θερμοκρασίες. Η επαφή με τα θερμά τμήματα της συσκευής μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα!
- Πρέπει να προσέχετε ώστε οι μικρές οικιακές συσκευές και τα καλώδια σύνδεσής τους να μην έρχονται σε άμεση επαφή με τον θερμαινόμενο φούρνο ή την ή την εστία, καθώς η μόνωση τους δεν είναι ανθεκτική σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά στο συρτάρι, καθώς ενδέχεται να αναφλεγούν κατά τη χρήση του φούρνου.
- Κατά το τηγάνισμα μην αφήνετε την κουζίνα χωρίς επίτηρηση. Τα λάδια και τα λίπη μπορεί να αναφλεγούν λόγω υπερθέρμανσης.
- Οι επιφάνειες των εστιών πρέπει να διατηρούνται καθαρές. Φροντίστε να μη λερώνεται η εστία και αποτρέψτε να πέφτουν επάνω της διάφορα υγρά την ώρα που βράζουν. Προφυλάξτε την κεραμική σας εστία από τη ζάχαρη και το αλάτι γιατί μπορεί να προκαλέσουν μη αναστρέψιμη βλάβη στη συσκευή σας. Οι λεκέδες πρέπει να καθαρίζονται αμέσως μόλις δημιουργηθούν.
- Μην τοποθετείτε στις ζεστές εστίες μαγειρέματος σκεύη με βρεγμένη βάση, καθώς μπορεί να προκαλέσουν μη αναστρέψιμες αλλαγές στην εστία (μη αφαιρούμενοι λεκέδες).
- Χρησιμοποιήστε σκεύη που προτείνονται από τον κατασκευαστή και είναι σχεδιασμένα για χρήση σε κεραμική εστία.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη από πλαστικό και αλουμίνιο. Λιώνουν σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορούν να βλάψουν την κεραμική εστία.
- Μην ενεργοποιείτε την εστία χωρίς να έχετε τοποθετήσει σκεύος πάνω σε αυτή.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια καθώς και φύλλα αλουμινίου δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια μαγειρέματος, καθώς μπορεί να γίνουν καυτά.
- Απαγορεύεται η χρήση σκευών με αιχμηρές άκρες καθώς μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην κεραμική εστία.
- Μην τοποθετείτε πάνω στην πόρτα του φούρνου όταν αυτή είναι ανοιχτή, σκεύη άνω των 15 κιλών και στην εστία άνω των 25 κιλών.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρά μεταλλικά αντικείμενα για να καθαρίσετε το γυαλί της πόρτας, καθώς μπορεί να προκαλέσουν ρωγμές στην επιφάνεια, πράγμα που μπορεί να οδηγήσει σε σπάσιμο του γυαλιού.
- Απαγορεύεται η τοποθέτηση καυτών σκευών και ενθέτων (πάνω από 75 ° C), καθώς και εύφλεκτων υλικών στο δοχείο του συρταριού.
- Απαγορεύεται η χρήση κουζίνας με τεχνικά ελαττώματα. Τυχόν βλάβες μπορούν να επιδιορθωθούν μόνο από άτομα με την κατάλληλη αρμοδιότητα.
- Σε περίπτωση τεχνικής βλάβης αποσυνδέστε αμέσως την κουζίνα από το ηλεκτρικό ρεύμα.

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για τους σκοπούς για τους οποίους έχει σχεδιαστεί. Όλες οι άλλες χρήσεις (παραδείγματος χάρι η θέρμανση χώρου) πρέπει να θεωρούνται εσφαλμένες και επικίνδυνες.
- Στην περίπτωση που εμφανιστεί κάποια ρωγμή, ράγισμα ή βαθιά γρατζουνιά σταματήστε τη χρήση της συσκευής αμέσως και επικοινωνήστε με το τμήμα service της εταιρείας.
- Μην κοιτάτε τις εστίες απευθείας (όταν δεν υπάρχει σκεύος επάνω τους) κατά τη διάρκεια που θερμαίνονται.
- Οι κανόνες και οι διατάξεις που περιέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης πρέπει να τηρούνται αυστηρά. Μην επιτρέπετε σε κανέναν που δεν είναι εξοικειωμένος με το περιεχόμενο του παρόντος εγχειριδίου οδηγιών να χρησιμοποιήσει την κουζίνα.

ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



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

Γι' αυτό ας βοηθήσουμε, ως

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

● Χρήση των σωστών μαγειρικών σκευών

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

● Επιλογή μαγειρικών σκευών για την επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος.

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

● Φροντίδα για καθαριότητα των εστιών μαγειρέματος και των βάσεων των κασαρόλων.

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

● Αποφύγετε την περιττή «παρακολούθηση των κασαρόλων».

Επίσης μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου χωρίς λόγο.

Έγκαιρη απενεργοποίηση και χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας.

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

Χρήση φούρνου μόνο για μεγάλες ποσότητες φαγητών.

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

● Χρήση της εναπομένουσας θερμότητας του φούρνου.

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

Σημαντικό! Κατά τη χρήση του χρονοδιακόπτη, ρυθμίστε το χρόνο ψήσιματος σε λίγο συντομότερο χρονικό διάστημα από αυτό που είναι απαραίτητο για το φαγητό που ετοιμάζετε.

● Ψήσιμο με θερμό αέρα και κλειστή πόρτα του φούρνου.

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

● **Μην εγκαταστήσετε τη συσκευή κοντά σε συσκευές ψύξης, όπως ψυγεία ή καταψύκτες.** Διαφορετικά αυξάνετε άσκοπα την κατανάλωση ενέργειας.



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

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

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



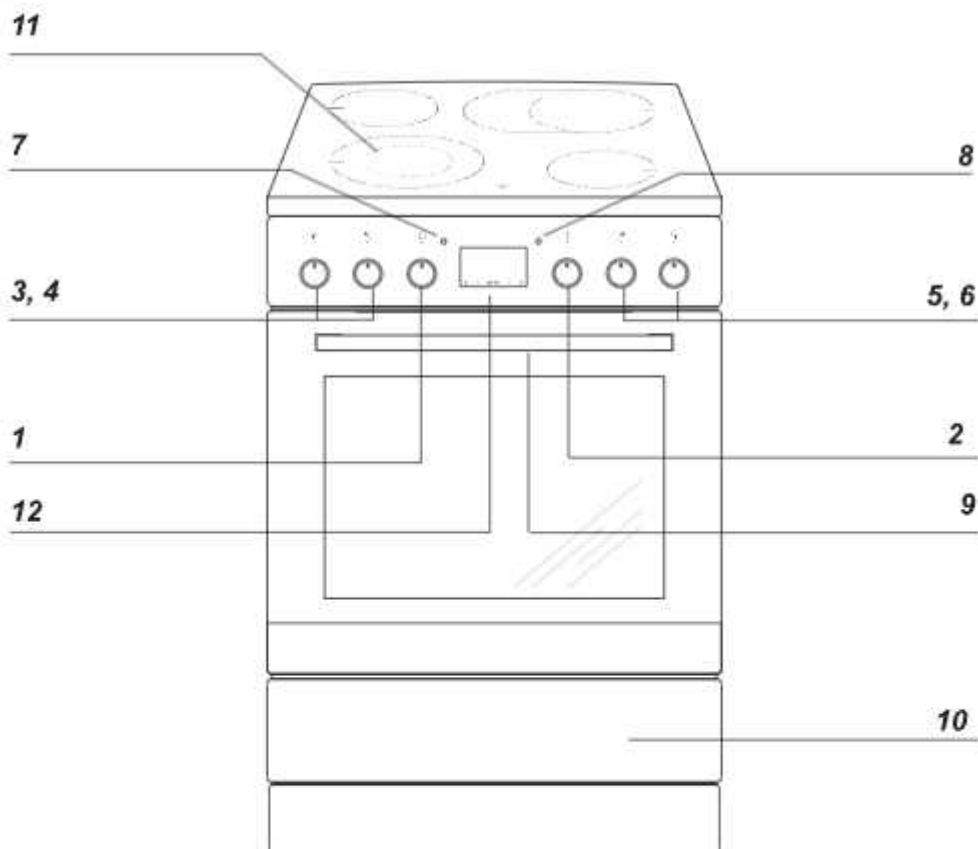
Η συσκευή αυτή έχει σημανθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ και τον πολωνικό νόμο για τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού με το σύμβολο διαγραμμένου δοχείου αποβλήτων.

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

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

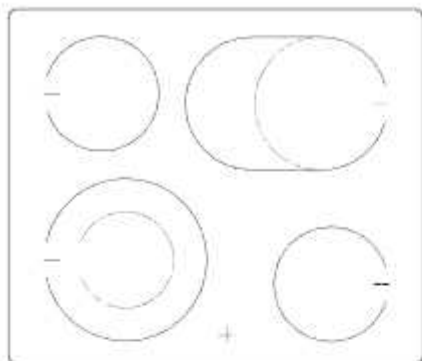
Η κατάλληλη διάθεση του χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού συμβάλλει στην αποφυγή βλαβερών συνεπειών για την υγεία των ανθρώπων και το περιβάλλον, που σχετίζονται με την παρουσία επικίνδυνων συστατικών και την ακατάλληλη αποθήκευση και επεξεργασία του εξοπλισμού αυτού.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



- 1 Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας
- 2 Διακόπτης επιλογής λειτουργίας φούρνου
- 3, 4, 5, 6 Διακόπτες λειτουργίας εστιών μαγειρέματος
- 7 Ενδεικτική λυχνία θερμοστάτη L
- 8 Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας φούρνου R
- 9 Λαβή πόρτας φούρνου
- 10 Συρτάρι
- 11 Κεραμική εστία
- 12 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Εξαρτήματα



Ταψί ψωμιού

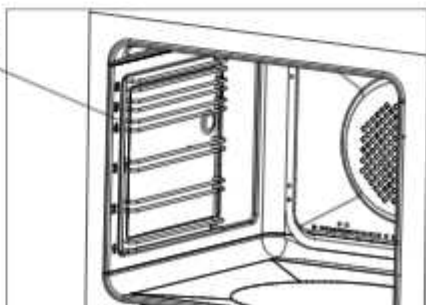


Σχάρα για γκριλ
(σκάλα στεγνώματος)



Ταψί ψησίματος

Πλευρικές σκάλες



Ρύθμιση κουζίνας

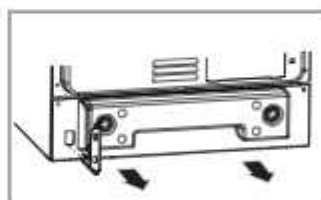
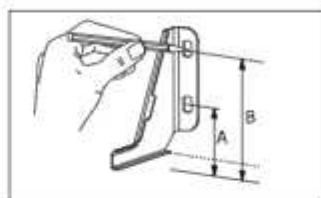
- Ο χώρος της κουζίνας πρέπει να είναι στεγνός και ευάερος και να διαθέτει καλό εξαερισμό, ενώ η θέση της κουζίνας πρέπει να επιτρέπει την ελεύθερη πρόσβαση σε όλα τα στοιχεία ελέγχου.
- Η κουζίνα ανήκει στην κλάση Υ, δηλαδή μπορεί στη μία πλευρά να υπάρχει ψηλό έπιπλο ή τοίχος. Τα προς τοποθέτηση έπιπλα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

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

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

Εγκατάσταση του βραχίονα σταθεροποίησης της κουζίνας.

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



Συσκευή με ύψος 850 mm

A=60mm

B=103 mm

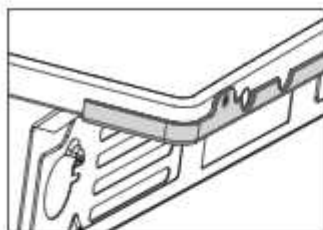
Συσκευή με ύψος 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Σημαντικό! Το πηχάκι προστασίας δεν πρέπει να αφαιρείται από το προϊόν.



Σύνδεση της κουζίνας στην ηλεκτρική εγκατάσταση

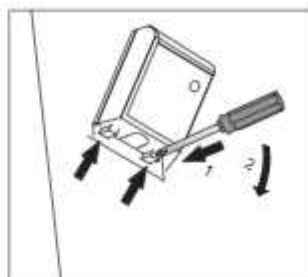
Προσοχή!

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

Οδηγίες για τον εγκαταστάτη

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

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



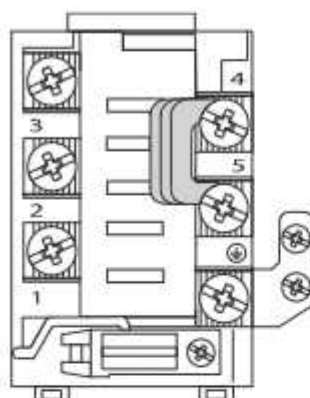
Προσοχή!

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

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

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

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



ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΠΙΘΑΝΩΝ ΣΥΝΔΕΣΕΩΝ

Προσοχή! Τάση θερμαντικών στοιχείων 230V.

Προσοχή! Σε κάθε σύνδεση, ο προστατευτικός αγωγός πρέπει να συνδέεται με τον ακροδέκτη σύνδεσης $\oplus$ PE.

Συνιστώμενο είδος
καλωδίου σύνδεσης

1	Για δίκτυο 230 V, μονοφασική σύνδεση με ουδέτερο αγωγό, πρέπει να γεφυρωθούν οι ακροδέκτες 1-2-3 και 4-5, ο προστατευτικός αγωγός να συνδεθεί στο $\oplus$	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	Για δίκτυο 400/230 V, διφασική σύνδεση με ουδέτερο αγωγό, πρέπει να γεφυρωθούν οι ακροδέκτες 2-3 και 4-5, ο προστατευτικός αγωγός να συνδεθεί στο $\oplus$	2N~		H05VV-F4G4 4X 4 mm ²
3	Σε δίκτυο 400/230 V, τριφασική σύνδεση με ουδέτερο αγωγό, πρέπει να γεφυρωθούν οι ακροδέκτες 4-5, οι αγωγοί φάσης να συνδεθούν στο 1, 2 και 3, ο ουδέτερος αγωγός στο $\oplus$	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²
Αγωγοί φάσης - L1 L2, L3, N - ουδέτερος αγωγός - PE προστατευτικός αγωγός				

Πριν την πρώτη χρήση της κουζίνας

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

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

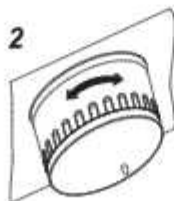
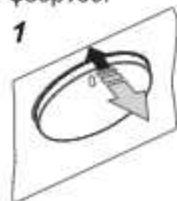
- εκτελέστε τις εργασίες συντήρησης σύμφωνα με τις οδηγίες ασφαλείας.

Καθαρίστε το θάλαμο του φούρνου μόνο με ζεστό νερό και προσθήκη υγρού πιάτων.

Οι επιλογείς είναι «κρυμμένοι» στον πίνακα ελέγχου, ενώ για να επιλέξετε μία λειτουργία πρέπει να:

1. πιέσετε ελαφρά τον επιλογέα και να τον αφήσετε,
2. επιλέξετε τη λειτουργία.

Η σήμανση στο περίγραμμα του επιλογέα αντιστοιχεί στις διαδοχικές λειτουργίες του φούρνου.



Προσοχή!

Μετά τη σύνδεση στο δίκτυο στην οθόνη των φούρνων που διαθέτουν ηλεκτρονικό προγραμματιστή Ts θα εμφανιστεί η κυκλικά παλλόμενη ένδειξη «0,00».

Η ρύθμιση της τρέχουσας ώρας του προγραμματιστή είναι απαραίτητη (δείτε λειτουργία του προγραμματιστή). Η μη ρύθμιση της τρέχουσας ώρας εμποδίζει τη λειτουργία του φούρνου.

Σημαντικό!

Ο ηλεκτρονικός προγραμματιστής Ts διαθέτει αισθητήρες που λειτουργούν αγγίζοντας με το δάκτυλο την επισημασμένη επιφάνεια.

Η αλλαγή ρυθμίσεων του αισθητήρα γίνεται αντιληπτή με ακουστικό σήμα. Οι επιφάνειες των αισθητήρων πρέπει να διατηρείται καθαρή.

Σημαντικό!

Καθαρίστε το θάλαμο του φούρνου μόνο με ζεστό νερό και προσθήκη υγρού πιάτων.

ΧΡΗΣΗ

Έλεγχος λειτουργίας των εστιών μαγειρέματος της κεραμικής εστίας

Επιλογή σκεύους

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

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



ΛΑΝΘΑΣΜΕΝΗ
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ



ΛΑΝΘΑΣΜΕΝΗ
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ



ΟΡΘΗ
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ



ΛΑΝΘΑΣΜΕΝΗ
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ



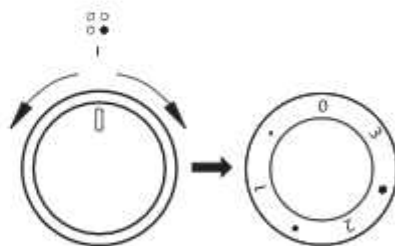
ΛΑΝΘΑΣΜΕΝΗ
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

Επιλογή θερμικής ισχύος

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

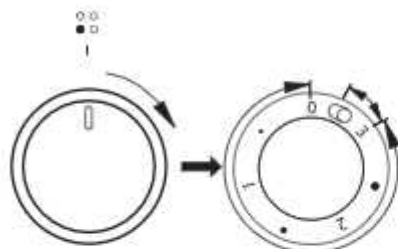
Διαδοχικές ενδείξεις επιλογέα

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



Σημαντικό!

Ενεργοποιήστε τις εστίες γυρίζοντας τον επιλογέα μόνο προς την κατεύθυνση κίνησης των δεικτών του ρολογιού. Η ενεργοποίηση στην αντίθετη κατεύθυνση μπορεί να προκαλέσει βλάβη στο διακόπτη.



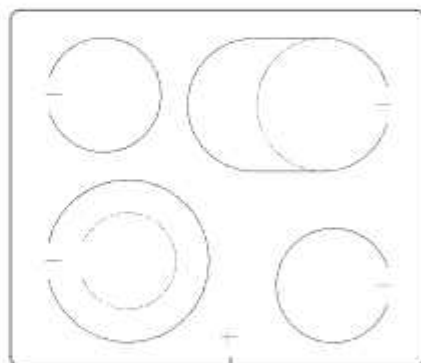
Στις θέσεις «0 • 1 • 2 • 3» του επιλογέα λειτουργεί η εσωτερική ζώνη και μπορείτε ομαλά να ρυθμίσετε την ποσότητα θερμότητας που παρέχεται στο σκεύος. Στιγμιαίο γύρισμα του επιλογέα στη θέση - ∞ ενεργοποιεί την εξωτερική ζώνη μαγειρέματος. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε ομαλά την ποσότητα θερμότητας που παρέχεται στο σκεύος και από τις δύο ζώνες (εσωτερική και εξωτερική), καθώς ο εσωτερικός διακόπτης θα απενεργοποιήσει τα πεδία αυτά μόνο αφού τοποθετήσετε τον επιλογέα στη θέση 0.

Ένδειξη θέρμανσης της ζώνης

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

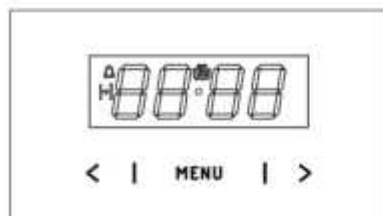
Ο φωτισμός της ένδειξης θέρμανσης της ζώνης προειδοποιεί τον χρήστη ώστε να μην έρθει τυχαία σε επαφή με την καυτή ζώνη μαγειρέματος.

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



Ένδειξη θέρμανσης της εστίας

Λειτουργία του πάνελ χειρισμού



MENU - πλήκτρο επιλογής τρόπου λειτουργίας

> - πλήκτρο Συν

< - πλήκτρο Μείον

 - σύμβολο ετοιμότητας λειτουργίας

 - σύμβολο χρονοδιακόπτη

 - σύμβολο χρόνου διάρκειας λειτουργίας

Ρύθμιση τρέχουσας ώρας

Μετά τη σύνδεση στο δίκτυο ή από επανεκκίνηση λόγω διακοπής ρεύματος, η οθόνη απεικονίζει την ένδειξη 0,00 η οποία αναβοσβήνει:

- πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **MENU** (ή ταυτόχρονα τα πλήκτρα **</>**) έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο , ενώ η τελεία κάτω από το σύμβολο θα αναβοσβήνει,
- εντός 7 δευτερολέπτων ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα **</>**.

Περίπου 7 δευτερόλεπτα μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας ρύθμισης της ώρας, τα νέα δεδομένα θα αποθηκευτούν και η τελεία κάτω από το σύμβολο  θα σταματήσει να αναβοσβήνει.

Η διόρθωση της ώρας μπορεί να γίνει αργότερα πατώντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα **</>**, όταν η τελεία κάτω από το σύμβολο  θα αναβοσβήνει η αλλαγή της ώρας θα είναι δυνατή.

Προσοχή!

Ο φούρνος μπορεί να τεθεί σε λειτουργία όταν στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο .

Χρονοδιακόπτης

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ενεργοποιηθεί ανά πάσα στιγμή, ανεξάρτητα από την κατάσταση άλλων λειτουργιών του πάνελ χειρισμού. Το εύρος χρόνου κυμαίνεται από 1 λεπτό έως 23 ώρες και 59 λεπτά.

Για να ρυθμίσετε το χρονόμετρο πρέπει να:

- πιέσετε το πλήκτρο **MENU**, στην οθόνη θα αναβοσβήνει το σύμβολο .
- ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα **</>**, η οθόνη εμφανίζει το ρυθμισμένο χρονοδιακόπτη και τη λειτουργία ενεργής εργασίας , ενώ μετά το τέλος του καθορισμένου χρόνου ακούγεται ηχητικό σήμα και αναβοσβήνει το .
- Για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα κρατήστε πατημένο τον αισθητήρα **MENU** ή κρατήστε πατημένους ταυτόχρονα τους αισθητήρες **<** και **>**, το σύμβολο  θα σβήσει και θα εμφανιστεί στην οθόνη η τρέχουσα ώρα.

Προσοχή!

Εάν το ηχητικό σήμα δεν σταματήσει χειροκίνητα, θα σταματήσει αυτόματα μετά από περίπου 7 λεπτά.

Διάρκεια λειτουργίας

Εάν ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί μία συγκεκριμένη ώρα, τότε:

- Για να ενεργοποιήσετε την επιλογή διάρκειας χρόνου λειτουργίας, ρυθμίστε τον επιλογέα λειτουργίας του φούρνου στη λειτουργία της επιλογής σας και τον επιλογέα θερμοκρασίας στην κατάλληλη θερμοκρασία.
- πιέστε το πλήκτρο **MENU** μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη πολύ σύντομα η ένδειξη *dur* ενώ το σύμβολο  θα αναβοσβήνει,

- ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο λειτουργίας με τα πλήκτρα < / >, στο εύρος 1 λεπτό έως 10 ώρες.

Ο καθορισμένος χρόνος θα αποθηκευτεί μετά από περίπου 7 δευτερόλεπτα, στην οθόνη θα εμφανιστεί ξανά η τρέχουσα ώρα με αναμμένο το σύμβολο .

Αφού παρέλθει ο προκαθορισμένος χρόνος, ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα, θα εμφανιστεί ένα ακουστικό σήμα και το σύμβολο  θα αρχίσει να αναβοσβήνει.

- ρυθμίστε τους διακόπτες λειτουργίας του φούρνου και ελέγχου της θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης
- Για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα κρατήστε πατημένο τον αισθητήρα **MENU** ή κρατήστε πατημένους ταυτόχρονα τους αισθητήρες < και >, το σύμβολο  θα σβήσει και θα εμφανιστεί στην οθόνη η τρέχουσα ώρα.

Διαγραφή ρυθμίσεων

Μπορείτε να επαναφέρετε ανά πάσα στιγμή τις ρυθμίσεις του χρονομέτρου ή τη διάρκεια χρόνου λειτουργίας.

- Για να επαναφέρετε τις ρυθμίσεις της διάρκειας χρόνου λειτουργίας, πατήστε ταυτόχρονα τους αισθητήρες < και >.

Διαγραφή ρυθμίσεων χρονοδιακόπτη:

- με το πλήκτρο **MENU** επιλέξτε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη,
- πιέστε εκ νέου τα πλήκτρα < / >.

Αλλαγή ήχου ηχητικού σήματος

Ο ήχος του ηχητικού σήματος μπορεί να αλλάξει με τον ακόλουθο τρόπο:

- πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα < / >.
- με το πλήκτρο **MENU** επιλέξτε τη λειτουργία ήχου, οι ενδείξεις της οθόνης θα αναβοσβήνουν:
- με τα πλήκτρα < / > επιλέξτε τον κατάλληλο ήχο:
από το 1 έως το 3 με το πλήκτρο >
από το 3 έως το 1 με το πλήκτρο <.

Αλλαγή φωτεινότητας της οθόνης

Είναι δυνατή η αλλαγή της φωτεινότητας της οθόνης στην περιοχή από 1 έως 9, όπου 1 είναι η σκοτεινότερη ρύθμιση και 9 η φωτεινότερη. Η τιμή που έχει εισαχθεί ισχύει όταν το ρολόι είναι ανενεργό (ο χρήστης δεν έχει αγγίξει κανένα από τα πλήκτρα για τουλάχιστον 7 δευτερόλεπτα).

Η φωτεινότητα της οθόνης μπορεί να αλλάξει ως εξής:

- πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα < / >.
- με το πλήκτρο **MENU** επιλέξτε τη λειτουργία *bri* (με το πρώτο πάτημα εμφανίζεται η λειτουργία ήχου, με το δεύτερο η ένδειξη *bri*).
- με τα πλήκτρα < / > επιλέξτε την κατάλληλη φωτεινότητα:
από το 1 έως το 9 με το πλήκτρο >
από το 9 έως το 1 με το πλήκτρο <.

Προσοχή!

Όταν το ρολόι είναι ενεργό (ο χρήστης έχει πατήσει το πλήκτρο τα τελευταία 7 δευτερόλεπτα), η φωτεινότητα της οθόνης είναι η μέγιστη.

Νυχτερινή λειτουργία

Από τις 22:00 έως τις 6:00 το ρολόι μειώνει αυτόματα τη φωτεινότητα της οθόνης.

Λειτουργίες του φούρνου και χρήση του.

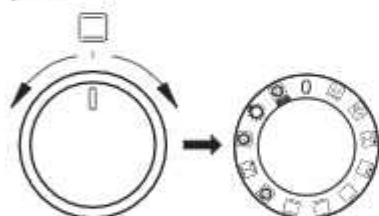
Φούρνος με αναγκαστική κυκλοφορία αέρα (αντίσταση κυκλοφορίας θερμού αέρα + ανεμιστήρας)

Ο φούρνος μπορεί να θερμανθεί χρησιμοποιώντας την κάτω και άνω αντίσταση, την ψηστήρα, καθώς και την αντίσταση κυκλοφορίας θερμού αέρα. Η ρύθμιση λειτουργίας του φούρνου αυτού γίνεται με τον επιλογέα λειτουργίας του φούρνου - η ρύθμιση συνίσταται στην περιστροφή του επιλογέα στην επιλεγμένη λειτουργία.

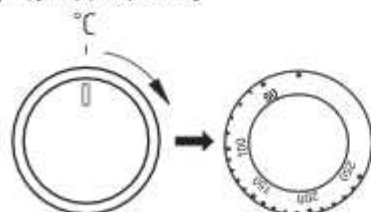
Οι επιλογείς είναι «κρυμμένοι» στον πίνακα ελέγχου, ενώ για να επιλέξετε μία λειτουργία πρέπει να:

- πιέσετε ελαφρά τον επιλογέα και να τον αφήσετε,
- επιλέξετε τη λειτουργία.

Η σήμανση στο περίγραμμα του επιλογέα αντιστοιχεί στις διαδοχικές λειτουργίες του φούρνου.



καθώς και τον επιλογέα ρύθμισης της θερμοκρασίας - η ρύθμιση συνίσταται στην περιστροφή του επιλογέα στην επιλεγμένη τιμή της θερμοκρασίας.



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

Προσοχή!

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

0 Επιλογή μηδέν



Ταχεία προθέρμανση

Ενεργοποιημένη η κυκλοφορία θερμού αέρα και η ψηστήρα Χρήση στην προθέρμανση φούρνου.



Απόψυξη

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



Ενεργοποιημένος ανεμιστήρας, φρυγανιέρα και άνω θερμαντήρας

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



Ενισχυμένη ψηστήρα (Υπεργκρίλ)

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



Ενεργοποιημένη ψησίερα

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



Ενεργοποιημένη κάτω αντίσταση

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



Ενεργοποιημένη κάτω και άνω αντίσταση

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



Ενεργοποιημένη κυκλοφορία θερμού αέρα

Η ρύθμιση του επιλογέα στη θέση «ενεργοποιημένη κυκλοφορία θερμού αέρα» επιτρέπει τη θέρμανση του φούρνου χρησιμοποιώντας αερόθερμο, το οποίο βρίσκεται στο κέντρο του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου. Σε σύγκριση με τον συμβατικό φούρνο χρησιμοποιούνται χαμηλότερες θερμοκρασίες ψησίματος.

Η χρήση αυτής της μεθόδου θέρμανσης επιτρέπει την ομαλή κυκλοφορία της θερμότητας γύρω από το φαγητό που τοποθετείται στο φούρνο.



Ενεργοποιημένος ανεμιστήρας άνω και κάτω αντίσταση

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



Ενεργοποιημένη κυκλοφορία θερμού αέρα και κάτω αντίσταση

Στη θέση αυτή του επιλογέα ο φούρνος εκτελεί τη λειτουργία κυκλοφορίας θερμού αέρα και ενεργοποιημένης κάτω αντίστασης, η οποία έχει αποτέλεσμα την αύξηση της θερμοκρασίας στο κάτω μέρος του φαγητού. Μεγάλη ποσότητα θερμότητας που διοχετεύεται στο κάτω μέρος του ψησίματος, της υγρής ζύμης, της πίτσας.



Φωτισμός φούρνου

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



ECO

Κυκλοφορία θερμού αέρα ECO

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

Ένδειξη ελέγχου



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

Σημαντικό!

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

Χρήση ψηστήρας

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

Για την ενεργοποίηση της ψηστήρας πρέπει να:

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

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

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

Όταν έχετε επιλέξει τη λειτουργία γκριλ, αναπτύσσονται υψηλές θερμοκρασίες στα προσβάσιμα μέρη της συσκευής. Κρατήστε τα παιδιά μακριά.

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ - ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Ψημένα προϊόντα

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

Ψήσιμο κρεάτων

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

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ - ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Λειτουργία θέρμανσης κυκλοφορία θερμού αέρα ECO

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

Συνιστώμενες παραμέτρους χρήσης της λειτουργίας κυκλοφορίας θερμού αέρα ECO

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

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ - ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Φούρνος με αναγκαστική κυκλοφορία αέρα (αντίσταση κυκλοφορίας θερμού αέρα + ανεμιστήρας)

Είδος ψησίματος	Λειτουργία φούρνου	Θερμοκρασία (°C)	Επίπεδο	Χρόνος [min]
Παντεσπάνι		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Κέικ με μαγιά/κέικ		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Κέικ με μαγιά/κέικ		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Πίτσα		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Ψάρι		210 - 220	2	45 - 60
Ψάρι		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ψάρι		190	2 - 3	60 - 70
Λουκανικάκια		220	4	14 - 18
Βόειο κρέας		225 - 250	2	120 - 150
Βόεια κρέας		160 - 180	2	120 - 160
Χοιρινό κρέας		160 - 230	2	90 - 120
Χοιρινό κρέας		160 - 190	2	90 - 120
Κοτόπουλο		180 - 190	2	70 - 90
Κοτόπουλο		160 - 180	2	45 - 60
Κοτόπουλο		175 - 190	2	60 - 70
Λαχανικά		190 - 210	2	40 - 50
Λαχανικά		170 - 190	3	40 - 50

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

¹⁾ Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

²⁾ Οι χρόνοι που παρatiθένται ισχύουν για ψήσιμο σε μικρές φόρμες

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

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

Ψήσιμο γλυκών

Είδος φαγητού	Εξαρτήματα	Επίπεδο	Λειτουργία θέρμανσης	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος ²⁾ (min.)
Μικρά γλυκά	Ταψί ψωμιού	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Ταψί ψωμιού	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Ταψί ψωμιού	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Ταψί ψωμιού Ταψί ψησίματος	2 + 4 2 - ταψί ψωμιού ή ψησίματος 4 - ταψί ψωμιού		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Τάρτα (λωρίδες)	Ταψί ψωμιού	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Ταψί ψωμιού	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Ταψί ψωμιού	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Ταψί ψωμιού Ταψί ψησίματος	2 + 4 2 - ταψί ψωμιού ή ψησίματος 4 - ταψί ψωμιού		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Παντεσπάνι χωρίς λίπος	Σχάρα + φόρμα με μαύρη επίστρωση Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Μηλόπιτα	Σχάρα + δύο φόρμες με μαύρη επίστρωση Ø 20 cm	2 οι φόρμες στη σχάρα τοποθετούνται διαγώνια δεξιά πίσω, αριστερά μπροστά		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο, μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ταχείας προθέρμανσης.

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

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

Ψήσιμο στο γκριλ

Είδος φαγητού	Εξαρτήματα	Επίπεδο	Λειτουργία θέρμανσης	Θερμοκρασία (°C)	Διάρκεια (λεπτά)
Τοστ από λευκό ψωμί	Σχάρα	4		220 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Σχάρα	4		220 ²⁾	2 - 3
Μπιφτέκια από βοδινό κρέας	Σχάρα + ταψί ψησίματος (για τη συλλογή υγρών σταγόνων)	4 - σχάρα 3 - ταψί ψησίματος		220 ¹⁾	1 σελίδα 10 - 15 2 σελίδα 8 - 13

¹⁾ Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο ενεργοποιώντας τον για 5 λεπτά, μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γρήγορης προθέρμανσης.

²⁾ Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο ενεργοποιώντας τον για 8 λεπτά, μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γρήγορης προθέρμανσης.

Ψήσιμο

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

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

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

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

Κεραμική εστία

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



Ξύστρα καθαρισμού της εστίας

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

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

Σημαντικό!

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

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

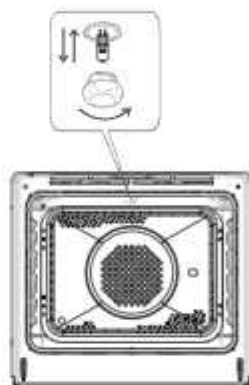
Φούρνος

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

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

Αντικατάσταση λάμπας φωτισμού του φούρνου

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

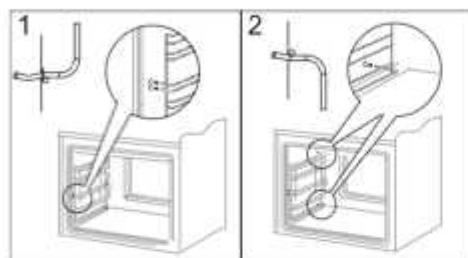


Φωτισμός φούρνου

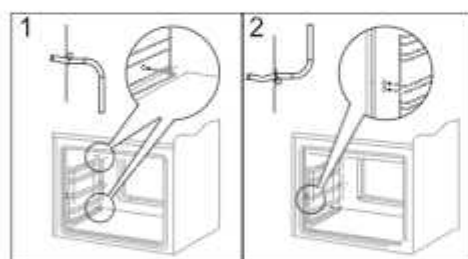
1. Τοποθετήστε όλους τους επιλογείς ρύθμισης στο σημείο «●» / «0» και αποσυνδέστε την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.
2. Ξεβιδώστε και πλύνετε το κάλυμμα της λάμπας και θυμηθείτε να το στεγνώσετε καλά.
3. Ξεβιδώστε τη λάμπα από την πρίζα και εφόσον είναι απαραίτητο αντικαταστήστε την με νέα λάμπα υψηλής θερμοκρασίας (300°C) με τις ακόλουθες παραμέτρους:
 - τάση 230 V
 - ισχύς 25 W
 - σπείρωμα E14.
4. Βιδώστε τη λάμπα και τοποθετήστε την σωστά στην κεραμική υποδοχή.
5. Περάστε το κάλυμμα της λάμπας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

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



Αφαίρεση σκαλών

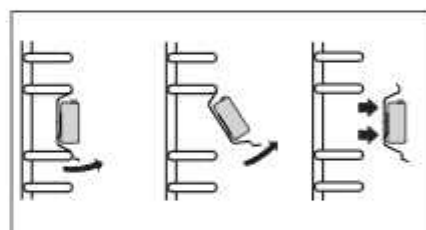


Τοποθέτηση σκαλών

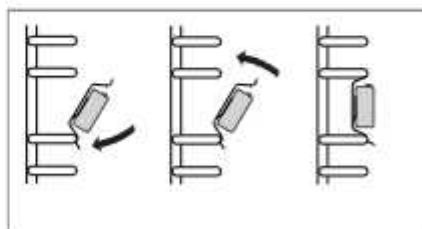
- Οι κουζίνες που φέρουν τα γράμματα Dr έχουν ανοξείδωτους οδηγούς ολίσθησης των ενθέτων οι οποίοι είναι στερεωμένοι στους συρμάτινους οδηγούς. Οι οδηγοί πρέπει να αφαιρούνται και να πλένονται μαζί με τους συρμάτινους οδηγούς. Πριν τοποθετήσετε τα ταψιά στους οδηγούς, πρέπει να τους τραβήξετε προς τα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

Προσοχή!

Οι τηλεσκοπικοί οδηγοί δεν πρέπει να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.



Αφαίρεση τηλεσκοπικών οδηγών

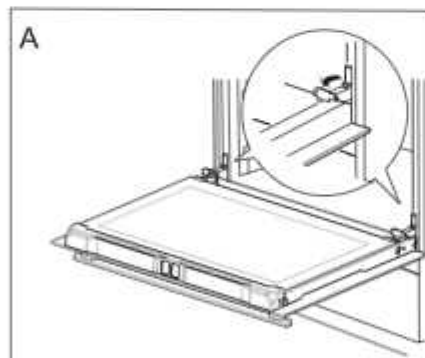


Τοποθέτηση τηλεσκοπικών οδηγών

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Αφαίρεση πόρτας

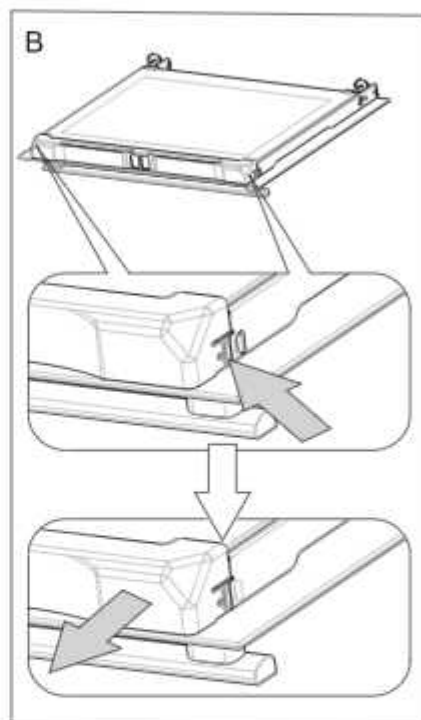
Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα προκειμένου να αποκτήσετε ευκολότερη πρόσβαση στο θάλαμο του φούρνου και για καθαρισμό. Για να το κάνετε αυτό, ανοίξτε την πόρτα, σηκώστε την ασφάλεια που βρίσκεται στο μεντεσέ προς τα πάνω (σχήμα Α). Κλείστε ελαφρά την πόρτα, σηκώστε την και βγάλτε την με κατεύθυνση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



Ανασήκωση ασφαλειών μεντεσέ

Αφαίρεση εσωτερικού τζαμιού

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



2. Αφαιρέστε το εσωτερικό γυαλί από τη στερέωση (στο κάτω μέρος της πόρτας). Σχ. Δ. **Προσοχή! Κίνδυνος πρόκλησης βλάβης στη στερέωση του γυαλιού. Το γυαλί πρέπει να το τραβήξετε προς τα έξω και όχι να το ανασηκώσετε προς τα επάνω.**

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

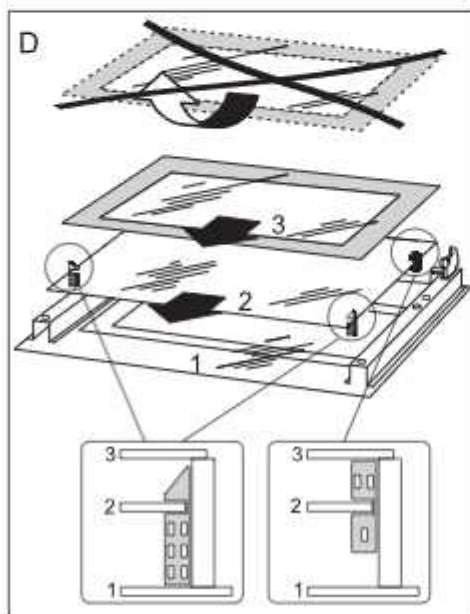
Προσοχή! Μην πιέζετε ταυτόχρονα τον πάνω πηήχη και από τις δύο πλευρές της πόρτας. Για να εγκαταστήσετε σωστά τον πάνω πηήχη της πόρτας, τοποθετήστε πρώτα το αριστερό άκρο του πηήχη στην πόρτα και πιέστε το δεξιό άκρο μέχρι να ακούσετε το χαρακτηριστικό «κλικ». Στη συνέχεια, πιέστε τον πηήχη στην αριστερή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

Περιοδικοί έλεγχοι

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

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

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



Αφαίρεση εσωτερικών τζαμιών

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Όταν παρουσιάζεται κάποια βλάβη:

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

Πρόβλημα	Αιτία	Αντιμετώπιση
1. Η συσκευή δεν λειτουργεί	η τροφοδοσία ρεύματος έχει διακοπεί	ελέγξτε την ασφάλεια της εγκατάστασης του σπιτιού, αντικαταστήστε την εφόσον έχει καεί
2. Ο φωτισμός του φούρνου δεν λειτουργεί	η λάμπα είναι χαλαρά συνδεμένη ή χαλασμένη	αντικαταστήστε την καμένη λάμπα (δείτε το κεφάλαιο Καθαρισμός και συντήρηση)
3. Στην οθόνη του προγραμματιστή έχει εμφανιστεί η κυκλική ώρα «0,00».	η συσκευή είχε αποσυνδεθεί από το δίκτυο ή υπήρξε προσωρινή απώλεια τάσης	ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα (δείτε Λειτουργία του προγραμματιστή)

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

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

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ονομαστική τάση 230/400V~50Hz

Ονομαστική ισχύς μέγ. 10,4 kW

Ηλεκτρική εστία HK7311SPF:

14,5 εκ ζώνη θέρμανσης x 2 1,2 kW

21/12 εκ ζώνη θέρμανσης 2,2 kW

17x26,5 εκ ζώνη θέρμανσης 2,2 kW

Φούρνος HK7311SPF:

κάτω αντίσταση 1,1 kW

πάνω αντίσταση 0,9 kW

γκριλ 1,5 kW

υπερ-ανεμιστήρα 2,1 kW

Διαστάσεις κουζίνας

(ύψος/πλάτος/βάθος) 85 / 60 / 60 cm

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής [W] 0,5

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης [W] -

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής κατά τη σύνδεση στο δίκτυο [W] -

Χρόνος αυτόματης μετάβασης σε λειτουργία αναμονής/απενεργοποίησης [min] -

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

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

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

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

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

Δήλωση κατασκευαστή:

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

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

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




ΜΑΙΝΗΤΙΚΗ Α.Ε.
ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ - ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΕΣ

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: ΘΕΣΗ «ΜΠΙΛΛΙΑ», ΠΕΡΙΟΧΗ ΑΕΡΟΔΡΟΜΙΟΥ
57001 – ΘΕΡΜΗ, Τ.Θ. 60541 ΤΗΛ: +30 2310 805980 FAX: +30 2310 805959
ΑΘΗΝΑ: ΥΨΟΥΝΤΟΣ 7, 12132 – ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ
ΤΗΛ: +30 210 9329061-2 FAX: +30 2109373632
E-mail: info@juropro.gr
<https://www.juropro.gr>