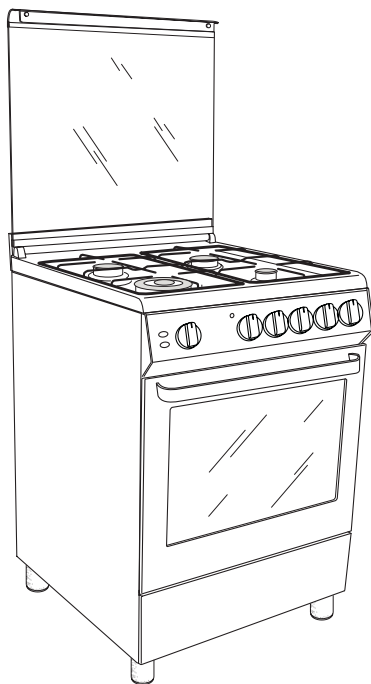


GENERAL GAS

GR	ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΟΥΖΙΝΩΝ
GB	INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR INSTALLING, USING AND SERVICING OF COOKERS



Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί σύμφωνα με τα παρακάτω Ευρωπαϊκά πρότυπα:
=> EN 60 335-1 και EN 60 335-2-6 (ηλεκτρικά) συν τις σχετικές προσθήκες.

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές των παρακάτω Ευρωπαϊκών οδηγιών:

=> 2006/95 EC σχετικά με την ηλεκτρική ασφάλεια (BT).

=> 2004/108 EC σχετικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα (EMC)

=> 90/396 + 93/68 EEC αφορούσα την ασφάλεια έναντι αερίου.

Τα εξαρτήματα του φούρνου που θα μπορούσαν να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα έχουν κατασκευαστεί από υλικά τα οποία είναι σύμφωνα με τις προβλέψεις της οδηγίας 89/109 ΕΚ της 21/12/88.

Αυτό το προϊόν συμμορφούται στην Οδηγία EU 2002/96/EE.

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων επί της συσκευής υποδηλώνει ότι στη λήξη της ωφέλιμης ζωής του το προϊόν πρέπει να διατίθεται χωριστά από τα οικιακά απορρίμματα και κατά συνέπεια πρέπει να παραδίδεται σε ειδικό κέντρο διαφοροποιημένης συλλογής για ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές ή στην αντιπροσωπεία τη στιγμή της αγοράς μιας νέας παρόμοιας συσκευής.



Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για την παράδοση της συσκευής στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της σε ειδικά κέντρα συλλογής, επί ποινή των κυρώσεων που ορίζει η ισχύουσα νομοθεσία σχετικά με τα απορρίμματα.

Η σωστή επιλεκτική συλλογή και η επακόλουθη απόρριψη της άχρηστης συσκευής για περιβαλλοντικά συμβατή ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση, συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται το προϊόν.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το διαθέσιμο σύστημα συλλογής, απευθυνθείτε στην τοπική υπηρεσία αποκομιδής των απορριμμάτων ή στο κατάστημα αγοράς της συσκευής.

Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς συμμορφώνονται στην ευθύνη για περιβαλλοντικά συμβατή ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση τόσο απευθείας όσο και λαμβάνοντας μέρος σε ένα συλλογικό σύστημα.

ΧΩΡΟΣ ΓΙΑ ΚΟΛΛΗΣΤΕ ΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ

Πριν φύγει από το εργοστάσιο η συσκευή αυτή δοκιμάστηκε και ελέγχθηκε από εξειδικευμένο προσωπικό ώστε να είναι εγγυημένα τα καλύτερα αποτελέσματα από τη λειτουργία της.

Οποιοσδήποτε μεταγενέστερες επισκευές ή ρυθμίσεις χρειαστούν, πρέπει να γίνουν με τη μέγιστη φροντίδα και προσοχή από εξειδικευμένο προσωπικό.

Για το λόγο αυτό σας συνιστούμε πάντοτε να έρχεστε σε επαφή με τον πωλητή από τον οποίο αγοράσατε την κουζίνα σας ή με το πλησιέστερο δικό μας Κέντρο Βοήθειας, καθορίζοντας τη μάρκα, το μοντέλο, τον αριθμό σειράς και τον τύπο του προβλήματος που αντιμετωπίζετε.

Οι σχετικές πληροφορίες υπάρχουν τυπωμένες στην πινακίδα αναγνώρισης η οποία βρίσκεται στη συσκευή, στο κουτί συσκευασίας και περιλαμβάνεται στο εγχειρίδιο. ΣΗΜ. Κολλήστε αυτήν την ετικέτα στο χώρο που παρέχεται στο βιβλίο.

Αυτές οι πληροφορίες επιτρέπει στον τεχνικό του σέρβις να προμηθευτεί τα κατάλληλα ανταλλακτικά και να σας παράσχει γρήγορη και αποτελεσματική εξυπηρέτηση.

Αυθεντικά ανταλλακτικά και προαιρετικά αξεσουάρ μπορείτε να προμηθευτείτε αποκλειστικά από τα δικά μας Κέντρα Τεχνικής Εξυπηρέτησης και τους εξουσιοδοτημένους αντιπροσώπους.

Ορισμένα προβλήματα μπορεί να προκληθούν από απλές λειτουργίες συντήρησης ή από κάτι που ξεχάστηκε και μπορούν να λυθούν εύκολα χωρίς να χρειαστεί να καλέσετε τεχνική βοήθεια

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	4
2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	5-7
3. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ	8-17
4. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	18
5. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	19
6. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ	20-25

Αγοράσατε ένα από τα προϊόντα μας και σας ευχαριστούμε. Είμαστε σίγουροι ότι αυτή η νέα συσκευή, μοντέρνα, λειτουργική και πρακτική, κατασκευασμένη με υλικά κορυφαίας ποιότητας, θα ικανοποιήσει όλες τις απαιτήσεις.

Αυτή η νέα συσκευή είναι εύκολη στη χρήση αλλά πριν την τοποθετήσετε και τη χρησιμοποιήσετε, είναι **σημαντικό να διαβάσετε ολόκληρο αυτό το εγχειρίδιο προσεκτικά**. Παρέχει πληροφορίες για την ασφαλή τοποθέτηση, χρήση και συντήρηση. Κρατήστε αυτό το εγχειρίδιο σε ασφαλές μέρος για να μελλοντική χρήση.

Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να επιφέρει όλες τις τροποποιήσεις που θεωρεί αναγκαίες ή χρήσιμες στα προϊόντα του, όπως και για ο δικό σας συμφέρον, χωρίς να διακυβεύσει τα βασικά χαρακτηριστικά ασφάλειας και λειτουργίας.

Ο κατασκευαστής Δε φέρει ευθύνη για οποιοδήποτε ανακρίβειες λόγω σφαλμάτων εκτύπωσης ή αντιγραφής που μπορεί να υπάρχουν σε αυτό το εγχειρίδιο.

ΣΗΜ.: οι εικόνες σε αυτό το εγχειρίδιο είναι απλά ενδεικτικές.

- Οι εργασίες εγκατάστασης, ρύθμισης, μετατροπής και συντήρησης οι οποίες αναγράφονται στην "ενότητα 7" πρέπει να εκτελούνται μόνο από ειδικευμένο προσωπικό.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να χρησιμοποιηθεί μόνο για τον αρχικό της σκοπό, δηλαδή, μαγείρεμα για οικιακή χρήση. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται αντικανονική και συνεπώς επικίνδυνη.
- Ο κατασκευαστής δε φέρει ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί σε άτομα ή ιδιοκτησία σαν αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης, συντήρησης ή χρήσης της συσκευής.
- Όταν αφαιρεθούν τα υλικά συσκευασίας από τις εξωτερικές επιφάνειες και τα διάφορα εσωτερικά εξαρτήματα, ελέγξτε προσεκτικά ότι η συσκευή είναι σε άριστη κατάσταση. Εάν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και καλέστε έναν ειδικό.
- Τα υλικά συσκευασίας (χαρτόνι, σακούλες, διογκωμένη πολυστερίνη, καρφιά κλπ) δεν πρέπει να αφεθούν σε σημείο που είναι προσβάσιμο από παιδιά διότι αποτελούν πιθανό κίνδυνο.
- Όλα τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται είναι φιλικά προς το περιβάλλον και ανακυκλώσιμα.
- Η ηλεκτρική ασφάλεια αυτής της συσκευής είναι εγγυημένη μόνο εφόσον συνδεθεί σε κατάλληλο σύστημα γείωσης, όπως προβλέπεται από τα πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας. Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνης εάν δεν τηρηθούν αυτές οι οδηγίες. Εάν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, ζητήστε τη βοήθεια ενός ειδικευμένου ατόμου.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή εξασφαλίστε ότι τα στοιχεία της πινακίδας τεχνικών στοιχείων αντιστοιχούν με εκείνα του δικτύου παροχής ηλεκτρικού ρεύματος (δείτε ενότητα "6. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ").

πρέπει να τηρηθούν κατά τη χρήση οποιαδήποτε ηλεκτρικής συσκευής:

=> Μην αγγίζετε οποιαδήποτε ηλεκτρική συσκευή εάν τα χέρια σας ή τα πόδια σας είναι υγρά.

=> Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είστε ζυπόλυτοι.

=> Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε το φιν από την πρίζα.

=> Μην αφήνετε τη συσκευή στο ύπαιθρο στον ήλιο, βροχή, κλπ.

=> Μην αφήνετε παιδιά ή οποιοδήποτε άλλο άτομο το ποίο δεν μπορεί να χειριστεί σωστά τη συσκευή χωρίς επιτήρηση


• Πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι άδειος και η πόρτα του κλειστή και θερμάνετε το φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία του για 120 λεπτά. Αυτό θα επιτρέψει στην προστατευτική επιστρωση να καεί και να διαλυθούν οι οσμές που συνδέονται με αυτήν. Εξασφαλίστε επαρκή αερισμό στην κουζίνα κατά τη λειτουργία αυτή και μην τρομάξετε εάν δείτε λίγο καπνό κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.

• Κατά τη διάρκεια του ψήσιματος και για λίγο χρόνο μετά το κρύσταλλο της πόρτας και άλλα εξαρτήματα μπορεί να είναι πολύ θερμά, για το λόγο αυτό κρατήστε μακριά τα παιδιά.

• Διατηρήστε καθαρή τη συσκευή. Υπόλειμμα τροφών αποτελούν κίνδυνο πυρκαϊγιάς.

• Αποφύγετε τη χρήση του φούρνου σαν χώρο αποθήκευσης για τρόφιμα ή κατασρόλες όταν δεν τον χρησιμοποιείτε για ψήσιμο. Εάν ο φούρνος ενεργοποιηθεί κατά λάθος μπορεί να προκαλέσει ζημιά και ατυχήματα.

• Εάν χρησιμοποιείτε ηλεκτρική πρίζα κοντά στη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια δεν ακουμπούν στο φούρνο και ότι βρίσκονται σε επαρκή απόσταση από ζεστά εξαρτήματα.

• Όταν ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής ελέγξτε ότι όλα τα χειριστήρια βρισκονται στη θέση απενεργοποίησης, ελέγχοντας ότι το "0" αντιστοιχεί με το σύμβολο  το οποίο είναι χαραγμένο στον εμπρός πίνακα της συσκευής.

• Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα πριν αρχίσετε κάποια εργασία καθαρισμού ή συντήρησης της συσκευής.

• Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, σβήστε το φούρνο και αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα, και μην επεξεύρετε σε αυτό. Όλες επισκευές ή ρυθμίσεις πρέπει να γίνουν με τη μέγιστη φροντίδα και κατάλληλη προσοχή από εξειδικευμένο πρόσωπο. Για το λόγο αυτό συνιστούμε να καλέσετε το πλησιέστερο Κέντρο Σέρβις, να αναφέρετε το πρόβλημα εξηγώντας τι συμβαίνει και δίνοντας το όνομα του μοντέλου.

Υπάρχουν ορισμένοι βασικοί κανόνες οι οποίοι

ΓΕΝΙΚΑ

Οι κουζίνες μας είναι εξοπλισμένες με ηλεκτρικές εστίες με την αντίσταση μέσα σε μαντέμι ή υαλοκεραμικό υλικό. Στην κορυφή του κάθε διακόπτη υπάρχει ένα τυπωμένο διάγραμμα που υποδεικνύει σε ποια αντίσταση αντιστοιχεί.

Οι αντιστάσεις διαθέτουν κλιμάκωση στο μέγεθος και στην ικανότητα τους για να παρέχουν τον ακριβή τύπο θερμότητας που απαιτείται για κάθε είδος μαγειρέματος. Εάν η κουζίνα διαθέτει αξεσουάρ (π.χ. ηλεκτρονικό ρολόι με προγραμματισμό τέλους ψησίματος) το οποίο καθιστά δυνατή τη χρήση του φούρνου χωρίς επιπέρηση, για να εγγραφεί στον πελάτη καλή και ασφαλή χρήση της συσκευής διαθέτει ένα θερμοστάτη ασφαλείας ο οποίος μπαίνει σε λειτουργία σε περίπτωση που ο κύριος θερμοστάτης παρουσιάσει βλάβη. Σε μια τέτοια περίπτωση, το ηλεκτρικό ρεύμα διακόπτεται προσωρινά: **μην αποπειραθείτε να το επισκευάσετε μόνο σας αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλέστε το πλησιέστερο σας Κέντρο Βοήθειας.**

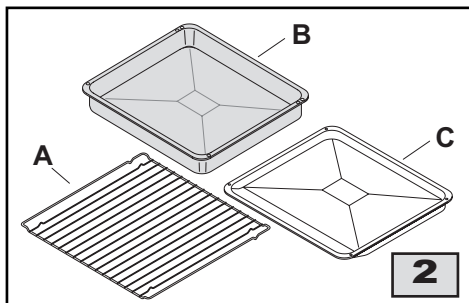
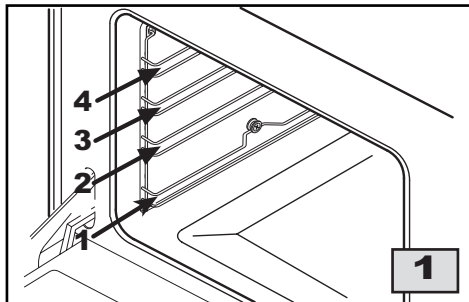
Τα πλευρικά τοιχώματα του φούρνου διαθέτουν αρκετές ράγες οδηγούς για την τοποθέτηση διαφόρων αξεσουάρ (σχ. 1). **Ο τύπος και ο αριθμός των αξεσουάρ διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο (σχ. 2):**

- Σχάρα (A)
- Ρηχό ταψί συλλογής ζωμών (B)
- Ταψί για κέικ ή πίτσα (C)

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένο με τηλεσκοπική ράγες για να τοποθετηθεί επί της συσκευής (βλέπε συνημμένο kit). Οδηγοί διευκολυνθεί η εκκύλιση των αξεσουάρ να αποφεύγονται κινήσεις ανατροπής και τα παρεπόμενα επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία μέσα στο φούρνο.

Για τα καλύτερα αποτέλεσμα ψησίματος και τη σωστή θέση της σχάρας γκριλ φούρνου (σχ. 1), δείτε τους πίνακες συνιστώμενου ψησίματος στη σελίδα 15.

Επίσης η κουζίνα σας είναι εφοδιασμένη με ένα συρτάρι κάτω από το φούρνο, που δεν αφαιρείται εντελώς. **Μην βάζετε ποτέ εύφλεκτα υλικά μέσα σε αυτό. Προσοχή γιατί οι εσωτερικές επιφάνειες γίνονται πολύ ζεστές, μην βάζετε εύφλεκτα υλικά.**



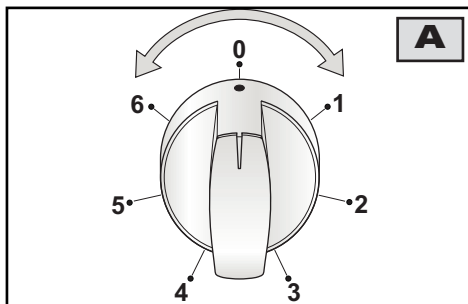
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ ΕΣΤΙΑΣ

ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ (σχ. Α)

Περιστρέφοντας το διακόπτη δεξιά ή αριστερά, βρίσκουμε τα παρακάτω σύμβολα:

0 = εστίες ή αντιστάσεις απενεργοποιημένες

από 1 έως 6 = ελάχιστη και μέγιστη ισχύς



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ ΓΙΑ ΦΟΥΡΝΟ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ (σχ. Β)


Περιστρέφοντας το διακόπτη του φούρνου δεξιόστροφα βρίσκουμε τις διαφορετικές τιμές θερμοκρασίας του φούρνου (από 50°C έως το Max).

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ ΕΣΤΙΑΣ

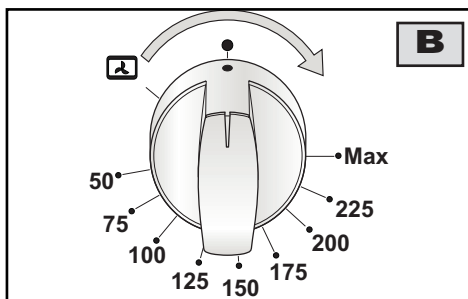
ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ (σχ. C)

Περιστρέφοντας το διακόπτη δεξιά ή αριστερά, βρίσκουμε τα παρακάτω σύμβολα:

0 = Διακόπτης κλειστός – Καυστήρας κλειστός

 = Διακόπτης τελείως ανοικτός – Υψηλή φλόγα

 = Διακόπτης σε θέση μειωμένης παροχής – Χαμηλή φλόγα



ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΙΚΑ ΚΟΥΜΠΙΑ ΓΙΑ ΦΟΥΡΝΟ / ΓΚΡΙΛ ΑΕΡΙΟΥ ή ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΓΚΡΙΛ (σχ. D)

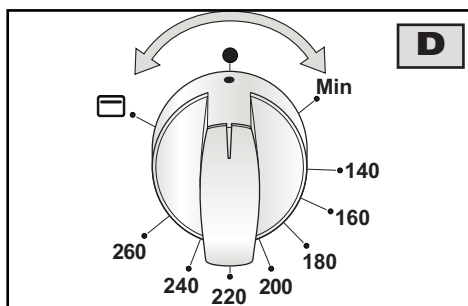
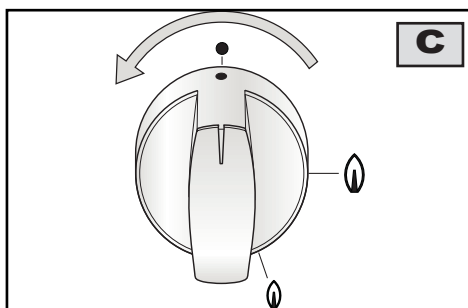
Γυρίζοντας το κουμπί αριστερόστροφα εμφανίζονται οι παρακάτω λειτουργίες:

0 = Κλειστό

Από min έως max (260°C) = θερμοκρασίες φούρνου









Γυρίστε το κουμπί δεξιόστροφα ένα θέλετε να χρησιμοποιήσετε το γκριλ αερίου ή το ηλεκτρικό γκριλ και η σύβλα (*) 

(*) Μόνο για κάποια μοντέλα



ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ ΦΟΥΡΝΟΥ (8) - (σχ. Ε)

Περιστρέφοντας το διακόπτη δεξιά ή αριστερά, βρίσκουμε τα παρακάτω σύμβολα:

- 0 = Φούρνος σθηστός
-  = Αναμμα φωτός φούρνου το οποίο παραμένει αναμμένο για όλες τις λειτουργίες
-  = Ενεργοποίηση ανεμιστήρα
-  = Ενεργοποίηση αντίστασης οροφής και βάσης
-  = Ενεργοποίηση αντίστασης οροφής και βάσης και ανεμιστήρα
-  = Ενεργοποίηση αντίστασης βάσης και ανεμιστήρα
-  = Ενεργοποίηση πίσω αντίστασης και ανεμιστήρα
-  = Ενεργοποίηση αντίστασης γκριλ + σούβλας (*)
-  = Ενεργοποίηση αντίστασης γκριλ και ανεμιστήρα

(*) μόνο σε ορισμένους τύπους

ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ

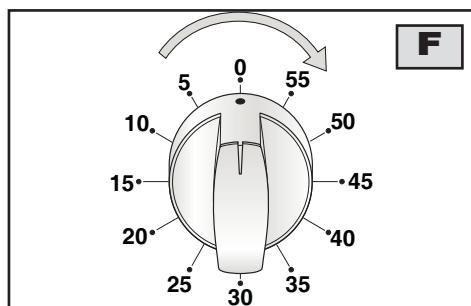
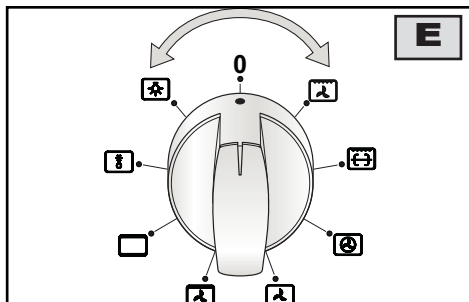
Εάν υπάρχει, όταν είναι αναμμένη αυτή η λυχνία σημαίνει ότι κάποια εστία ή αντίσταση είναι ενεργοποιημένη, εάν οι εστίες είναι μικτές ή ηλεκτρικές, ή κάποια από τις αντιστάσεις του φούρνου.

ΚΙΤΡΙΝΗ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ

Όταν είναι αναμμένη αυτή η λυχνία σημαίνει ότι είτε ο ηλεκτρικός φούρνος ή το ηλεκτρικό γκριλ είναι σε λειτουργία. Κατά τη χρήση του φούρνου η λυχνία θα σβήσει όταν επιτευχθεί η προρυθμισμένη θερμοκρασία. Κατά το ψήσιμο είναι συνηθισμένο η κίτρινη λυχνία να ανάβει και να σβήνει αρκετές φορές καθώς ελέγχεται η θερμοκρασία του φούρνου.

ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ (σχ F)

Φορτίστε το χρονόμετρο γυρίζοντας το διακόπτη του κατά μια πλήρη περιστροφή. Στη συνέχεια ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος γυρίζοντας το διακόπτη αριστερόστροφα. Όταν περάσει το προρυθμισμένο χρονικό διάστημα θα ακουστεί ένα κουδούνισμα.




ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Όταν η κουζίνα είναι σε λειτουργία μην απομακρύνεσθε και μην αφήνετε μικρά παιδιά μόνα τους κοντά της. Ελέγχετε τα χερούλια των σκευών ότι δεν προεξέχουν και δίνετε ιδιαίτερη προσοχή στη χρήση λαδιών και λιπαρών ουσιών καθώς είναι εύφλεκτα.
- Μη χρησιμοποιείτε σπρέι κοντά στη συσκευή όταν αυτή είναι σε χρήση.
- Πριν ανοίξετε το καπάκι αφαιρέστε οποιαδήποτε υπολείμματα τροφών από την επιφάνεια του.
- Εάν η κουζίνα διαθέτει καπάκι από κρύσταλλο αυτό μπορεί να ανατιναχθεί εάν θερμανθεί. Σβήστε όλους του καυστήρες και όλες τις εστίες ή αντιστάσεις, πριν κλείσετε το καπάκι (δείτε σχ. 4).
- Ακόμη και μετά το μαγείρεμα οι εστίες ή ζώνες μαγειρέματος παραμένουν ζεστές για αρκετή ώρα, για το λόγο αυτό μην ακουμπήσετε σε αυτές τα χέρια σας ή άλλα αντικείμενα.
- Εάν δείτε ραγίσματα πάνω στην την ηλεκτρική εστία, αποσυνδέστε τη συσκευή αμέσως από την πρίζα.
- Μετά τη χρήση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες είναι στη θέση απενεργοποίησης.



Κατά τη χρήση μιας κουζίνας αερίου δημιουργείται θερμότητα και υγρασία στο δωμάτιο που είναι τοποθετημένη. Για το λόγο αυτό το δωμάτιο πρέπει να αερίζεται καλά, αφήνοντας ένα παράθυρο λίγο ανοικτό και ανάβοντας τον απορροφητήρα (δείτε σχ. 16-17-18).

Εάν η κουζίνα χρησιμοποιείται για μεγάλο χρονικό διάστημα μπορεί να χρειάζεται επιπλέον αερισμός, για παράδειγμα, το άνοιγμα ενός παραθύρου ή μία μεγαλύτερη ταχύτητα στον απορροφητήρα.

**ΑΝΑΜΜΑ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ (ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ) ΑΕΡΙΟΥ****Α) Χειροκίνητη ανάφλεξη**

Πιέστε και γυρίστε αριστερόστροφα το διακόπτη που αντιστοιχεί στην εστία που θέλετε να χρησιμοποιήσετε, μέχρι να φτάσει στη θέση της υψηλής φλόγας  και ανάψτε τοποθετώντας ένα αναμμένο σπρίτο κοντά στην εστία.

Β) Ηλεκτρική ανάφλεξη εστιών (μόνο για ορισμένους τύπους, (σχ 11, AC)

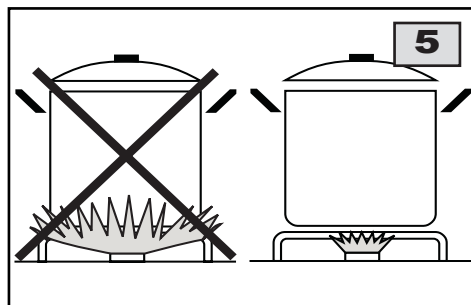
Πιέστε και γυρίστε αριστερόστροφα το διακόπτη που αντιστοιχεί στην εστία που θέλετε να χρησιμοποιήσετε, μέχρι να φτάσει στη θέση της υψηλής φλόγας  και παράλληλα πιέστε και αφήστε το διακόπτη ανάφλεξης . Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σπρίτα.

Γ) Για την καλύτερη χρήση των εστιών

Για να έχετε τη μέγιστη απόδοση με την ελάχιστη κατανάλωση αερίου είναι καλό να ακολουθήσετε τα παρακάτω:

- Αφού ανάψει η εστία, ρυθμίστε τη φλόγα ανάλογα με τις ανάγκες σας.
- Χρησιμοποιείτε το αντίστοιχο σκεύος για κάθε εστία (δείτε πίνακα παρακάτω και σχ. 5).
- Όταν τα περιεχόμενα του σκεύους αρχίσουν να βράζουν, γυρίστε το διακόπτη στη θέση της χαμηλής φλόγας.
- Τοποθετείτε πάντα καπάκι στο σκεύος.

Εστίες	W	Ø σκεύους σε εκ
Ταχεία 60x60	3000	22÷24
Ταχεία 50x50	2500	20÷22
Κανονική	1800	16÷18
Βοηθητική	1000	12÷14



ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Όταν είναι σε χρήση οι εστίες ή οι αντιστάσεις μην τις αφήνετε χωρίς επίτηρηση και σιγουρευτείτε ότι δεν υπάρχουν κοντά μικρά παιδιά. Ελέγξτε ότι οι χειρολαβές των μαγειρικών σκευών είναι τοποθετημένες σωστά και προσέχετε πάντοτε τα σκεύη στα οποία υπάρχουν λάδια ή λίπη διότι είναι εύφλεκτα.
- Μη χρησιμοποιείτε σπρέι κοντά στη συσκευή όταν αυτή είναι σε χρήση.
- Πριν ανοίξετε το καπάκι αφαιρέστε οποιαδήποτε υπολείμματα τροφών από την επιφάνεια του.
- Εάν η κουζίνα διαθέτει καπάκι από κρύσταλλο αυτό μπορεί να ανατιναχθεί εάν θερμανθεί. Σβήστε όλους του καυστήρες και όλες τις εστίες ή αντιστάσεις, πριν κλείσετε το καπάκι.
- Ακόμη και μετά το μαγείρεμα οι εστίες ή ζώνες μαγειρέματος παραμένουν ζεστές για αρκετή ώρα, για το λόγο αυτό μην ακουμπήσετε σε αυτές τα χέρια σας ή άλλα αντικείμενα (στις υαλοκεραμικές εστίες προσέξτε την “προειδοποίηση παραμένουσας θερμότητας”)
- Εάν δείτε οποιοσδήποτε ρωγμές στην επιφάνεια της υαλοκεραμικής ή της ηλεκτρικής εστίας, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το ρεύμα.
- Η ζύστρα για τον καθαρισμό του γυαλιού μπορεί να τραυματίσει. Κρατήστε την μακριά από τα παιδιά. Μην την χρησιμοποιήσετε εάν είναι κατεστραμμένες οι λεπίδες.
- Μετά τη χρήση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες είναι στη θέση απενεργοποίησης.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

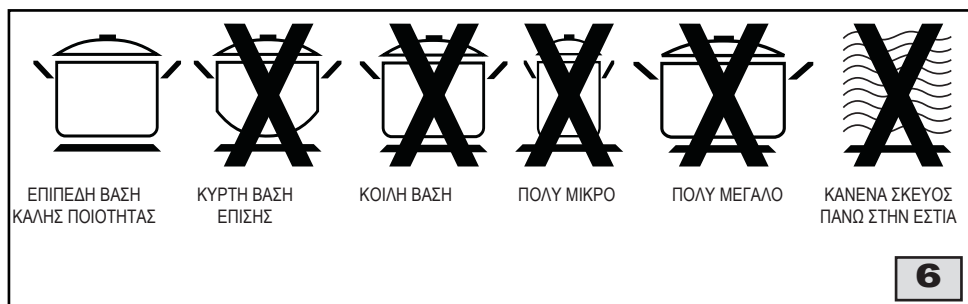
Οι κουζίνες μπορεί να διαθέτουν δύο διαφορετικούς τύπους ηλεκτρικής εστίας: κανονικές και ταχείας θέρμανσης (επισημαίνονται με μια κόκκινη ετικέτα). Οι κανονικές και οι ταχείας θέρμανσης ελέγχονται από ένα διακόπτη 3 ή 6 θέσεων (δείτε αναφ. Β και Α). Ανάβουν με την περιστροφή του διακόπτη στην απαιτούμενη θέση. Μια προειδοποιητική λυχνία κόκκινου χρώματος σηματοδοτεί την ενεργοποίηση των εστιών. Οι εστίες ταχείας θέρμανσης προσφέρουν το πλεονέκτημα ενός υπερταχέως χρόνου ψησίματος. **Σημείωση:** Όταν ανάβετε για πρώτη φορά ή μετά από μεγάλη περίοδο αδράνειας, θα χρειαστεί να ανάψετε την εστία για περίπου 30 λεπτά στη θέση 1 για να στεγνώσει όποια υγρασία έχει τυχόν απορροφηθεί από το μονωτικό υλικό.

ΠΩΣ ΝΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΕΤΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΡΕΥΜΑ

Για να επιτύχετε τη μέγιστη απόδοση με την ελάχιστη κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος είναι σκόπιμο να έχετε υπόψη σας τα παρακάτω:

- Ανάβετε την αντίσταση της εστίας μόνο αφού έχετε τοποθετήσει το μαγειρικό σκεύος στη ζώνη ψησίματος ή την εστία.
- Στεγνώστε καλά τη βάση του σκεύους πριν το τοποθετήσετε στη ζώνη ψησίματος ή την εστία.
- Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο μικρότερη από εκείνη της ζώνης ψησίματος ή της εστίας (σχ. 6). Όταν αγοράζεται κατασαρόλες να έχετε υπόψη σας ότι ο κατασκευαστής συνήθως δίνει τη μεγαλύτερη διάμετρο του σκεύους η οποία είναι συνήθως μεγαλύτερη από τη διάμετρο της βάσης.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδη, χοντρή βάση (δείτε σχ. 6) Οι βάσεις οι οποίες δεν είναι επίπεδες θα χρειαστούν μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.
- Τοποθετείτε πάντοτε το καπάκι στο σκεύος (σχ. 6).
- Εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 40 λεπτά μπορείτε να σβήσετε τη ζώνη μαγειρέματος ή την εστία 5 έως 10 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου ψησίματος και να εκμεταλλευτείτε την παραμένουσα θερμότητα.
- Για την πληροφόρησή σας μόνο, οι πίνακες παρέχουν υποδείξεις για τη χρήση των ζωνών μαγειρέματος και των εστιών.

Θέση διακοπών	Ένταση θερμότητας	Πιθανή διεργασία μαγειρέματος
0	Σβηστό	
1	Χαμηλή	Λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας, κλπ. Ζέσταμα μικρής ποσότητας υγρού.
2	Μέση	Ζέσταμα μεγαλύτερης ποσότητας υγρού.
3	Αργή	Απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων και προετοιμασία φαγητών με ζουμί, βράσιμο ή σιγοβράσιμο.
4	Μεσαία	Βράσιμο Για ευαίσθητα ψητά και ψάρια.
5	Δυνατή	Για ψητά, παιδάκια και μπριζόλες. Για μεγάλες ποσότητες βραστόου κρέατος.
6	Ζεστή	Για βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού. Τηγάνισμα.



ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Μην αφήνετε το φούρνο χωρίς επιτήρηση κατά το ψήσιμο. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αφήνετε πάντοτε το καπάκι ανοικτό όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου να την πιάνετε πάντοτε από το κέντρο της. Μη εφαρμόζεται μεγάλες πιέσεις στην πόρτα του φούρνου όταν αυτή είναι ανοικτή.
- Μην ανησυχήσετε εάν εμφανιστεί συμπίκνωση υδρατμών στην πόρτα και τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου κατά τη χρήση. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία του.
- Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, προσέξτε τον καυτό ατμό που θα βγει.
- Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε την αντίσταση στο εσωτερικό του φούρνου. Όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε σκεύη από το φούρνο να φοράτε τα ειδικά γάντια για το φούρνο.
- Όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε τρόφιμα από το φούρνο βεβαιωθείτε ότι δε στάζουν πολλές σάλτσες στον πυθμένα του φούρνου (τα υπερθερμασμένα λάδια και λίπη αναφλέγονται εύκολα).
- Για το ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ χρησιμοποιείτε σκεύη τα οποία αντέχουν στις θερμοκρασίες που αναγράφονται στους αντίστοιχους πίνακες.
- Κατά το ψήσιμο, για να αποφύγετε τα άσκημα αποτελέσματα, ΜΗ σκεπάσετε τον πυθμένα του φούρνου ή τα ράφια του με φύλλα αλουμινόχαρτου ή άλλου υλικού.
- Μετά τη χρήση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες είναι στη θέση απενεργοποίησης.
- ΠΡΟΣΟΧΗ!!! Κατά τη διάρκεια και μετά το ψήσιμο το κρύσταλλο της πόρτας του φούρνου και άλλα προσβάσιμα εξαρτήματα μπορεί να είναι πολύ ζεστά, για το λόγο αυτό είναι απαραίτητο να κρατήστε τα παιδιά μακριά από την ηλεκτρική κουζίνα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Πάντοτε έχετε την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά το ψήσιμο.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Εάν ο φούρνος έχει αξεσουάρ προγραμματισμού, ρυθμίστε το στη χειροκίνητη λειτουργία, και πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι άδειος και η πόρτα του κλειστή και θερμαίνεται το φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία του για 60 λεπτά. Αυτό θα επιτρέψει στην προστατευτική επίστρωση να καεί και να διαλυθούν οι οσμές που συνδέονται με αυτήν. Κατά τη διάρκεια αυτή μην παραμείνετε στο ίδιο δωμάτιο και φροντίστε για το συνεχές τον αερισμό του.

Αφού περάσει περίπου μια ώρα, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια καθαρίστε το εσωτερικό του με διάλυμα ζεστού νερού και ενός ήπιου απορρυπαντικού. Επίσης πλύνετε τα αξεσουάρ (σχάρες, ταψιά, ταψί για τα λίπη, σούβλα...) πριν τη χρήση.

Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΚΑΙ ΤΟ ΓΚΡΙΛ ΑΕΡΙΟΥ

Ο καυστήρας του φούρνου και του γκριλ μπορεί να έχει αντίσταση ασφαλείας και έτσι, αφού ανάψετε το φούρνο, κρατήστε το κουμπί πατημένο για περίπου 15 δευτερόλεπτα. Εάν, μετά το τέλος του χρόνου, ο φούρνος δεν ανάψει, ελευθερώστε το κουμπί και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν προσπαθήσετε ξανά. Εάν ο καυστήρας κλείσει τυχαία, γυρίστε το κουμπί στην θέση που είναι κλειστός και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν τον ανάψετε ξανά.

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, πιέστε και γυρίστε το κουμπί του φούρνου δεξιόστροφα έως ότου φτάσει στην θέση της μέγιστης θερμοκρασίας, ενώ ταυτόχρονα βάλτε ένα σπύρτο στον καυστήρα μέσω της τρύπας (B) (σχ. 7).

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

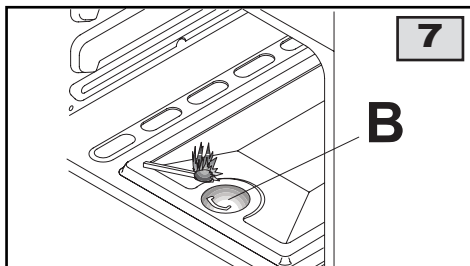
Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, πιέστε και γυρίστε το κουμπί του φούρνου δεξιόστροφα έως ότου φτάσει στην θέση της μέγιστης θερμοκρασίας και ταυτόχρονα πιέστε και ελευθερώστε το κουμπί ανάφλεξης. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν σπύρτα για ανάψιμο ο καυστήρας σε μια διακοπή ρεύματος.

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ(*)

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, πιέστε απαλά το κουμπί του φούρνου και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι να φτάσει στην θέση της μέγιστης θερμοκρασίας, μετά αφήστε το κουμπί. Αυτόματα βγαίνει σπινθήρας ανάφλεξης. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν σπύρτα για να ανάψει ο καυστήρας σε μια διακοπή ρεύματος.

(*) μόνο για κάποια μοντέλα

Αφού έχει ανάψει ο καυστήρας του φούρνου (ελέγξτε στο άνοιγμα (B) (σχ.7) ότι έχει ανάψει), ρυθμίστε την θερμοκρασία ανάλογα με τις ανάγκες και αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή για 2 με 3 λεπτά. Κλείστε την πόρτα απαλά έτσι ώστε οι φλόγες να μην πετάγονται έξω και περιμένετε 15 λεπτά πριν βάλετε το φαγητό να ψηθεί. Ο φούρνος αυτός μπορεί να ψήσει όλα τα φαγητά (κρέας, ψάρι, ψωμί, πίτσα, κέικ κ.λπ.).



ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΧΑΡΑ

Γυρίστε το φούρνο στρογγυλό κουμπί με το σύμβολο. Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία θα έρθει για να υποδείξει ότι η σχάρα θερμαντικό στοιχείο έχει ενεργοποιηθεί.

Το κορυφαίο στοιχείο θέρμανσης είναι ενεργοποιημένη και διανέμει τη θερμότητα άμεσα στην τροφή. Όταν η σχάρα ανάβει έτσι θα την ενδεχόμενη κινητήρα σούβλα.

Εκτός από το ψήσιμο στη σχάρα, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ροδίσει και ψημένα τρόφιμα.

Αυτόματο θερμοστάτη ρυθμίζει την εσωτερική θερμοκρασία, ως εκ τούτου, δεν χρησιμοποιούν το σχάρα αμέσως μετά το ψήσιμο στο φούρνο. Διατηρείτε πάντα την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά τη διάρκεια της χρήσης του ηλεκτρικού γκριλ.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΤΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΤΟΥ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Μερικά κουζίνες μπορεί να είναι εφοδιασμένο με έναν ανεμιστήρα εγκατεστημένο στο πίσω μέρος του διαμερίσματος του φούρνου. Αυτό μπορεί να ενεργοποιείται με το πάτημα του διακόπτη ανεμιστήρα.

Μετά τον ανεμιστήρα έχει ενεργοποιηθεί, η ζέστη θα είναι σύντομα και τακτικά κατανεμημένα σε όλη την φούρνο, επιτρέποντας έτσι τα διαφορετικά τρόφιμα να ψηθεί ομοιόμορφα σε διάφορες ράφια την ίδια στιγμή, επίσης, μειώνοντας τους χρόνους μαγειρέματος.

Σημειώστε ότι ο ανεμιστήρας μπορεί να ενεργοποιηθεί κατά τη διάρκεια όλων φούρνο λειτουργίες μαγειρέμα.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

 ΑΠΟΨΥΞΗ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΔΩΜΑΤΙΟΥ

Γυρίστε το διακόπτη (σχ. Ε) στο σύμβολο και τοποθετήστε το τρόφιμο το οποίο θέλετε να αποψύξετε μέσα στο φούρνο. Ο χρόνος που χρειάζεται εξαρτάται από την ποσότητα και τον τύπο του τροφίμου.

Η επιλογή αυτής της λειτουργίας θα ενεργοποιήσει μόνο τον ανεμιστήρα. Η ήπια κυκλοφορία αέρα γύρω από το τρόφιμο θα το αποψύξει αργά. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για φρούτα και κέικ.

 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΨΗΣΙΜΟ

Γυρίστε το διακόπτη (σχ. Ε) στο σύμβολο και ρυθμίστε το διακόπτη του θερμοστάτη (σχ. Β) στην επιθυμητή θερμοκρασία. Εάν συνιστάται προθέρμανση, περιμένετε μέχρι η λυχνία του θερμοστάτη να γίνει κίτρινη πριν τοποθετήσετε τρόφιμα μέσα στο φούρνο. Αυτή η επιλογή ενεργοποιεί και την κάτω και την επάνω αντίσταση, κατανέμοντας ομοιόμορφα τη θερμότητα στα τρόφιμά σας.

Αυτός ο τύπος ψήσιματος είναι ιδανικός για όλα τα είδη τροφίμων (κρέατα, ψάρια, πίτσες, κέικ..).

 ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΨΗΣΙΜΟ + ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Γυρίστε το διακόπτη (σχ. Ε) στο σύμβολο και ρυθμίστε το διακόπτη του θερμοστάτη (σχ. Β) στην επιθυμητή θερμοκρασία. Εάν συνιστάται προθέρμανση, περιμένετε μέχρι η λυχνία του θερμοστάτη να γίνει κίτρινη πριν τοποθετήσετε τρόφιμα μέσα στο φούρνο. Αυτή η επιλογή ενεργοποιεί και την κάτω και την επάνω αντίσταση, και η θερμότητα διανέμεται από τον ανεμιστήρα. Αυτός ο συνδυασμός είναι κατάλληλος για γρήγορο ψήσιμο και επιτρέπει τη χρήση περισσότερων πινακλών τοποθετημένων σε διαφορετικά επίπεδα του φούρνου (σχ. 9).

 ΑΠΟΨΥΞΗ + ΞΕΣΤΑΜΑ ΜΕ ΘΕΡΜΟ ΑΕΡΑ

Γυρίστε το διακόπτη (σχ. Ε) στο σύμβολο και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο διακόπτη του θερμοστάτη (σχ. Β), στη συνέχεια τοποθετήστε το τρόφιμο στο φούρνο. Επιλέγοντας αυτή τη λειτουργία ενεργοποιείται η κάτω αντίσταση και η θερμότητα διανέμεται από τον ανεμιστήρα. Η λειτουργία αυτή συνιστάται ιδιαίτερα για την αποψύξη και το ξέσταμα έτοιμων γευμάτων.

 ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ + ΠΙΣΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

Γυρίστε το διακόπτη (σχ. Ε) στο σύμβολο και ρυθμίστε το θερμοστάτη (σχ. Β) στην επιθυμητή θερμοκρασία, στη συνέχεια τοποθετήστε το τρόφιμό σας στο φούρνο. Εάν ο φούρνος χρειάζεται προθέρμανση, περιμένετε μέχρι η λυχνία του θερμοστάτη να γίνει κίτρινη πριν τοποθετήσετε τρόφιμα μέσα σε αυτόν. Αυτή η λειτουργία θερμαίνει την πίσω αντίσταση και ο ανεμιστήρας διανέμει την παραγόμενη θερμότητα. Αυτός ο συνδυασμός επιτρέπει το γρήγορο και ομοιόμορφο ψήσιμο πολλών διαφορετικών τροφίμων τοποθετημένων σε διαφορετικά επίπεδα του φούρνου (σχ. 9).

 ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΑ

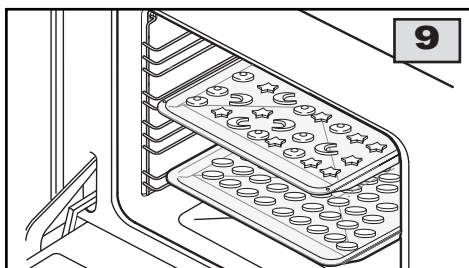
Γυρίστε το διακόπτη (σχ. Ε) στο σύμβολο και ρυθμίστε το θερμοστάτη (σχ. Β) στην επιθυμητή θερμοκρασία. Επιλέγοντας αυτή τη λειτουργία ενεργοποιείται η επάνω κεντρική αντίσταση και η θερμότητα διανέμεται απευθείας στην επιφάνεια του φαγητού (σχ. 8). Εκτός από το ψήσιμο στο γκριλ, αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για να προσδώσει ένα ροδοκκίνισμα στις συνταγές σας ή για το φρυγάνισμα φετών ψωμιού.

Η λειτουργία του γκριλ ενεργοποιεί αυτόματα τη σούβλα. Όταν χρησιμοποιείτε τη σούβλα, **μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε από κάτω της το ταψί για τα λίπη για να μαζευτεί όποια σάλτσα στάξει**, όπως προτείνεται στην ενότητα “ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ”.

 ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΑ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Γυρίστε το διακόπτη (σχ. Ε) στο σύμβολο και ρυθμίστε το θερμοστάτη (σχ. Β) στην επιθυμητή θερμοκρασία (MAX 200°C). Επιλέγοντας αυτή τη λειτουργία ενεργοποιείται η επάνω κεντρική αντίσταση και η θερμότητα διανέμεται από τον ανεμιστήρα. Αυτή η διαδικασία μετριάζει την απευθείας θερμότητα στην επιφάνεια των τροφίμων και χρησιμοποιεί ηπιότερες θερμοκρασίες. Συνεπώς συνιστάται για ένα ομοιόμορφο και τραγανό ροδοκκίνισμα σαν τελευταία πινακιά, ιδανική για το ψήσιμο ολόκληρων ψαριών και πουλερικών.

Όταν χρησιμοποιείτε τη σούβλα, **μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε από κάτω της το ταψί για τα λίπη για να μαζευτεί όποια σάλτσα στάξει**, όπως προτείνεται στην ενότητα “ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ”.



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**Κέικ, ζύμες και ψωμί**

- Προθερμάνετε το φούρνο για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο ψωμιού ή κέικ.
- Μην ανοίξετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο, διότι ο κρύος αέρας θα ανακόψει τη διαδικασία φουσκώματος.
- Όταν περάσει ο χρόνος ψησίματος, σβήστε το φούρνο και αφήστε το κέικ μέσα για περίπου 10 λεπτά.
- Μη χρησιμοποιήσετε το εμαγιέ ταψί του φούρνου ή το ταψί για τα λίπη για το ψήσιμο των κέικ. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος για το φούρνο.
- Πως διαπιστώνετε εάν το κέικ ψήθηκε σωστά; 5 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου ψησίματος, τρυπήστε το κέικ με μια ξύλινη οδοντογλυφίδα. Εάν όταν την αφαιρέσετε είναι καθαρή το κέικ ψήθηκε σωστά.
- Τι γίνεται εάν ξεφουσκώσει το κέικ; Την επόμενη φορά χρησιμοποιήστε λιγότερα υγρά και χαμηλώστε τη θερμοκρασία κατά περίπου 10°C.
- Τι γίνεται εάν γίνει πολύ στεγνό το κέικ; Τρυπήστε το κέικ με μια οδοντογλυφίδα και ρίξτε πάνω του μερικές σταγόνες χυμού φρούτου ή λικέρ. Την επόμενη φορά, αυξήστε τη θερμοκρασία ψησίματος κατά περίπου 10°C και ρυθμίστε συντομότερο χρόνο ψησίματος.
- Τι γίνεται εάν γίνει πολύ σκούρο από πάνω το κέικ; Την επόμενη φορά, τοποθετήστε το σε χαμηλότερο επίπεδο και ψήστε το σε χαμηλότερη θερμοκρασία για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Είναι καμένη η κορυφή; Κόψτε και αφαιρέστε το καμένο τμήμα και καλύψτε με ζάχαρη ή διακοσμήστε με σαντιγί, μαρμελάδα, κρέμα κλπ..
- Τι γίνεται εάν γίνει πολύ σκούρο από κάτω το κέικ; Την επόμενη φορά τοποθετήστε το σε ψηλότερο επίπεδο και χαμηλώστε τη θερμοκρασία ψησίματος.
- Εάν το κέικ ή το ψωμί φαίνεται ψημένο στην επιφάνεια του αλλά είναι άψητο στο εσωτερικό: Την επόμενη φορά χρησιμοποιήστε λιγότερα υγρά, ψήστε το σε χαμηλότερη θερμοκρασία για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Εάν το κέικ δε βγαίνει από τη φόρμα/ταψί; Περάστε ένα μαχαίρι γύρω από την άκρη, τοποθετήστε ένα υγρό πανί πάνω από το κέικ και αναποδογυρίστε τη φόρμα. Την επόμενη φορά λαδώστε ομοιόμορφα την επιφάνεια της φόρμας και πασπαλίστε την με αλεύρι ή ψιχουλά ψωμιού.
- Εάν το μπισκότο δε βγαίνει από το ταψί: τοποθετήστε το ταψί στο φούρνο ξανά για λίγη ώρα και ανασηκώστε τα μπισκότα πριν κρυώσουν. Την επόμενη φορά χρησιμοποιήστε μεμβράνη ψησίματος για να μην ξανασυμβεί το ίδιο.

Γεύματα – Κρέατα:

- Εάν το ψήσιμο του γεύματος χρειάζεται περισσότερα από 40 λεπτά σβήστε το φούρνο 5 έως 10 λεπτά πριν από το προτεινόμενο τέλος του χρόνου ψησίματος και εκμεταλλευτείτε την παραμένουσα θερμότητα για να εξοικονομήσετε

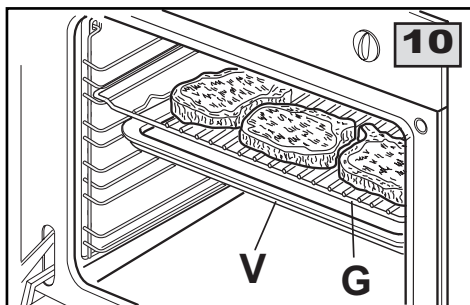
ενέργεια.

- Το ψητό σας θα γίνει πιο ζουμερό εάν το μαγειρέψετε με κλειστό καπάκι και πιο τραγανό εάν το μαγειρέψετε χωρίς το καπάκι.
- Τα λευκά κρέατα, πουλερικά και ψάρια γενικά χρειάζονται μέτριες θερμοκρασίες (λιγότερο από 200°C).
- Τα κόκκινα κρέατα, τα οποία προορίζονται να γίνουν "σενιάν", χρειάζονται ψηλή θερμοκρασία (πάνω από 200°C) και συντομότερους χρόνους ψησίματος.
- Για πιο γευστικά ψητά κρέατα, προσθέστε μπέικον και καρυκεύματα σε αυτά.
- Εάν το ψητό σας γίνει σκληρό και στεγνό: την επόμενη φορά αφήστε το κρέας να μαρινარიστεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Εάν το ψητό σας γίνει πολύ σκούρο από πάνω ή από κάτω: την επόμενη φορά, τοποθετήστε το κρέας σε ψηλότερο ή χαμηλότερο επίπεδο, μειώστε τη θερμοκρασία και ψήστε για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Το ψητό σας δεν ψήθηκε καλά; Κόψτε το φέτες, τοποθετήστε τις σε ένα ταψί με τη σάλτσα και ολοκληρώστε το ψήσιμο.

Ψήσιμο στο Γκριλ

- Λαδώστε και καρικεύστε ελαφρά το τρόφιμο πριν το ψήσετε στο γκριλ.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε το ταψί για τα λίπη για να μαζεύεται ότι στάζει από το κρέας κατά το ψήσιμο (δείτε σχ. 10). Βάζετε πάντοτε λίγο νερό μέσα στο ταψί για τα λίπη. Θα εμποδίσει τα λίπη και τις σάλτσες να καούν και θα αποφευχθούν οι οσμές καμένου και ο καπνός. Προσθέστε επιπλέον νερό κατά το ψήσιμο για να αντισταθμίσετε την εξάτμιση.
- Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του χρόνου ψησίματος.

Το αλουμίνιο μπορεί πολύ εύκολα να διαβρωθεί εάν έρθει σε επαφή με τα οργανικά οξέα τα οποία υπάρχουν στα τρόφιμα ή προσθέτονται κατά το ψήσιμο (ξύδι, χυμός λεμόνι). **Συνεπώς συνιστάται να μην τοποθετούνται τα τρόφιμα απευθείας σε αλουμινένια ή εμαγιέ ταψιά, αλλά ΠΑΝΤΟΤΕ να χρησιμοποιείτε σωστό χαρτί φούρνου.**



3. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ

GR

ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ/ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΒΑΡΟΣ kg	ΤΑΨΗ Η ΛΑΜΑΡΙΝΑ	ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΑΠΟ ΤΑ ΚΑΤΩ	ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ (ΧΩΡΙΣ ΑΕΡΑ)		ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΖΕΣΤΟΥ ΑΕΡΑ (ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ)	
				ΘΕΡΜΟΚΡ. ΣΕ °C	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΕ ΛΕΠΤΑ	ΘΕΡΜΟΚΡ. ΣΕ °C	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΕ ΛΕΠΤΑ
ΡΟΛΟ Ψητό μοσχάρι Ψητό χοιρινό	1 1	1 1	2 ή 3 2 ή 3	200-220 200-220	100-90 120-100	190-210 190-210	100-90 120-100
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ / ΚΥΝΗΓΙ Ψητό κοτόπουλο Ψητή γαλοπούλα Ψητό πατάκι	1 6 1.5	1 1 1	2 ή 3 2 ή 3 2 ή 3	200-220 200 200-220	100-90 150 150-120	190-210 190 190-210	100-90 150 150-120
ΨΑΡΙ Ψητό Ψάρι Ψάρι Κατσαρόλας	1 1	1 1	2 ή 3 2 ή 3	200 175	30-35 20-25	170-190 160-170	25-30 15-20
ΠΙΤΣΑ	1 1 x 2	1 2	2 ή 3 1 και 4	225-Maxi =	25-30	= 200-220i	= 25-35
ΨΩΜΙ	1	1	2	200-220	27-20	220	20
ΓΛΥΚΑ / ΖΥΜΕΣ Μπισκότα / κουλουράκια Μπισκότα / κουλουράκια Μπισκότα καρύδας Μπισκότα κρέμας λεμονιού Μάφινς		1 2 2 2 2	3 1 και 4 1 και 4 1 και 4 1 και 4	180 = = = 180	20-25 = = = 30-35	190 170-190 170-190 170-190 160-170	15 18-15 25-20 27-23 30-25
ΚΕΙΚ Κέικ Angel / Παντεσπάνι Μηλόπιτα & τάρτα Τάρτα φρούτων Πάστα φλόρα Στρούντελ Κίς	0.8 = = = = = =	1 1 1 2 2 ή 3 2 ή 3	3 3 3 1 και 4 1 1	190 190 = = 180-190 =	52 60 = = 60-50 =	190 = 190 175-190 = 200-210	45 = 45 50-40 = 55-45

Οι τιμές που αναφέρονται στους πίνακες (θερμοκρασίες και χρόνοι) είναι κατά προσέγγιση και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τις μαγειρικές συνθήκες του κάθε ατόμου.

ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ

ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΒΑΡΟΣ kg	ΤΑΨΗ Η ΛΑΜΑΡΙΝΑ	ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΑΠΟ ΤΑ ΚΑΤΩ	ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ (ΧΩΡΙΣ ΑΕΡΑ)			ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΖΕΣΤΟΥ ΑΕΡΑ (ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ)		
				ΘΕΡΜΟΚΡ. ΣΕ °C	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΕ ΛΕΠΤΑ		ΘΕΡΜΟΚΡ. ΣΕ °C	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΕ ΛΕΠΤΑ	
					1 ^η πλευρά	2 ^η πλευρά		1 ^η πλευρά	2 ^η πλευρά
ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΚΡΕΑΣ Μπριζόλα με κόκαλο Μπριζόλα Κοτόπουλο (μισό)	0,50 0,15 1	2 1 ή 2 =	5 ή 6 6 5	225-Maxi 200-225 225	12-15 5 20	12-15 5 20	200 = =	15 = =	10 = =
ΨΑΡΙΑ Πέστροφα Πέρκα Γλώσσα	0,42 0,40 0,20	2 1 2	5 5 ή 6 5 ή 6	225-Maxi 225-Maxi 225-Maxi	18 = 10	18 = 10	200 200 200	10 10-12 8-9	10 10-12 8-9

Οι τιμές που αναφέρονται στους πίνακες (θερμοκρασίες και χρόνοι) είναι κατά προσέγγιση και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τις μαγειρικές συνθήκες του κάθε ατόμου.

Ο χρόνος ψήσιματος στο γκριλ εξαρτάται και από το πάχος του κρέατος και την προσωπική προτίμηση.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν οποιαδήποτε εργασία επισκευής ή καθαρισμού, αποσυνδέστε την συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Μην χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε την συσκευή.
- Μην πλύνετε τα διάφορα μέρη του εάν είναι ακόμα ζεστά.
- Μην χρησιμοποιήσετε μεταλλικά αντικείμενα, σκόνες τριψίματος ή καυστικά σπρέι για τον καθαρισμό.
- Μην αφήνετε ξύδι, καφέ, γάλα, αλατισμένο νερό ή τον χυμό λεμονιού ή ντομάτα στις εμαγιέ επιφάνειες καθόλου.

ΠΛΑΤΩ ΜΕ ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ Η ΕΣΤΙΕΣ (ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ) ΑΕΡΙΟΥ

Οι εμαγιρισμένες βάσεις σκευών, τα καπάκια των καυστήρων και οι κεφαλές των καυστήρων πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό, να ξεβγαθούν και μετά να στεγνώσουν καλά για να διατηρούνται σε καλή κατάσταση. Πάντα καθαρίζετε όταν η κουζίνα είναι κρύα. Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια, καθαριστικές σκόνες ή διαβρωτικά προϊόντα σπρέι. Μην αφήνετε ποτέ ξύδι, καφέ, γάλα, αλατισμένο νερό, λεμόνι ή σάλτσα ντομάτα πάνω στις επιφάνειες.

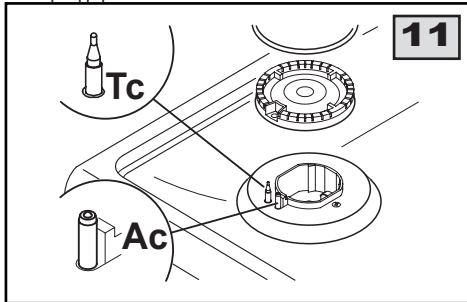
ΕΣΤΙΕΣ ΑΠΟ ΜΑΝΤΕΜΙ

Οι εστίες πρέπει να καθαρίζονται κάθε φορά μετά τη χρήση τους με χλιαρό νερό και σαπούνι, να ξεπλύνονται και να στεγνώνονται καλά προκειμένου να διατηρηθούν σε καλή κατάσταση.

Ο καθαρισμός πρέπει πάντοτε να γίνεται όταν οι εστίες και τα εξαρτήματα είναι κρύα. Μην χρησιμοποιείτε σύρμα, σκόνες που χαράζουν ή διαβρωτικά προϊόντα σε σπρέι. Μην αφήνετε ποτέ ξύδι, καφέ, γάλα, αλατόνερο, χυμό λεμονιού ή ντομάτας στην επιφάνεια για οποιοδήποτε χρονικό διάστημα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Μετά τη χρήση, για να διατηρούνται σε καλή κατάσταση οι εστίες πρέπει να περνούονται με συγκεκριμένα προϊόντα, τα οποία βρίσκονται εύκολα στο εμπόριο, για να διατηρούνται οι επιφάνειες καθαρές και γυαλιστερές. Αυτό θα εμποδίσει και το σχηματισμό σκουριών.
- Εάν χυθεί κάποιο υγρό πρέπει πάντοτε να αφαιρείται με σφουγγάρι.



ΔΟΜΗ

Όλα τα τμήματα της κουζίνας (εμαγιέ, χαλύβδινα, μεταλλικά, γυάλινα) πρέπει να καθαρίζονται συχνά με χλιαρό νερό και σαπούνι και να στεγνώνονται με ένα μαλακό πανί. Μην πλύνετε τα εξαρτήματα εάν είναι ακόμη ζεστά και μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκόνες ή σύρμα που χαράζουν ή διαβρωτικά προϊόντα σε σπρέι. Μην αφήνετε ξύδι, καφέ, γάλα, αλατόνερο, χυμό λεμονιού ή ντομάτας στην επιφάνεια για οποιοδήποτε χρονικό διάστημα. Σε βαμμένες ή ανοξείδωτες επιφάνειες, μη χρησιμοποιείτε αρωματικούς ή αλκαλικούς διαλύτες για την απομάκρυνση λεκέδων ή της κόλλας από επικέτες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Μην ψεκάτε ή πλύνετε τις αντιστάσεις ή το βολβό του θερμοστάτη με προϊόντα με βάση τα οξέα (ελέγξτε την επικέτα πληροφοριών στο προϊόν που χρησιμοποιείτε). Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να δεχθεί καμία ευθύνη για οποιοδήποτε ζημίες προκληθούν από λανθασμένο καθαρισμό.

Ο φούρνος πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση για να αφαιρεθούν τα υπολείμματα τροφών και/ή τα λίπη ή η ζάχαρη τα οποία εάν καούν κατά την επόμενη χρήση του φούρνου, θα σχηματιστούν υπολείμματα ή λεκέδες που δε θα αφαιρούνται όπως και δυσάρεστες οσμές.

Ο φούρνος πρέπει πάντοτε να καθαρίζεται όταν είναι ζεστός με χλιαρό νερό και σαπούνι.

Για να διατηρηθεί η γυαλάδα των εμαγιέ τμημάτων, καθαρίστε τα με χλιαρό νερό και σαπούνι, ξεβγάλετε τα και στεγνώστε τα καλά. Μην πλύνετε τα τμήματα αυτά εάν είναι ακόμη ζεστά και μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκόνες που χαράζουν.

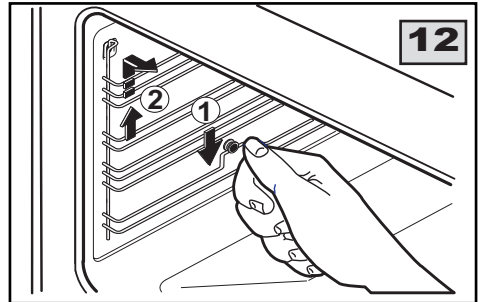
Μην αφήνετε ξύδι, καφέ, γάλα, αλατόνερο, χυμό λεμονιού ή ντομάτας στις εμαγιέ επιφάνειες για οποιοδήποτε χρονικό διάστημα. Πλύνετε πάντοτε τα αξεσουάρ που χρησιμοποιείτε.

ΛΑΣΤΙΚΟ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Το λάστιχο του φούρνου εγγυάται τη σωστή λειτουργία του φούρνου. Σας συνιστούμε να:

- το καθαρίζετε, αποφεύγοντας τα εργαλεία ή/τα προϊόντα που χαράζουν.
- να ελέγχετε την κατάσταση του που και που.

Εάν το λάστιχο έχει γίνει σκληρό ή έχει χαλάσει, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο κέντρο σέρβις και αποφύγετε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο μέχρι να επισκευαστεί.



ΠΛΕΥΡΙΚΕΣ ΣΧΑΡΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ (σχ. 12)

Για να γίνει καλύτερος καθαρισμός των πλευρικών σχαρών μπορείτε να τις αφαιρέσετε ως εξής:

1. Πιέστε με το δάκτυλο στην τελευταία εγκοπή για να απελευθερωθεί η σχάρα από τη θέση της.

2. Ανασηκώστε την και αφαιρέστε τη σχάρα.

Για να τις τοποθετήσετε ξανά στη θέση τους, αντιστρέψτε τη σειρά αυτής της διαδικασίας.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ (σχ. 13)

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή πριν αντικαταστήσετε το λαμπτήρα ώστε να αποφύγετε ενδεχόμενη ηλεκτροπληξία.

Εάν ο λαμπτήρας του φούρνου χρειαστεί αντικατάσταση ο νέος λαμπτήρας θα πρέπει να έχει τα εξής χαρακτηριστικά: 15W - 230Vac - 50 Hz - E14 - ανοχή σε υψηλές θερμοκρασίες (300°C).

Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα ακολουθήστε τις εξής οδηγίες:

- Αφαιρέστε τις πλευρικές σχάρες όπως περιγράφηκε στην προηγούμενη παράγραφο.
- Ξεβιδώστε το γυάλινο προστατευτικό καπάκι (M) από τη βάση του λαμπτήρα και ανασηκώστε το εισάγοντας το καταβίδι (C) ανάμεσα σε αυτό και το πλευρικό τοίχωμα του φούρνου.
- Αντικαταστήστε το λαμπτήρα και επανατοποθετήστε όλα τα στοιχεία στις θέσεις τους ακολουθώντας τη διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

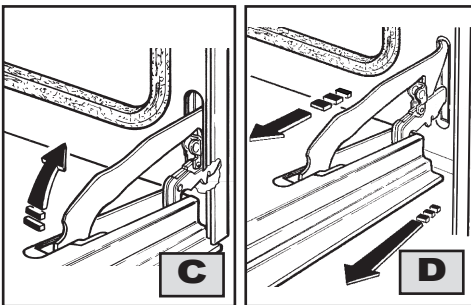
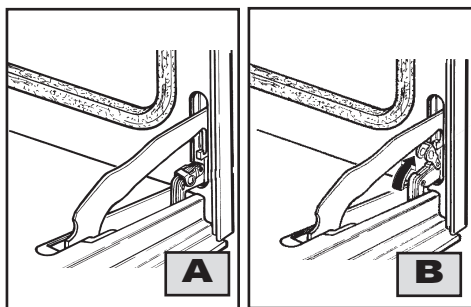
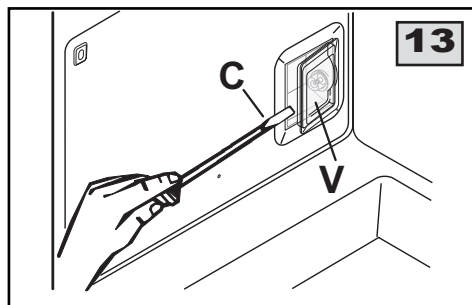
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΠΟΡΤΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Η πόρτα του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί για να προσφέρει ευκολότερη πρόσβαση στον φούρνο όταν καθαρίζετε:

Για να την αφαιρέσετε, κάντε τα ακόλουθα:

- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και μετακινήστε το εξάρτημα σχήματος U (σχ. Α) προς τα εμπρός έως ότου σηκωθεί το δόντι στο πάνω μέρος του μεντεσέ (σχ. Β).
- Κλείστε λίγο την πόρτα και ταυτόχρονα σηκώστε την πόρτα προς τα πάνω για να ελευθερωθεί το κάτω τμήμα από τον μεντεσέ (σχ. C), μετά πιέστε τη πόρτα και ταυτόχρονα ανεβάστε την πόρτα προς τα πάνω για να ελευθερώσετε το πάνω μέρος του μεντεσέ (σχ. D).
- Για να ξαναβάλετε την πόρτα, ακολουθήστε την αντίστροφη διαδικασία. Βεβαιωθείτε ότι βάλατε το πάνω τμήμα του μεντεσέ στην υποδοχή πρώτα και μετά το κάτω τμήμα του μεντεσέ.

ΠΡΟΣΟΧΗ!!! Μετά τον καθαρισμό του φούρνου και πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα σχήματος U έχει χαμηλώσει τελείως όπως φαίνεται στο σχ. Α.



Μερικά προβλήματα που συμβαίνουν λόγω απλής αμέλειας στην συντήρηση ή στην λειτουργία και μπορούν εύκολα να επιλυθούν χωρίς να χρειάζεται να φωνάξετε τεχνική βοήθεια.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΕΠΑΝΟΡΘΩΣΗ
Η συσκευή δεν λειτουργεί	<ul style="list-style-type: none"> • Βεβαιωθείτε ότι η στρόφιγγα του αερίου είναι ανοιχτή. • Βεβαιωθείτε ότι το βύσμα είναι στη πρίζα • Βεβαιωθείτε ότι τα κουμπιά έχουν ρυθμιστεί σωστά για μαγείρεμα και μετά επαναλάβετε τις λειτουργίες που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο • Ελέγξτε τους διακόπτες ασφαλείας του ηλεκτρικού συστήματος (RCD). Εάν υπάρχει βλάβη στο σύστημα, φωνάξτε έναν ηλεκτρολόγο.
Ο ηλεκτρικός φούρνος δεν λειτουργεί	<ul style="list-style-type: none"> • Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα προγραμματισμού, εάν υπάρχει, είναι στην χειροκίνητη θέση και μετά επαναλάβετε τις λειτουργίες όπως αναφέρονται στο εγχειρίδιο.
Ο θερμοστάτης δεν λειτουργεί	<ul style="list-style-type: none"> • Καλέστε το Κέντρο Εξυπηρέτησης.
Το φωτάκι προειδοποίησης του ηλεκτρικού θερμοστάτη δεν ανάβει κατά τη χρήση	<ul style="list-style-type: none"> • Γυρίστε το θερμοστάτη σε μια πιο ζεστή θερμοκρασία. • Γυρίστε τον επιλογέα σε μια διαφορετική λειτουργία.
Το φως του φούρνου δεν ανάβει	<ul style="list-style-type: none"> • Βεβαιωθείτε ότι η λάμπα είναι καλά βιδωμένη στην θέση της. • Αγοράστε μια λάμπα για υψηλές θερμοκρασίες και τοποθετήστε την σύμφωνα με τις οδηγίες που δίνονται στην παράγραφο «ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΑΜΠΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ»

Προειδοποίηση: Η συντήρηση θα πρέπει να γίνεται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό.

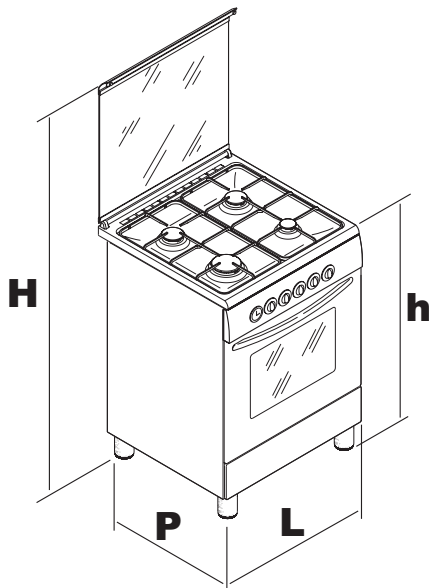
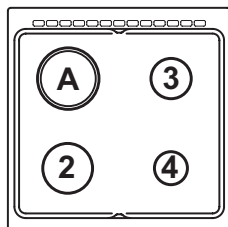
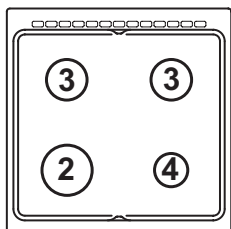
5. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

GR

ΕΣΤΙΕΣ – ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ		ΠΙΕΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΕΡΙΟΥ		ΡΟΗ ΑΕΡΙΟΥ		ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΜΠΕΚ	ΘΕΡΜΑΝΤ. ΙΣΧΥΣ / W	αέρα κανονισμού	BY-PASS
N.	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	mbar		g/h	L/h	1/100 mm	Max	"X"mm	1/100 mm
2	Ταχείας κουζίνες 60x60	G30 - Βουτάνιο	28-30	218	276	88	3000		44
		G31 - Προπάνιο	37	214		88	3000		
		G20 - Φυσικό	20			117-Y	2900		
2	Ταχείας κουζίνες 50x50	G30 - Βουτάνιο	28-30	182	238	80	2500		44
		G31 - Προπάνιο	37	179		80	2500		
		G20 - Φυσικό	20			110-Y	2500		
3	Κανονική	G30 - Βουτάνιο	28-30	131	171	68	1800		34
		G31 - Προπάνιο	37	129		68	1800		
		G20 - Φυσικό	20			98-Z	1800		
4	Βοηθητική	G30 - Βουτάνιο	28-30	73	95	51	1000		28
		G31 - Προπάνιο	37	71		51	1000		
		G20 - Φυσικό	20			75-X	1000		
8	Φούρνος	G30 - Βουτάνιο	28-30	182	238	75	2500	Ολοκλήρωση	44
		G31 - Προπάνιο	37	179		75	2500		
		G20 - Φυσικό	20			115	2500		

Περιγραφή των ηλεκτρικών στοιχείων	Ø σε mm	Όνομαστικά στοιχεία
A - θέση εστίας ταχείας θέρμανσης	145	1000 W
Κάτω αντίσταση φούρνου		1000 W
Πάνω αντίσταση φούρνου - γκριλ		800 + 1800 W
Πίσω αντίσταση		2000 W
Αντίσταση γκριλ		1800 W
Φως φούρνου		15 W - E 14 - T300
Ανεμιστήρας πίσω αντίστασης		25.29 W
Καλώδιο τροφοδοσίας για combi κουζίνα από το 2000 έως 3500W		H05-RR-F 3x1.5 mm



ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΤΥΠΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	Ύψος H/ mm	Ύψος h/ mm	Μήκος L/ mm	Βάθος P/ mm
60x60	1442	850	600	600

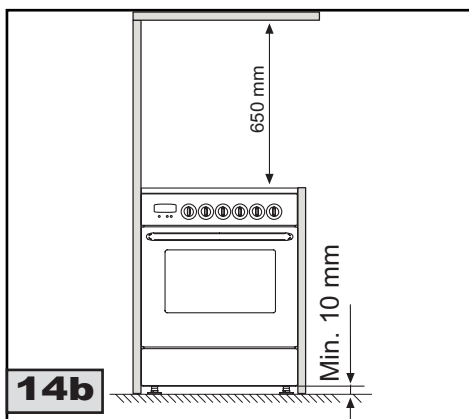
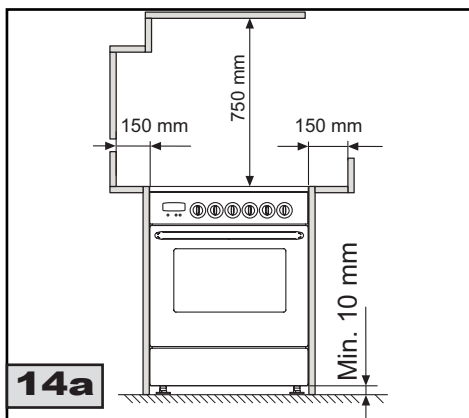
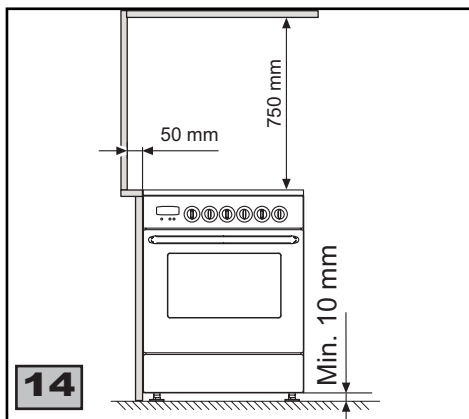
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Η εγκατάσταση, ρυθμίσεις, τροποποιήσεις και εργασίες συντήρησης που περιγράφονται σ' αυτό το Κεφάλαιο πρέπει να πραγματοποιούνται από έμπειρο και εκπαιδευμένο προσωπικό. Ο κατασκευαστής και ο διανομέας δε φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές σε άτομα ή περιουσίες που προκύπτουν από λανθασμένη εγκατάσταση της συσκευής.
- Οι μηχανισμοί και οι διατάξεις ασφαλείας των συσκευών μπορούν να τροποποιηθούν μόνο από τον κατασκευαστή ή εξουσιοδοτημένο προμηθευτή.
- Σύμφωνα με τους κανονισμούς αερίου, οι συσκευές μεικτές ηλεκτρικού - αερίου είναι "κλάσεως 1" (ελεύθερης τοποθέτησης) ή "κλάσεως 2 υποκατηγορία 1" (εντοιχιζόμενες) και, για αυτό, πρέπει να τηρούνται οι αποστάσεις που αναφέρονται στις εικόνες 14 ή 14a.
- Σε συμφωνία με τα ηλεκτρικά πρότυπα, πριν συνδέσετε τη συσκευή εξασφαλίστε ότι τηρούνται οι κατάλληλες αποστάσεις όπως φαίνεται στο σχ. 14a ή 14b.
- Οι τοίχοι δίπλα και τριγύρω από τις συσκευές πρέπει να είναι σε θέση να αντέξουν θερμοκρασία φούρνου μεγαλύτερη από 70°C.
- Η εγκατάσταση συσκευών αερίου ή μεικτών ηλεκτρικού-αερίου πρέπει να είναι σύμφωνη με τους ισχύοντες κανονισμούς.
- Η συσκευή αυτή δε συνδέεται με μπουρί για την αποβολή των προϊόντων καύσεως. Για αυτό, πρέπει να εγκαθίσταται σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες εγκατάστασης. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίδεται στις οδηγίες που παρατίθενται παρακάτω για αερισμό και εξαερισμό.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ**ΑΠΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΣΑΣ**

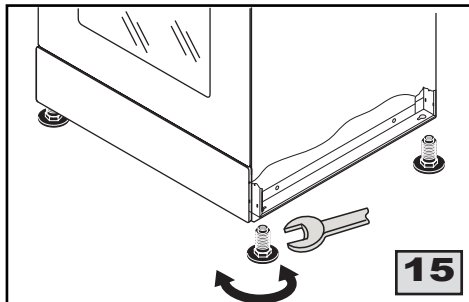
- Όταν αφαιρεθούν τα υλικά συσκευασίας από τις εξωτερικές επιφάνειες και τα διάφορα εσωτερικά εξαρτήματα, ελέγξτε προσεκτικά ότι η συσκευή είναι σε άριστη κατάσταση. Εάν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και καλέστε έναν ειδικό.
- Ορισμένα από τα εξαρτήματα της συσκευής προστατεύονται από πλαστική μεμβράνη. Αυτή η προστασία πρέπει να αφαιρεθεί πριν από τη χρήση της συσκευής. Συνιστούμε να κόψετε την πλαστική μεμβράνη γύρω από την άκρη με ένα κοφτερό μαχαίρι ή μια καρφίτσα.
- Μη μετακινήσετε τη συσκευή από τη χειρολαβή.

Τα υλικά συσκευασίας (χαρτόνι, σακούλες, διογκωμένη πολυστερίνη, καρφιά κλπ) δεν πρέπει να αφεθούν οπουδήποτε όπου είναι προσβάσιμα από παιδιά διότι αποτελούν πιθανό κίνδυνο.



ΑΛΦΑΔΙΑΣΜΑ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Είναι σημαντικό η κουζίνα να τοποθετηθεί σε μια επίπεδη σταθερή επιφάνεια και τα πόδια να ρυθμιστούν για να εξασφαλιστεί ότι η κουζίνα είναι απόλυτα αλφαδιασμένη. Μια κουζίνα που δεν έχει αλφαδιαστεί μπορεί να επηρεάσει τα αποτελέσματα του μαγειρέματος ειδικά κατά το ψήσιμο. Για να αλφαδιάσετε την κουζίνα απλά ρυθμίστε τα πόδια (σχ. 15) βιδώνοντας τα προς τα επάνω ή κάτω όπως χρειάζεται. Περιστρέφοντας αυτά τα πόδια μπορείτε να ευθυγραμμίσετε το ύψος της κουζίνας με τα άλλα έπιπλα.
- Στις κουζίνες είναι προσαρμοσμένοι δύο αποστάτες στο πίσω μέρος των εστιών, οι οποίοι εξασφαλίζουν την ελάχιστη απόσταση μεταξύ της συσκευής και του πίσω τοίχου. **Πρέπει να αφαιρεθούν.**

**15****ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ**

Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται σε δωμάτιο με όγκο μικρότερο από 20 m³.

Η απαραίτητη ποσότητα του αέρα είναι αυτή που απαιτείται για την κανονική καύση του αερίου και τον αερισμό του δωματίου. Ο φυσικός αερισμός πρέπει να γίνεται απευθείας μέσα από μόνιμα ανοίγματα στους τοίχους που οδηγούν κατευθείαν στο εξωτερικό με ελάχιστο εμβαδό 100 cm² (σχ. 16). Τα ανοίγματα αυτά πρέπει να βρίσκονται σε τέτοια θέση ώστε να μην εμποδίζεται η ροή του αέρα.

Επιτρέπεται επίσης ο έμμεσος αερισμός από αμέσως δίπλα δωματία, σύμφωνα πάντα με τις οδηγίες των ισχύοντων κανονισμών.

ΘΕΣΗ ΚΑΙ ΑΕΡΙΣΜΟΣ

Οι κουζίνες αερίου πρέπει πάντα να αποβάλλουν τα προϊόντα της καύσεως διαμέσου απορροφητήρα, στον εξωτερικό χώρο (σχ. 17). Αν δεν έχετε απορροφητήρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έναν εξαεριστήρα τοίχου ή παραθύρου που πρέπει πάντα να λειτουργεί όταν χρησιμοποιείτε την κουζίνα (σχ. 18).

**16****17****18**

ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΟ ΑΕΡΙΟ

Πριν συνδέσετε την συσκευή ελέγξτε ότι τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα στο πίσω μέρος της συσκευής, αντιστοιχούν με αυτά της παροχής αερίου.

Μία πινακίδα στο πίσω μέρος αυτών των οδηγιών όπως επίσης και στο πίσω μέρος της συσκευής δίνει τις συνθήκες ρύθμισης της συσκευής, δηλαδή, τον τύπο του αερίου και της πίεσης λειτουργίας. Μόλις εγκαταστήσετε τη συσκευή, ελέγξτε ότι δεν υπάρχουν διαρροές αερίου χρησιμοποιώντας ένα διάλυμα σαπουνιού (ποτέ με φλόγα).

Το εξάρτημα σύνδεσης της συσκευής προς το δίκτυο αερίου είναι κυλινδρικού τύπου με αρσενική βόλτα 1/2", σύμφωνα με τους κανονισμούς ISO 228-1. Εάν το αέριο διανέμεται μέσω αγωγών πόλεως η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με το δίκτυο χρησιμοποιώντας:

- σιδηροσωλήνα με βόλτες και κατάλληλα εξαρτήματα σύμφωνα με τους κανονισμούς UNI-ISO 7/1. Στις συνδέσεις των εξαρτημάτων χρησιμοποιήστε ταινιά τεφλόν (Teflon).
- χαλκοσωλήνα εγκεκριμένου τύπου, με τα κατάλληλα εξαρτήματα σύμφωνα με τους κανονισμούς.
- εύκαμπτη ανοξείδωτη σωλήνα χωρίς ραφή μέγιστου μήκους 2 μέτρων με τα κατάλληλα παρεμβύσματα σύμφωνα με τους κανονισμούς.
- εύκαμπτη λαστιχένια σωλήνα κατάλληλη για αέριο, διαμέτρου 8 χλστ. αν χρησιμοποιείτε αέριο LPG ή 13 χλστ. αν χρησιμοποιείτε αέριο πόλεως και μέγιστου μήκους 1,5 μέτρου. Η σωλήνα πρέπει να στερεωθεί καλά στην είσοδο της συσκευής με ένα σφιγκτήρα.

Εάν το αέριο προέρχεται από φιάλη, η συσκευή πρέπει να συνδεθεί μέσω του κατάλληλου ρυθμιστή πίεσεως χρησιμοποιώντας:

- χαλκοσωλήνα εγκεκριμένου τύπου, με τα κατάλληλα εξαρτήματα σύμφωνα με τους κανονισμούς.
- εύκαμπτη ανοξείδωτη σωλήνα χωρίς ραφή μέγιστου μήκους 2 μέτρων με τα κατάλληλα παρεμβύσματα σύμφωνα με τους κανονισμούς.
- εύκαμπτη λαστιχένια σωλήνα κατάλληλη για αέριο, διαμέτρου 8 χλστ. και μήκους 40 εκατοστών κατ'ελάχιστον και 1,5 μέτρου κατ'επίπεδο. Η σωλήνα πρέπει να στερεωθεί καλά στην είσοδο της συσκευής με ένα σφιγκτήρα.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

- Αν η συσκευή πρόκειται να εντοιχισθεί (κλάση 2 υποκλάση 1), συνδέστε τη προς την παροχή αερίου χρησιμοποιώντας μόνον εύκαμπτη ανοξείδωτη σωλήνα χωρίς ραφή, σύμφωνα με τους κανονισμούς.
- Αν η συσκευή πρόκειται να τοποθετηθεί ελεύθερη (κλάση 1) και αν χρησιμοποιήσετε εύκαμπτη λαστιχένια σωλήνα ειδική για αέριο, πρέπει να προσέξετε τα ακόλουθα σημεία:
- Κατά τη διαδρομή της η σωλήνα δεν πρέπει να αγγίζει κανένα σημείο της συσκευής όπου η θερμοκρασία μπορεί να υπερβεί τους 70°C.

- Η σωλήνα πρέπει να είναι ελεύθερη με ανοικτές καμπύλες και να μην έχει στριψίματα, τσακίσματα, απότομες γωνίες και να μην είναι τελείως τεντωμένη.
- Δεν πρέπει να αγγίζει αιχμηρές γωνίες ή σιδηρόποτε μπορεί να την τραυματίσει.
- Όλο το μήκος της σωλήνας πρέπει να είναι εύκολα επιθεωρήσιμο για να μπορείτε να ελέγχετε περιοδικά την κατάστασή της.
- Η σωλήνα πρέπει να αντικαθίσταται εντός της ημερομηνίας που αναγράφεται επάνω της.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα και την ισχύουσα νομοθεσία.

Πριν τη σύνδεση ελέγξτε ότι:


- Η ένταση του ρεύματος του δικτύου και της πρίζας είναι επαρκής για τη μέγιστη ισχύ της συσκευής (δείτε την πινακίδα τεχνικών στοιχείων η οποία βρίσκεται στο πίσω μέρος της κουζίνας)
- Η πρίζα ή το δίκτυο διαθέτουν μια κατάλληλη γείωση σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα και την ισχύουσα νομοθεσία. Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη εάν δεν τηρηθούν αυτές οι οδηγίες.
- Εάν η συσκευή δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας, συνδέστε ένα με την κατάλληλη διατομή στον πίνακα ακροδεκτών (δείτε την παράγραφο: "ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ").

Κατά τη σύνδεση στο δίκτυο μέσω πρίζας:

- Τοποθετήστε στο καλώδιο τροφοδοσίας (εάν δε διαθέτει) ένα τυποποιημένο φιν, κατάλληλο για το φορτίο το οποίο αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων. Συνδέστε τα καλώδια αφού βεβαιωθείτε ότι αντιστοιχούν όπως φαίνεται παρακάτω και να θυμάστε ότι το καλώδιο της γείωσης πρέπει να είναι μακρύτερο από τα καλώδια των φάσεων:

γράμμα **L** (φάση) = καφέ καλώδιο

γράμμα **N** (φάση) = μπλε καλώδιο

σύμβολο  (γείωση) = πράσινο/κίτρινο καλώδιο

- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να περαστεί έτσι ώστε ποτέ κανένα τμήμα του να μην υπερβεί τη θερμοκρασία των 75 °C. Πρέπει να μπορείτε να φτάνετε εύκολα το φιν.
- Για τη σύνδεση μη χρησιμοποιήσετε αντάππορες ή προεκτάσεις διότι μπορεί να προκαλέσουν λανθασμένες επαφές με αποτέλεσμα την επικίνδυνη υπερθέρμανση.
- Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε το φιν να είναι προσβάσιμο.

Κατά τη σύνδεση απευθείας στο δίκτυο:

- Τοποθετήστε έναν πολυπολικό διακόπτη ο οποίος να αντέχει το φορτίο της συσκευής, με ελάχιστο άνοιγμα μεταξύ των επαφών 3 mm.
- Θυμηθείτε ότι το καλώδιο της γείωσης δεν πρέπει να αποκόπτεται από το διακόπτη.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

Οι πλήρως ηλεκτρικές κουζίνες και ορισμένες από τις εκδόσεις combi, παρόλο που φεύγουν από το εργοστάσιο έτοιμες για χρήση με μονοφασικό ρεύμα, μπορούν, μετά από τις απαραίτητες τροποποιήσεις να χρησιμοποιηθούν με τριφασικό ρεύμα ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες.

- Αφαιρέστε τον πίσω πίνακα της κουζίνας.
- Μετακινήστε τα ελάσματα σύνδεσης τον πίνακα ακροδεκτών ανάλογα με τον τύπο σύνδεσης που επιθυμείτε, ακολουθώντας το διάγραμμα στο σχ. 19. Θα βρείτε επίσης το ίδιο διάγραμμα τοποθετημένο στο πίσω μέρος της κουζίνας.
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας, η διατομή του οποίου θα πρέπει να είναι κατάλληλη (δείτε τον πίνακα στη σελίδα 19) διατηρώντας το καλώδιο της γείωσης μακρύτερο από τα καλώδια των φάσεων.
- Στερεώστε το καλώδιο στο σφιγκτήρα και τοποθετήστε τον πίσω πίνακα στη θέση του.

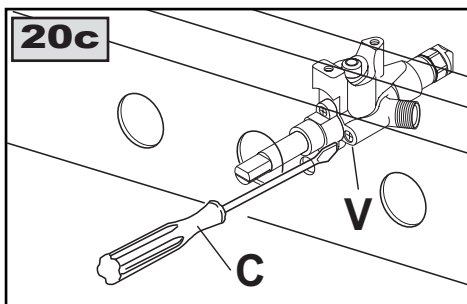
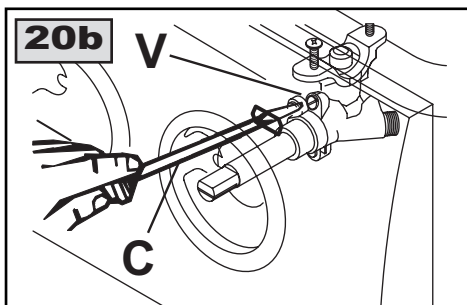
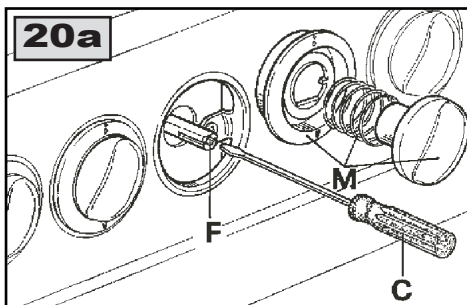
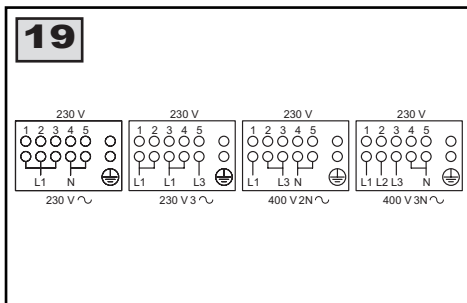
ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα πριν κάνετε οποιαδήποτε ρύθμιση.
- Όλες οι φλάντζες και παρεμβύσματα πρέπει να αντικατασταθούν από τον τεχνικό έπειτα από κάθε ρύθμιση ή επέμβαση.
- Η ρύθμιση της κατώτατης ισχύος της φλόγας (σιγοβράσιμο) πρέπει να γίνεται μόνο αν η συσκευή λειτουργεί με φυσικό αέριο, ενώ στην περίπτωση λειτουργίας με L.P.G, η βίδα ρυθμίσεως πρέπει να είναι τελείως βιδωμένη προς τα κάτω (βιδώνοντας προς τα δεξιά).
- “Η ρύθμιση του πρωτεύοντος αέρα” στις εστίες του αερίου δεν χρειάζεται.

ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

Οι διακόπτες αερίου είναι αρσενικού κωνικού τύπου με μία μόνο διαδρομή και είναι κατάλληλοι για όλους τους τύπους αερίου. Η ρύθμιση της χαμηλής ισχύος της φλόγας γίνεται ως ακολούθως:

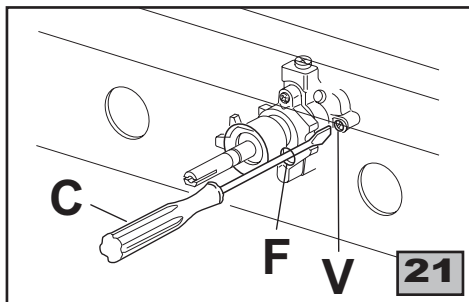
- Ανάψτε την εστία και γυρίστε τον διακόπτη στην θέση μειωμένης παροχής (χαμηλή φλόγα).
- Αφαιρέστε το κουμπί (M) τραβώντας το προς τα έξω.
- Βάλτε ένα μικρό κατασβίδι (C) μέσα στον άξονα του διακόπτη (F) και γυρίστε τη βίδα ρυθμίσεως προς τα δεξιά ή αριστερά έως ότου επιτύχετε την ένταση που θέλετε για τη χαμηλή φλόγα της αντίστοιχης εστίας (σχ. 20a).
- Στην περίπτωση που οι εστίες έχουν διάταξη ασφαλείας, η βίδα ρυθμίσεως (V) βρίσκεται στο πλάι ή στο πάνω μέρος του άξονα του διακόπτη (σχ. 20b ή 20c).
- Βεβαιωθείτε ότι όταν γυρίζετε γρήγορα τον διακόπτη από την θέση υψηλής στην θέση χαμηλής φλόγας, η εστία δεν σβήνει.



ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ ΦΟΥΡΝΟΥ (σχ. 21)

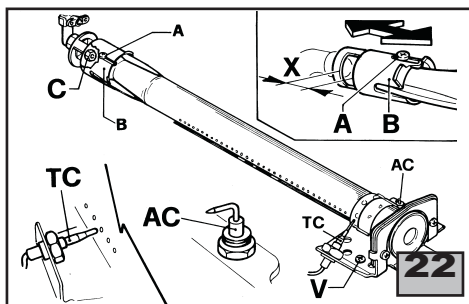
Η ρύθμιση της μειωμένης ισχύος να πρέπει να γίνεται με τον παρακάτω τρόπο:

- Αφαιρέστε την προεξοχή του θερμοστάτη.
- Ανοίξτε τον καυστήρα του φούρνου γυρίζοντας το ανάλογο κουμπί στην θέση Μέγιστο, μετά περιμένετε περίπου 10 λεπτά.
- Γυρίστε απαλά το κουμπί στην θέση Ελάχιστο και με την χρήση ενός μικρού κατσαβιδιού (C) γυρίστε τη βίδα (V) δεξιά στην χαμηλή φλόγα ή αριστερά για να την αυξήσετε. Οι φλόγες θα πρέπει να είναι μικρές για να είναι αποδοτική η ρύθμιση της μειωμένης ισχύος.

**ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ (σχ. 22)**

Ο καυστήρας είναι τοποθετημένος στην βάση του φούρνου και καλύπτεται από την βάση των πλακών όπου θα πρέπει να παραμένει σε αυτή τη θέση κατά την λειτουργία του φούρνου.

Για να ρυθμίσετε τον αρχικό αέρα, ανοίξτε τον καυστήρα, παραλύηστε την φλόγα, χαλαρώστε την βίδα (A) και ρυθμίστε το κάλυμμα (B) ώστε να πετύχετε τα X ανοίγματα που αναφέρονται στον πίνακα των τεχνικών δεδομένων. Βιδώστε την βίδα (A) στην θέση της αφού γίνουν οι ρυθμίσεις.

**ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ****ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΜΠΕΚ ΨΕΚΑΣΜΟΥ**

Οι καυστήρες των εστιών μπορούν να προσαρμοστούν για διάφορους τύπους αερίου με την απλή αλλαγή των μπεκ με άλλα κατάλληλου τύπου το αέριο που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Για την βοήθεια του εγκαταστάτη ο πίνακας στην σελ. 19 δίνει τις θερμοκρατικές ισχύεις των εστιών, τη διάμετρο των μπεκ και την πίεση λειτουργίας για τους διάφορους τύπους αερίου.

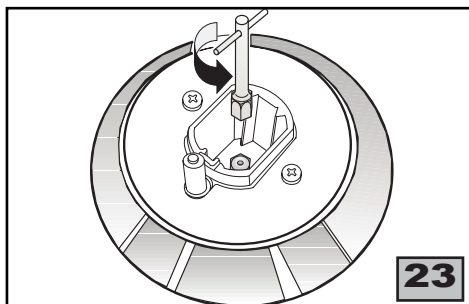
Συμμορφώσεθε με τις ακόλουθες οδηγίες:

Αλλαγή των μπεκ – Καυστήρες εστιών.

Για να αλλάξετε τους καυστήρες των εστιών, αφαιρέστε το καπάκι του καυστήρα και ξεβιδώστε τα μπεκ χρησιμοποιώντας ένα κλειδί 7 mm Ø και βιδώστε τα καινούργια (σχ. 23).

Αντικατάσταση μπεκ – φούρνος καυστήρα

Αφαιρέστε την βάση του φούρνου. Βγάλτε την βίδα (V) που ελευθερώνει τον καυστήρα και δώστε πρόσβαση για το μπεκ (C) (σχ. 22). Ξεβιδώστε το μπεκ και αντικαταστήστε το. Βάλτε τον καυστήρα και βιδώστε (V).



Αφού αλλαχτούν τα μπεκ, ο τεχνικός πρέπει να ξαναρυθμίσει τους καυστήρες των εστιών όπως περιγράφεται στις προηγούμενες παραγράφους, και να αλλάξει όποιες τιμολογίες είχαν χρησιμοποιηθεί

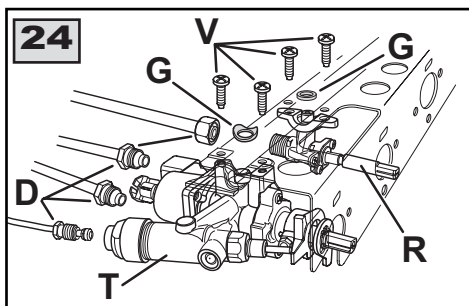
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης ή αλλαγής εξαρτημάτων, αποσυνδέστε τη συσκευή από το γκάζί και την ηλεκτρική τροφοδοσία.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΟΥ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ (σχ. 24)

Για να αλλάξετε ένα διακόπτη προχωρήστε ως ακολούθως:

- Αφαιρέστε τις σχάρες των σκευών, τα καπάκια των εστιών και τα κουμπιά.
- Ξεβιδώστε τις βίδες στερέωσης των καυστήρων.
- Αφαιρέστε τα πλαινά, το καπάκι και το πλατώ εστιών.
- Ξεβιδώστε τα ρακώρ της σωλήνας (D) και/ή της διατάξεως ασφαλείας και αφαιρέστε τον διακόπτη (R) ξεβιδώνοντας τις βίδες (V).
- Αφαιρέστε μερικώς τις μικρές σωλήνες τροφοδοσίας των καυστήρων και αλλάξτε το σχετικό εξάρτημα.
- Αλλάζετε το παρέμβυσμα (G) κάθε φορά που αλλάζετε ένα διακόπτη ώστε να εξασφαλίσετε μία τέλεια προσαρμογή μεταξύ του διακόπτη και της σωλήνας.
- Επανασυναρμολογήστε όλα τα μέρη ακολουθώντας τις οδηγίες κατά την αντίστροφη φορά.

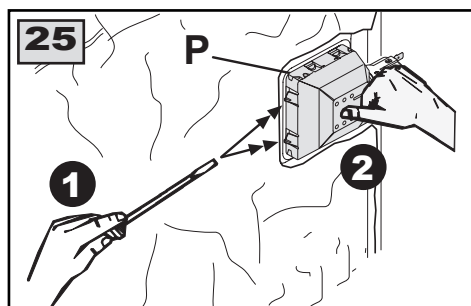


ΑΛΛΑΓΗ ΤΟΥ ΕΥΚΑΜΠΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ ΠΑΡΟΧΗΣ

Για να είστε σίγουροι ότι η σωλήνα παροχής είναι πάντα σε άριστη κατάσταση σας συνιστούμε να την αλλάζετε πριν από την ημερομηνία που αναγράφεται επάνω της.

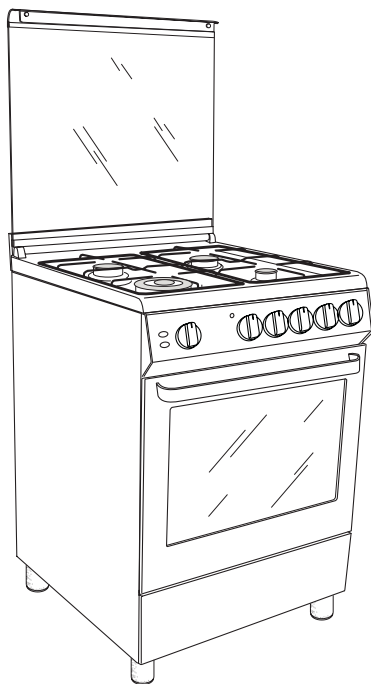
ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

- Η οπίσθια προστασία θα πρέπει να αφαιρεθεί προκειμένου να αντικατασταθούν οι ηλεκτρικές αντιστάσεις, το ντουί του λαμπτήρα, ο πίνακας ακροδεκτών και το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Εάν χρειάζεται να αλλάξετε το καλώδιο τροφοδοσίας διατηρείτε πάντοτε το καλώδιο της γείωσης μακρύτερο από τα καλώδια των φάσεων και επίσης ακολουθείτε τις οδηγίες που υπάρχουν στην παράγραφο “ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ”.
- Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου παρακαλούμε ανατρέξτε στις οδηγίες στη σελίδα 17.
- Για να αντικαταστήσετε το ντουί του λαμπτήρα (P) χρησιμοποιήστε ένα κασαβίδι για να στρώξετε τα άκρα του σφιγκτήρα (σχ. 25) και τραβήξτε το ντουί του λαμπτήρα έξω προς το εσωτερικό του φούρνου.
- Για να αντικατασταθεί ο θερμοστάτης, οι διακόπτες ή οι αντιστάσεις των εστιών, πρέπει να αφαιρεθεί το επάνω μέρος.



GENERAL GAS

GR	ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΟΥΖΙΝΩΝ
GB	INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR INSTALLING, USING AND SERVICING OF COOKERS



The appliance was designed and made in accordance with the European standards listed below:
=> EN 60 335-1 and EN 60 335-2-6 (electrical) plus relative amendments

The appliance complies with the prescriptions of the European Directives as below:
=> 2006/95 EC concerning electrical safety (BT).
=> 2004/108 EC concerning electromagnetic compatibility (EMC)
=> 90/396 + 93/68 EC concerning gas safety.

Oven accessories that could come into contact with foodstuffs are made with materials that comply with the provisions of the 89/109 EC directive dated 21/12/88.

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The crossed-out dustbin symbol reported on the appliance indicates that the appliance must be disposed of separately from other domestic refuse at the end of its useful life. It must therefore be delivered to a waste recycling centre specifically for electric and electronic equipment or returned to the retailer at the moment of purchase of a new equivalent appliance.



The user is responsible for delivering the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life. Failure to do so may result in a fine, as provided for by laws governing waste disposal.

Differential collection of waste products for eventual recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps reduce possible negative effects on the environment and health, and also enables the materials making up the product to be recycled.

For more detailed information on the available refuse collection systems, refer to the local Municipal Solid Waste disposal centre or the shop where the product was purchased.

Producers and importers are responsible for fulfilling their obligations as regards recycling, treatment and environmentally friendly disposal by directly or indirectly participating in the collection system.

SPACE RESERVED FOR THE IDENTIFICATION LABEL

ASSISTANCE AND SPARE PARTS

GB

Before this appliance left the factory it was tested and set by specialized, expert personnel in order to guarantee the best functioning results.

Any subsequent repairs or adjustments that may be necessary must be done with the maximum of care and attention by qualified personnel.

For this reason we recommend you always contact the Dealer from who you purchased your cooker or the nearest Assistance Centre of ours, specifying the brand, model, serial number and type of problem you are having with it.

The relative information is printed on the identification label attached to the appliance, to the packing box and included in the manual. N.B. Attach this label to the booklet in the space provided.

This information enables the service technician to procure the appropriate spare parts and provide a rapid and efficient service.

Original spare parts and optional accessories can be obtained exclusively from our Technical Service Centres and authorised dealers.

CONTENTS

1. IMPORTANT NOTES AND INSTRUCTION FOR USE	4
2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	5-7
3. INSTRUCTIONS FOR THE USER	8-17
4. TROUBLESHOOTING...	18
5. TECHNICAL FEATURES	19
6. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER	20-25

You have purchased one of our products for which we thank you. We are confident that this new appliance, modern, functional and practical, made with top quality materials, will meet all your demands.

This new appliance is easy to use but before installing and using it, **it is important to read this handbook through carefully**. It provides information for a safe installation, use and maintenance. Keep this handbook in a safe place for future reference.

The manufacturer reserves the right to make all the modifications to its products that it deems necessary or useful, also in your interests, without prejudicing its essential functional and safety characteristics.

The manufacturer cannot be held responsible for any inaccuracies due to printing or transcription errors that may be found in this handbook.

N.B.: the pictures shown in the figures in this handbook are purely indicative.

- The installation, adjustments, conversions and maintenance operations listed in "section 7" must only be carried out by qualified personnel.
- The appliance must only be used for its original purpose, that is, cooking for domestic use. Any other use is considered improper and, as such, dangerous.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or property resulting from an incorrect installation, maintenance or use of the appliance.
- Once the wrapping has been removed from the outer surfaces and the various inner parts, thoroughly check that the appliance is in perfect condition. If you have any doubts do not use the appliance and call in a qualified person.
- The packaging materials used (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) must not be left within easy reach of children because they are a potential hazard source.
- All packaging materials used are environmentally-friendly and recyclable.
- The electrical safety of this appliance is only guaranteed if it is correctly connected to a suitable earth system, as prescribed by the electrical safety standards. The manufacturer disclaims all responsibility if these instructions are not followed. Should you have any doubts, seek the assistance of a qualified person.
- Before connecting the appliance ensure that rating plate data correspond to those of the electricity mains (see section "6. TECHNICAL FEATURES").

There are a few basic rules that must be observed when using any kind of electrical appliance:

- # Do not touch any electrical appliance if hands or feet are wet or damp.
- # Do not use the appliance bare footed.
- # Do not pull the power lead to take the plug out of the socket.
- # Do not leave the appliance outside under the sun, rain, etc.
- # Do not leave children or anybody who is incapable of correctly using the appliance unattended.
- Before cooking for the first time, ensure the oven is empty and its door closed, heat the oven at maximum temperature for about 2 hours. This will allow the protective coating on the interior of the oven to be burnt off and dissipate the associated smells. Ensure adequate ventilation in the kitchen whilst burning off and don't be alarmed by a little bit of smoke during this process.
- During cooking and for a while after use, the crystal glass of the oven door and accessible parts can be very hot so keep children well away.
- Keep the appliance clean. Food deposits could be a fire risk.
- Avoid using the oven as a larder or as a saucepan cupboard when you are not using it for cooking; if the oven is turned on accidentally it could cause damage and accidents.
- If you are using an electrical socket near the appliance, make sure that the cables are not touching the oven and are far enough away from all hot parts.
- Once you have finished using the oven make sure that all controls are turned off or in closed position.
- Remove the electrical plug from the socket before you start cleaning or servicing the appliance.
- In the case of a failure or malfunction, turn the oven off and take the plug out of the socket; do not tamper with it. All repairs or settings must be carried out with maximum care and the proper attention of a qualified person. For this reason we recommend you call the nearest Service Centre, to report the problem explaining the trouble and giving the name of the model.

GENERAL

Our cookers are fitted with all electrical hob with heating elements in cast iron or ceramic glass.

On the top of each knob there is a printed diagram showing to which heating element it refers.

The heating elements are graduated in their size and rating to provide the exact heat required for every style of cooking.

If the cooker has an accessory (e.g. electronic clock with end-of-cooking, a programmer) which makes it possible to use the oven without supervision, to guarantee the customer a good and safe use of the appliance it has a safety thermostat that starts working should the main thermostat malfunction. In such an event, the electricity is interrupted temporarily: **do not attempt to repair it yourself but turn the appliance off and contact your nearest Assistance Centre.**

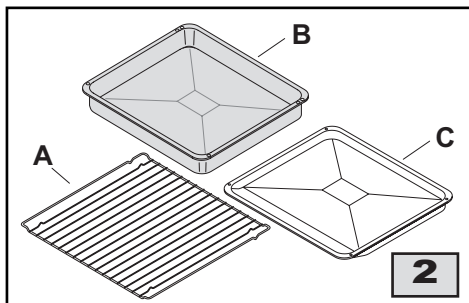
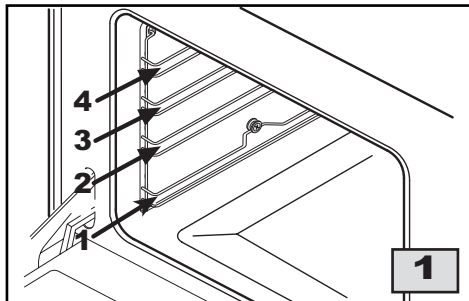
The oven sidewalls feature several guide bars for housing a number of accessories (fig. 1). **The type and the quantity of accessories vary depending on the model (fig 2):**

- Oven grill shelf (A)
- Drip tray or drip pan (B)
- Cake or pizza tray (C)

The oven is equipped with telescopic rails to be mounted on the appliance (see attachment kit). Guides facilitate the extraction of accessories to avoid overturning and incidental contact with the heating elements inside the oven.

For best baking results and the correct position of the oven grill shelf (fig. 1), see the recommended cooking tables on page 15.

The cookers are fitted with a warming drawer (not completely extractable) that can be used for storing things **Remember that the surfaces become hot, it is strictly forbidden to place inflammable materials inside.**



DESCRIPTION OF HOB CONTROLS

ELECTRIC PLATE KNOB (fig. A)

By turning the knob to the right or to the left, we find the following symbols:

0 = plates off

from 1 to 6 = minimum and maximum power

THERMOSTAT KNOB (fig. B)

By turning the oven knob clockwise we will find the different oven temperature values (from 50°C to the Maxi).

GAS BURNER KNOB (C)

By turning the knob counterclockwise we find the following symbols:

0 = closed position

 = "Full on" position


 = "Reduced rate" position

THERMOSTAT KNOB FOR GAS OVEN/GRILL or ELECTRIC GRILL (D)

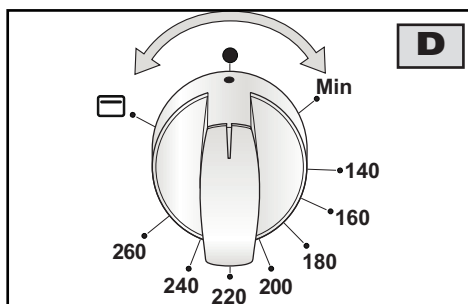
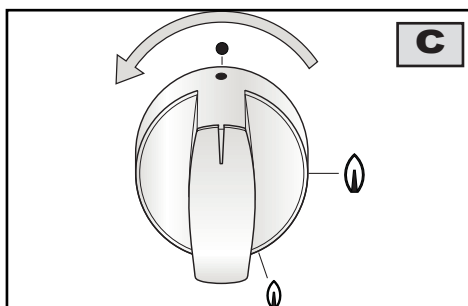
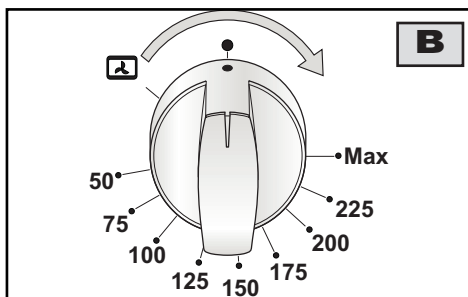
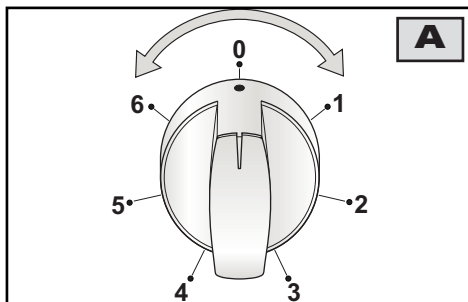
By rotating the knob in an anticlockwise direction, the following functions appear:

0 = Closed position

from Min to Maxi (260°C) = Oven temperatures









Turn the knob clockwise if you want to use the gas grill or the electric grill + spit (*)  .

(*) only certain versions.



FUNCTION SELECTOR KNOB (8) - (fig. E)

By turning the knob to the right or to the left we will find the following symbols:

- 0 = Oven off
-  = Oven light on, which stays on for all functions
-  = Fan on
-  = Top and bottom heating elements on
-  = Top and bottom heating elements and fan on
-  = Bottom heating element and fan on
-  = Rear heating element and fan on
-  = Grill + spit heating element on (*)
-  = Grill heating element and fan on

(*) only certain versions.

RED WARNING LIGHT

If present, when this light is on it means the electric plate or heating element is on, if the hob is mixed or electric, or one of the oven electric components.

YELLOW WARNING LIGHT

When this light is on it means that either the electric oven or electric grill is working. While the oven is being used the light will switch off when the set temperature is reached. During baking it is normal for the yellow light to switch on and off several times as the oven temperature is controlled.

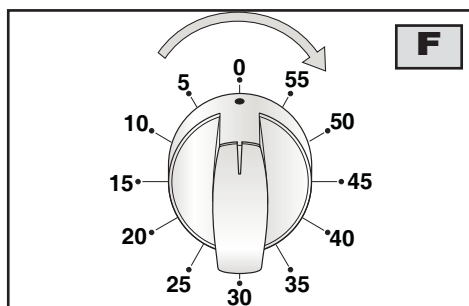
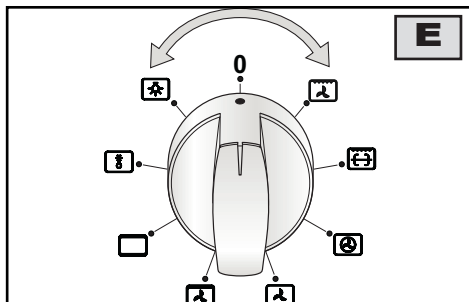
BURNER IGNITION BUTTON

OVEN LIGHT SWITCH

OVEN FAN SWITCH

TIMER (F)

To set cooking time, first wind the timer up by turning it completely once from left to right and then back to the number of minutes you want. The timer will ring when the set time has elapsed.




GENERAL NOTES ON SAFETY

- When the burners or the plates are in use do not leave them unattended and make sure there are no small children in the vicinity. Check that pan handles are positioned correctly and always keep an eye on the pan whenever oils or fats are used as they are easily inflammable.
- Do not use spray cans near the appliance when it is in use.
- Before opening the lid remove any food deposits from its surface.
- If the appliance is fitted with a crystal glass lid, this can shatter when heated. Turn off all the burners or disconnect the all plates and to attend that is cooled, before closing the lid (fig. 4).
- Even after use the plates retain heat for a long time so do not put your hands or other objects on them.
- If you see any cracks on the surface of the electric plate, disconnect the appliance from the mains immediately.
- After you have used the appliance make sure that all the controls are off or closed.



When a gas cooker is being used it produces heat and humidity in the room where it is installed. For this reason the room must be well ventilated, keeping the natural ventilation openings free (fig. 16) and switching on the mechanical aeration system (suction hood or electric fan, figs. 17 and 18).

If the cooker is used for a long time additional aeration may be necessary, for instance, opening a window, or a more effective aeration by increasing the power of the mechanical system if there is one.

GAS BURNERS**1) Manual ignition**

Press the knob corresponding to the burner to use, rotate it anticlockwise to the "Full on" position  and place a lighted match near to the burner.

2) Electric ignition (fig. 11, ref. AC)

Press and turn anticlockwise the knob corresponding to the burner you wish to use, until it reaches to the "Full on" position  and simultaneously press and release the ignition button .

If there is no electric power available, the burners can still be lit manually using matches.

3) Efficient use of burners

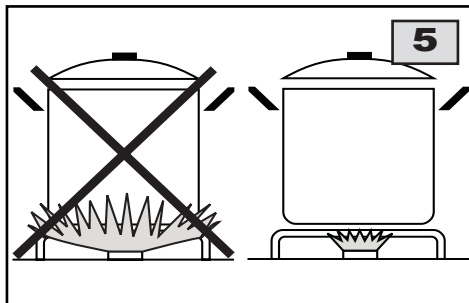
To obtain maximum output with minimum gas consumption, follow the tips given below:

- Once the burner has been lit, regulate the flame according to need.
- Use the correct size pan for each burner (see table below and fig. 5).
- When the pan contents starts to boil, turn the knob to Minimum (small flame).
- Always use saucepan with lids.

BURNERS	Heat input W	Ø PAN cm
Rapid 60x60	3000	22÷24
Rapid 50x50	2500	20÷22
Semi-rapid	1800	16÷18
Auxiliary	1000	12÷14



4



5

GENERAL NOTES ON SAFETY

- When the plates or heating elements are in use do not leave them unattended and make sure there are no small children in the vicinity. Check that pan handles are positioned correctly and always keep an eye on the pan whenever oils or fats are used as they are easily inflammable.
- Do not use spray cans near the appliance when it is in use.
- Before opening the lid remove any food deposits from its surface.
- If the cooker has a crystal glass lid, it can explode if heated. Turn off all the burners and switch off all plates or heating elements, before closing the lid.
- Even after use the plates or cooking zones retain heat for a long time so do not put your hands or other objects on them (on the ceramic glass hobs, pay attention to the “residual heat warning”).
- If you see any cracks on the surface of the ceramic glass or electric plate, disconnect the appliance from the mains immediately.
- The scraper for cleaning the glass can hurt. Keep it out of the reach of children. Do not use it if the blades are damaged.
- After you have used the appliance make sure that all the controls are off or closed.

SWITCHING THE ELECTRIC PLATES ON

Cookers can have two different types of electric plate: normal and fast heating (indicated with a red label). The normal and fast heating plates are controlled by a 6-position commutator (fig. A).

They are switched on by turning the knob to the required position. A red warning light indicates that the plates are on.

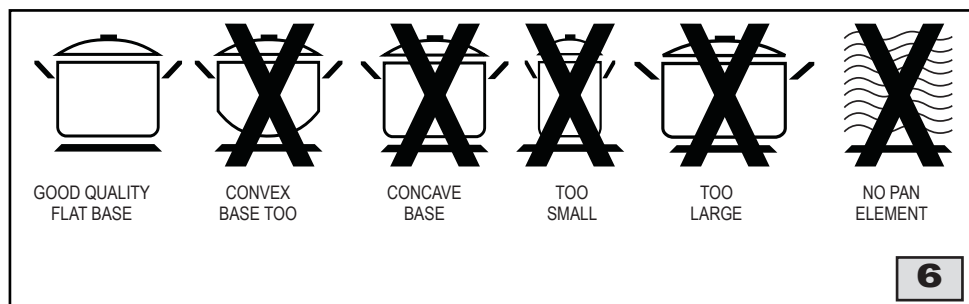
Note: When switching on for the first time or after a long period of non use, it will be necessary to switch the plate on for 30 minutes on position 1 to dry any moisture absorbed by the insulating material.

HOW TO SAVE ELECTRICITY

To get the maximum yield with the minimum consumption of electricity it is recommended to keep the following points in mind:

- Switch the hob heating element on only after you have put the pan on the cooking zone or plate
- Thoroughly dry the bottom of the pan before putting it on the cooking zone or plate.
- Do not use pans with a diameter that is less than that of the cooking zone or plate (fig. 6). When you are buying saucepans keep in mind that the manufacturer usually gives the largest diameter of the pan which is normally bigger than the base diameter.
- Use pans with flat, thick bottoms (fig. 6). Bottoms that are not flat will make cooking times longer.
- Always put a lid on the pan (fig. 6).
- If cooking time is longer than 40 minutes you can switch the plate off 5 to 10 minutes before the end of cooking time and make use of the residual heat.
- For your information only, the table gives hints on how to use the cooking zones and plates.

Position of knobs	Heat intensity	Possible cooking processes
0	Off	
1	Low	To dissolve butter, chocolate, etc. To heat small amounts of liquid.
2	Moderate	To heat greater quantities of liquid.
3	Slow	Thawing frozen food and preparing stews, boiling or simmering.
4	Medium	Bringing foods to boiling point. For delicate roasts and fish.
5	Strong	For roasts, chops and steaks. For large amounts of boiled meat.
6	Hot	Bringing large amounts of water to the boil. Frying.



GENERAL NOTES ON SAFETY

- Do not leave the oven unsupervised during use. Make sure that children do not play with the appliance.
- Always keep the lid open when the oven is being used to avoid overheating.
- To open the oven door always grip the centre of it.
- Do not worry if condensation forms on the door and on the inside walls of the oven during use. This does not influence how it works.
- When you open the oven door, mind the boiling steam that escapes.
- The appliance becomes very hot during use. Do not touch the heating elements inside the oven. Wear oven gloves when placing or removing pans from the oven.
- When putting food in or taking it out of the oven make sure the condiments do not drip copiously on the bottom (overheated oils and fats easily ignite).
- Use ovenware resistant to the temperatures indicated on the tables for baking and grilling.
- During baking, to avoid bad results, **DO NOT** cover the bottom of the oven or the shelves with sheets of tin foil or other material.
- After you have used the appliance make sure that all the controls are off or closed.
- **ATTENTION!!!** During and after use the glass of the oven door and accessible parts may be very hot so it is essential that young children be kept away from the cooker.

IMPORTANT!!

Always keep the oven door closed during baking.

WHAT TO DO THE FIRST TIME YOU USE THE OVEN

If the cooker has a programming accessory, place it on the manual operation, and, before cooking for the first time, ensure the oven is empty and its door closed, heat the oven at maximum temperature for 60 minutes. This will allow the protective coating on the interior of the oven to be burnt off and dissipate the associated smells. During this time do not stay in the same room and keep it aerated.

After the hour or so has elapsed leave the oven to cool down and then clean its interior with hot water and a mild detergent. Also wash the accessories (shelves, trays, drip pan, spit..) prior to use.

Prior to any cleaning, disconnect the appliance from the electricity mains.

HOW TO USE GAS OVEN

The oven burner is fitted with a safety thermocouple so (fig. 22), once the burner has been lit, keep the knob pressed for about 15 seconds. If, at the end of this time, the burner fails to light, release the knob and wait at least 1 minute before trying again. Should the burner turn out accidentally, turn the knob round to the closed position and wait at least 1 minute before lighting it again.

MANUAL IGNITION OF THE OVEN BURNER


Open the oven door press and turn the oven knob counterclockwise until it reaches to the maximum temperature position, simultaneously placing a lighted match to the burner through the hole (B) (fig. 7).

ELECTRIC IGNITION OF THE OVEN BURNER (only certain versions)

Open the oven door press and turn the oven knob counterclockwise until it reaches to the maximum temperature position and simultaneously press and release the ignition button . Matches can be used to light the burners in a blackout.

After the oven burner has been lit (check through the opening (B) (fig. 7) that it has ignited), adjust the temperature according to your needs and leave open the oven door for 2 to 3 minutes. Close the door gently so the flames will not blow out and wait 15 minutes before putting any food in to cook. Our oven can cook all foods (meat, fish, bread, pizza, cakes, etc.).

AUTOMATIC ELECTRICAL IGNITION OF BURNERS

Open the oven door push lightly the oven knob and turn clockwise to the grill position , then depress the knob. Automatically the ignition spark shoots. Matches can be used to light the burners in a blackout.

SWITCHING THE ELECTRIC GRILL

Turn the oven knob round to the symbol .

The red warning light will come on to indicate that the grill heating element has been activated.

The top heating element is turned on and it distributes heat directly onto the food. When the grill turns on so will the eventual spit motor.

Besides grilling, it can be used to slightly brown cooked food.

An automatic thermostat regulates the inner temperature, therefore, do not use the grill immediately after a cooking in the oven.

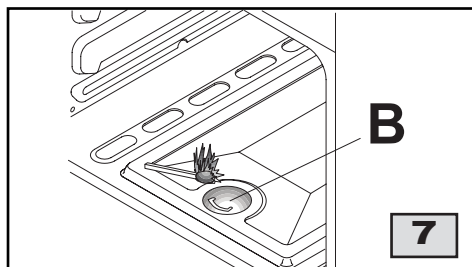
Always keep the oven door closed during the use of the electric grill.

COOKING WITH THE AID OF THE FAN

Some cookers can be equipped with a fan installed in the rear part of the oven compartment. This can be activated by pressing the fan switch .

After the fan has been activated, the heat will be quickly and regularly distributed throughout the oven, thus allowing different foods to be evenly cooked on several shelves at the same time, also reducing the cooking times.

Note that the fan can be activated during all oven cooking functions.



HOW TO USE THE MULTIFUNCTION OVEN



DEFROSTING AT ROOM TEMPERATURE

Turn the selector knob (fig. E) to the symbol and place the food you want to defrost inside the oven. The length of time required depends on the quantity and type of food.

Selecting this function will only activate the fan. Mild air circulation around frozen food will slowly defrost it. It is particularly suitable for fruit and cakes.



TRADITIONAL COOKING

Turn the selector knob (fig. E) to the symbol and adjust the thermostat knob (fig. B) to suit the desired temperature. If pre-heating is recommended wait till the thermostat yellow led turns off before placing foods inside the oven. This option turns on both bottom and top heating units, evenly distributing heat on your foods.

This type of cooking is ideal for all kind of foods (meats, fish, bread, pizzas, cakes..).



COMBINED TRADITIONAL + FAN COOKING

Turn the selector knob (fig. E) to the symbol and adjust the thermostat knob (fig. B) to suit the desired temperature. If pre-heating is recommended wait till the thermostat yellow led turns off before placing foods inside the oven. This option turns on both bottom and top heating units, and heat is distributed by fan ventilation.

This combination is suitable for rapid cooking and allows for the use of more plates positioned on the different levels of the oven (fig. 9).



DEFROSTING + WARM UP BY HOT AIR

Turn the selector knob (fig. E) to the symbol and set the temperature on the thermostat knob (fig. B), now place the food inside the oven.

Selecting this function will activate the bottom heating unit and its heat is distributed by the fan. This function is particularly recommended to defrost and warm up ready-made meals.



FAN + REAR HEATING COMBINED COOKING

Turn the selector knob (fig. E) to the symbol and set the thermostat (fig. B) to the desired temperature, then place your food the oven. If oven needs pre-heating wait till the thermostat yellow led turns off before placing foods inside it. This function activates the rear heating unit and the fan distributes the heat produced. This combination allows for a fast and even cooking of several different foods placed on the diverse levels of the oven (fig. 9).



CONVENTIONAL GRILL COOKING

Turn the selector knob (fig. E) to the symbol and set the thermostat (fig. B) to the desired temperature. Selecting this function the top central heating element turns on and heat is distributed directly on food surface.

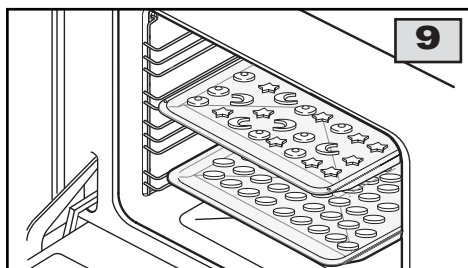
Apart from grilling, this function is ideal to add a golden roast to your recipes or to toast bread slices. The grill function automatically activates the eventual spit. When you use the spit, **do not forget to place the drip pan beneath it to collect any sauce dripping**, as suggested in the "COOKING TIPS " section.



FAN GRILL COOKING

Turn the selector knob (fig. E) to the symbol and set the thermostat (fig. B) to the desired temperature (MAX 200°C).

Selecting this function the top central heating element turns on and heat is distributed by the fan. This procedure mitigates the direct heat on food surface and uses milder temperatures. It is therefore recommended for an even golden and crispy finish touch, ideal for whole fish and poultry. When you use the spit, **do not forget to place the drip pan beneath it to collect any sauce dripping**, as suggested in the "COOKING TIPS " section.



COOKING TIPS

Cakes, pastry and bread

- Pre-heat the oven for at least 15 minutes before you start cooking bread or cakes.
- Do not open the oven door during baking time, as cold air would stop the rising process.
- When baking time is over, turn off the oven and let your cake rest in for about 10 minutes.
- Do not use the enamelled oven tray or drip pan to cook cakes in. Use suitable ovenware.
- How to establish if the cake is properly baked? 5 minutes before the end of baking time, insert a wooden toothpick into the top of the cake. If it comes out clean the cake is baked.
- What if the cake sinks in? Next time use less liquid or lower the temperature of about 10°C.
- What if the cake results too dry? Pierce your cake with a toothpick and pour some drops of fruit juice or liquor on it. Next time, increase baking temperature of about 10°C and set a shorter cooking time.
- What if the cake is too dark on top? Next time place the cake on a lower level and bake it at a lower temperature for a longer time.
- If its top is burnt? Cut off the burnt layer and cover with sugar or decorate it with cream, jam, custard etc..
- If the cake is too dark underneath? Next time place it on a higher shelf and lower the baking temperature.
- If the cake or bread looks cooked on its surface but results uncooked inside: Next time use less liquids, bake at a lower temperature and for a longer time.
- If the cake will not come out of the tin/pan? Slide a knife around the edges, place a damp cloth over the cake and turn the tin upside down. Next time grease the tin surface evenly and sprinkle it with flour or bread crumbs.
- If the biscuits refuse to come away from the baking tray: put the tray back in the oven for a while and lift the biscuits up before they cool. Next time use a sheet of baking foil to prevent this happening again.

Meals – Meats:

- If cooking meals requiring more than 40 minutes, turn off the oven 10 minutes before the suggested end of cooking time to take advantage of the residual heat and save energy.
- Your roast will remain juicier if cooked in a closed pan and crispier if cooked without a lid.
- White meats, poultry and fish generally need medium temperatures (less than 200°C).
- Red meats, which are intended to be "rare", require high temperatures (over 200°C) and short cooking

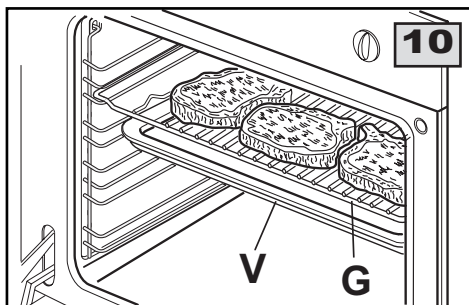
times.

- For tastier roasted meats, add bacon and spices onto it.
- If your roast turns out hard and dry: next time allow the meat to rest longer in its marinade.
- If your roast is too dark on top or underneath: when next roasting, position the meat on a higher or lower level, reduce the temperature and cook for a longer period.
- Your roast is underdone? Cut it in slices, arrange them on a baking tray with the gravy and finish cooking it.

Grilling:

- Sparingly grease and flavour the food before grilling it.
- Always use the drip pan to catch any dripping from the meat during cooking. Slide it in one of the levels underneath the grill (fig. 10) or place it at the bottom of the oven. Always pour a little water in the drip pan. It will prevent grease and sauces from burning avoiding burnt smells and smoke. Add more water during cooking to compensate for evaporation.
- Turn the food upside-down when half way through cooking.

The aluminium can be easily corroded if it comes into contact with organic acids present in the foods or added during baking (vinegar, lemon juice). **Therefore it is advised not to put directly the foods on aluminium or enamelled trays, but ALWAYS use the proper oven paper.**



3. INSTRUCTIONS FOR THE USER

GB

COOKING/ BAKING TIMETABLE

FOODS	Weight kg	Pan or Baking tray	N. slots level from bottom	TRADITIONAL OVEN		COMBINED OVEN (fan ventilated)	
				Temperature in °C	Cooking/ Baking Time (in minutes)	Temperature in °C	Cooking/ Baking Time (in minutes)
MEAT LOAFS Roasted Veal Roasted Pork	1 1	1 1	2 or 3 2 or 3	200-220 200-220	100-90 120-100	200-220 200-220	100-90 120-100
POULTRY / GAME Roasted Chicken Roasted Turkey Roasted Duckling	1 6 1.5	1 1 1	2 or 3 2 or 3 2 or 3	200-220 220 =	100-90 150 =	= = 200-220	= = 150-120
FISH Roasted whole fish Sea bass	1 1	1 1	2 or 3 2 or 3	200 175	30-35 20-25	170-190 160-170	25-30 15-20
PIZZA	1 1 x 2	1 2	3 1 and 4	225-Max =	25-30 =	= 200-220	= 25-35
BREAD	1	1	2 or 3	200-220	27-20	=	=
PATISSERY/ PASTRIES Biscuits / Cookies Biscuits / Cookies Coconut biscuits Lemon curd biscuits Muffins		1 2 2 2 2	3 1 and 4 1 and 4 1 and 4 1 and 4	180 = = = 180	20-25 = = = 30-35	190 170-190 170-190 170-190 160-170	15 18-15 25-20 27-23 30-25
CAKES Angel Cake / Sponge Apple Pie & Tart Fruit Tart Fruit jam Tart Strudel Quiche	0.8 = = = = =	1 1 1 2 2 or 3 2 or 3	3 3 3 1 and 4 1 1	190 190 = = 180-190 =	52 60 = = 60-50 =	190 = 190 175-190 = 200-210	45 = 45 50-40 = 55-45

Values indicated in the tables (temperatures and cooking times) are approximate and may vary according to each person's cooking habits.

GRILLING TIMETABLE

FOODS	Weight kg	Pan or Baking tray	N. slots level from bottom	TRADITIONAL OVEN			COMBINED OVEN (fan ventilated)		
				Temperature in °C	Grilling Time (in minutes)		Temperature in °C	Grilling Time (in minutes)	
					1° side	2° side		1° side	2° side
MEAT CUTS T-bone Steak Steak Chicken (half)	0,50 0,15 1	2 1 or 2	5 or 6 6 5	225-Maxi 200-225 225	12-15 5 20	12-15 5 20	200 = =	15 = =	10 = =
FISH Trout Bass Sole	0,42 0,40 0,20	2 1 2	5 5 or 6 5 or 6	225-Maxi 225-Maxi 225-Maxi	18 = 10	18 = 10	200 200 200	10 10-12 8-9	10 10-12 8-9

Values indicated in the tables (temperatures and cooking times) are approximate and may vary according to each person's cooking habits. Grilling time depend also on meat thickness and on personal taste.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Prior to any maintenance work or cleaning, disconnect the appliance from the electricity mains.
- Do not use a steam cleaner to clean a hob, oven or range.
- Do not wash the parts if they are still hot.
- Do not use metal pads, abrasive powders or corrosive spray products for cleaning
- Do not leave vinegar, coffee, milk, salty water or the juice of lemon or tomato on enamelled surfaces for any length of time.

HOT PLATE

The enamelled steel pan supports, enamelled burner caps and burner heads need to be cleaned after each time they are used with warm soapy water, rinsed and then dried well to keep them in good condition.

WARNINGS:

- After cleaning, check that the heads burners and the relative burner caps, are correctly positioned in their housings (fig. 11).
- Take care not to disturb the ignition spark plugs or flame failure devices.
- If you find a tap is difficult to open or close do not force it but call for technical assistance urgently.

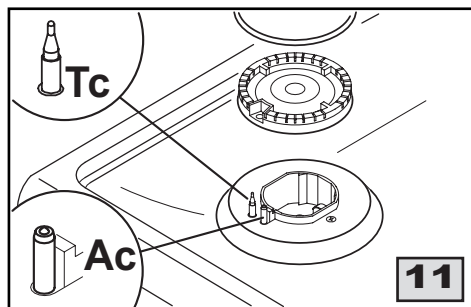
HOB WITH CAST IRON PLATES

The hob needs to be cleaned after each time they are used with warm soapy water, rinsed and then dried well to keep them in good condition.

Always clean when the top and components are cold. Do not use metal pads, abrasive powders or corrosive spray products. Never leave vinegar, coffee, milk, salty water, lemon or tomato juice for any length of time on the surfaces.

WARNINGS

- After use, to keep them in good condition, the hot plates should be treated with specific products, easily found in the shops, to keep the surfaces clean and shining. This will also prevent rust from forming.
- If any liquid spills over it must always be removed with a sponge.



STRUCTURE

All the parts of the cooker (enamelled, steel, metal, crystal glass) must be cleaned frequently with warm soapy water and then dried with a soft cloth. Do not wash the parts if they are still hot and never use abrasive powders and pads or corrosive spray products. Do not leave vinegar, coffee, milk, salty water or the juice of lemon or tomato on the surface for any length of time. On painted or stainless steel surfaces, **do not use** aromatic or aliphatic solvents to remove spots or label glue.

NSIDE OVEN PARTS

Do not spray or wash the heating elements or thermostat bulb with acid-based products (check the information label on the product you are using).

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by incorrect cleaning.

The oven should be cleaned after each use to remove cooking residuals and or grease or sugar which, if burnt in when the oven is used again, will form deposits or unremovable stains as well as unpleasant smells.

The oven must always be cleaned when it is warm with soapy water.

To maintain the shine of the enamelled parts, clean them with warm soapy water, rinse and dry them thoroughly. Do not wash these parts if they are still hot and never use abrasive powder cleaners.

Do not leave vinegar, coffee, milk, salty water or the juice of lemon or tomato on enamelled surfaces for any length of time. Always wash the accessories used.

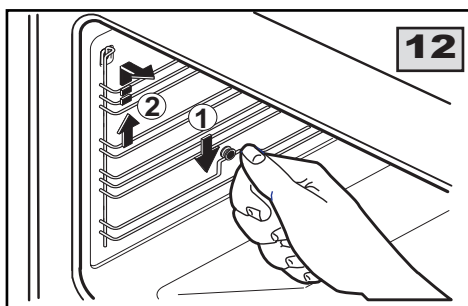
OVEN SEAL

The oven seal guarantees the correct functioning of the oven.

We recommend you:

- clean it, avoiding abrasive tools or products.
- check its state now and then.

If the seal has become hard or is damaged, contact your nearest assistance centre and avoid using the oven until it has been repaired.



OVEN SIDEWALL GRIDS (fig. 12)

To allow for a better cleaning of the side grids, you can extract them this way:

1. Push with a finger on the last of the slots to release the grid from its hold.
2. Lift it towards the top and extract the grid.

To put them back into place, reverse the order of this operation.

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB (fig. 13)

Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the risk of electric shock.

If the oven lamp needs replacing the new lamp must have the following characteristics:
15W - 230Vac - 50 Hz - E14 - resistant to high temperatures (300°C).

To substitute the bulbs follow these instructions:

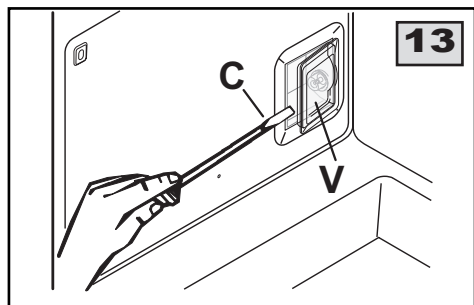
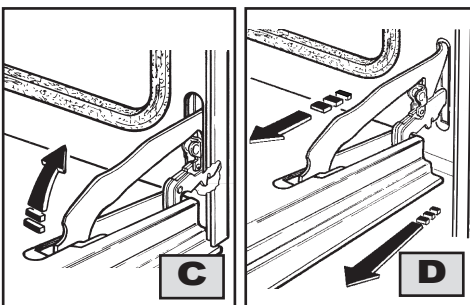
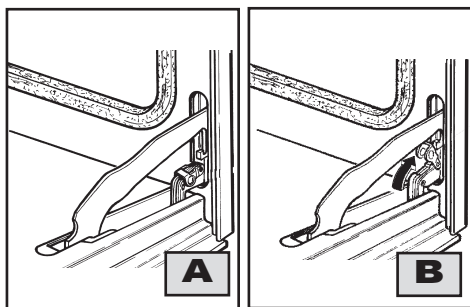
- Extract the side grids as indicated in the previous paragraph.
- Unscrew glass protection cap (V) from bulb holder by lifting it with a screwdriver (C) against the inside wall of the oven.
- Substitute the bulb and reposition all elements back by following the operation in reverse order.

OVEN DOOR REMOVAL

The oven door can be removed to give easier access to the oven when cleaning. To remove, proceed as follows:

- Open the oven door and move the release U-shape element (fig. A) forwards until it is over the tooth in the upper sector of the hinge (fig. B).
- Partially close the door and at the same time, force the door upwards to release the lower sector of the hinge (fig. C) then pull the door and at the same time, slightly raise the door upwards to release the upper sector of the hinge (fig. D).
- To reassemble proceed in reverse order. Ensure you insert the upper sector of the hinge in its housing first and then the lower sector of the hinge.

ATTENTION!! After cleaning the oven and before you close the oven door, ensure the release U-shaped elements are COMPLETELY LOWERED as indicated in fig. A



Some of the problems occur because of simple maintenance oversights or operation mistakes and can easily be resolved without having to call for technical assistance.

PROBLEM	REMEDY
The appliance is not working	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the gas cock is open • Check the plug is in • Check that the knobs are set correctly for cooking and then repeat the operations given in the handbook • Check the electrical system safety switches (RCD). If there is failure in the system call an electrician in.
The electric oven is not working	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the programmer accessory, if there is one, is on the manual position and then repeat the operations described in the manual
The thermostat is not working	<ul style="list-style-type: none"> • Call our Service Centre
The electric thermostat warning light does not switch on during use	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the thermostat round to a hotter temperature • Turn the selector round to a different function
The oven light does not switch on	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the lamp is firmly screwed in place • Buy a lamp for high temperatures at one of our Service Centre and fit it following the instructions given in the paragraph «REPLACING THE OVEN LAMP».

Warning: Servicing should be carried out only by authorised personnel.

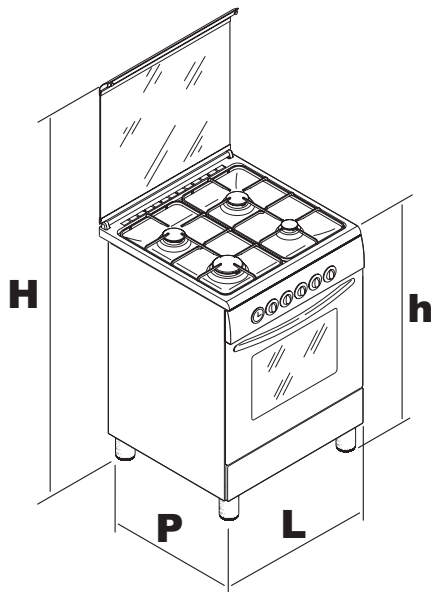
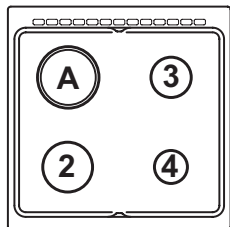
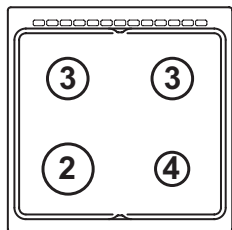
5. TECHNICAL FEATURES

GB

BURNER TECHNICAL DATA TABLE

BURNERS		OPERATING PRESSURE GAS		RATE		DIAMETER INJECTOR	HEAT INPUT W	AIR REG. SLEEVE OPENING	BY-PASS
N.	DESIGNATION	mbar		g/h	L/h	1/100 mm	Max	"X"mm	1/100 mm
2	Rapid cooker 60x60	G30 - Butane	28-30	218 214	276	88 88 117-Y	3000 3000 2900		44
		G31 - Propane	37						
		G20 - Natural	20						
2	Rapid cooker 50x50	G30 - Butane	28-30	182 179	238	80 80 110-Y	2500 2500 2500		44
		G31 - Propane	37						
		G20 - Natural	20						
3	Semi-rapid	G30 - Butane	28-30	131 129	171	68 68 98-Z	1800 1800 1800		34
		G31 - Propane	37						
		G20 - Natural	20						
4	Auxiliary	G30 - Butane	28-30	73 71	95	51 51 75-X	1000 1000 1000		28
		G31 - Propane	37						
		G20 - Natural	20						
8	Oven	G30 - Butane	28-30	182 179	238	75 75 115	2500 2500 2500	Complete Complete 1	47
		G31 - Propane	37						
		G20 - Natural	20						

Description electrical components	Ø in mm	Nominal data
A -position fast heating plate	145	1000 W
Lower heating element of the oven		1000W
Top heating element of the oven-grill		800 +1800 W
Rear heating element		2000 W
Grill heating element		1800 W
Oven lamp		15 W - E 14 - T300
Fan of the rear heating element		25..29 W
Supply cable for combi cooker from 2000 to 3500W		H05 RR-F 3x 1,5mm ²



OUTSIDE COOKER DIMENSIONS

TYPE COOKER	height H mm	height h mm	width L mm	depth P mm
60 x 60	1442	850	600	600

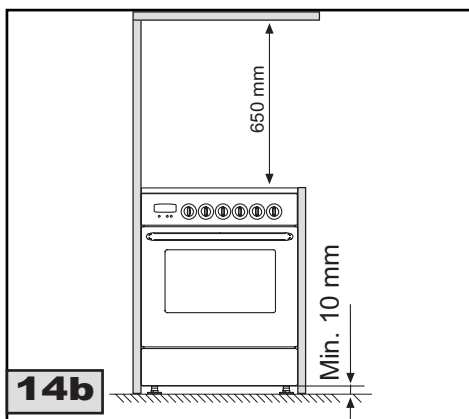
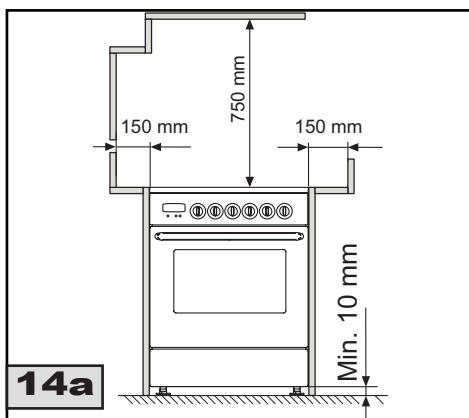
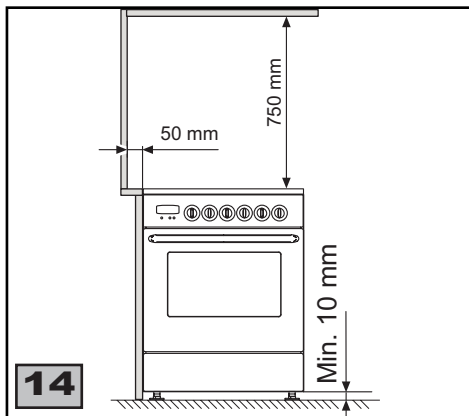
TECHNICAL INFORMATION

- The installation, adjustments, conversions and maintenance operations listed in this part must only be carried out by qualified personnel. The manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or property resulting from an incorrect installation of the appliance.
- The safety and automatic adjustment devices of the appliances may, during its life, only be modified by the manufacturer or duly authorised supplier.
- In accordance with the gas standard, the all-gas and combi appliances are "class 1" (free standing) or "class 2 subclass 1" (recessed) and, as such, must comply with the clearances specified in figures 14 or 14a.
- In accordance with the electricity standard, at the installation, for the combi and electrical appliances must be kept the distances indicated in fig. 14a or 14b, consequently any side walls must be no higher than the work top.
- The walls adjacent to and surrounding the appliances must be able to withstand an overtemperature of 70 K.
- The installation of all-gas and combi appliances must comply with the standards in force.
- This appliance is not connected to a flue for discharge of the combustion products; therefore, it must be connected in compliance with the above mentioned installation rules. Particular attention must be paid to the instructions given below for ventilation and aeration.

INSTALLATION**UNPACKING YOUR COOKER**

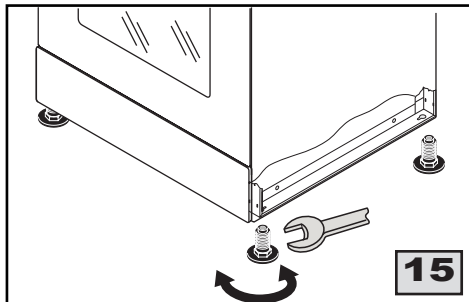
- Once the wrapping has been removed from the outer surfaces and the various inner parts, thoroughly check that the appliance is in perfect condition. If you have any doubts do not use the appliance and call in a qualified person.
- Some parts mounted on the appliance are protected by a plastic film. This protection must be removed before using the appliance. We recommend slitting the plastic film along the edges with a sharp knife or pin.
- Do not move the appliance by the handle.

The packaging materials used (cardboard, bags, polystyrene foam, nails etc.) must not be left anywhere within easy reach of children as they are a potential hazard source.



LEVELLING THE COOKER

- It is important that the cooker is placed on a firm level surface and that the feet, are adjusted to ensure that the cooker is perfectly level. An unlevelled cooker can affect the cooking results particularly when baking. To level the cooker simply adjust the feet (P) (fig. 15) screwing up or down as required. By turning these feet you can align cooker height with the other furniture.
- The cookers are fitted with two spacers placed in the rear part of the hob, which ensure a minimum distance between the appliance and the rear wall. **They must not be removed.**

**VENTILATION**

The room where the appliance is installed should be no less than 20 m³.

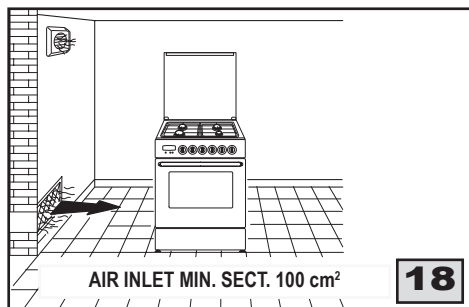
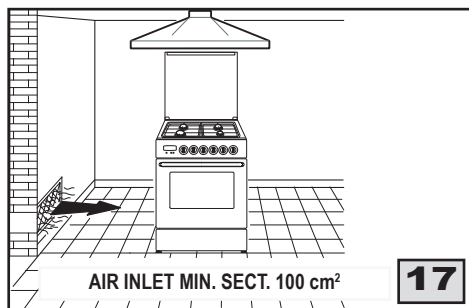
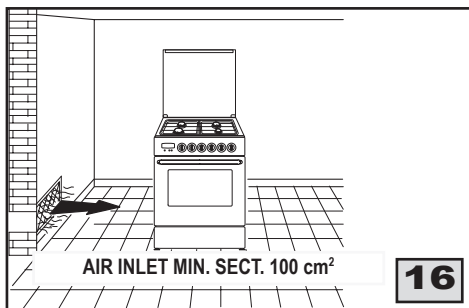
The quantity of air necessary is that required for a regular combustion of the gas and for the ventilation of the room. The natural flow of air must be direct through permanent apertures in the walls of the room that open directly to the outside with a minimum cross section of 100 cm² (fig. 16). These apertures must be positioned in such a way as not to be obstructed.

Indirect ventilation is also allowed by taking air from adjacent rooms to the one to be ventilated, and must comply with all current standards..

LOCATION AND AERATION

Gas cookers must always discharge combustion products and moisture through hoods connected to flues or directly to the outside (fig. 17).

If it is impossible to use a hood, a fan should be installed in a window or on an external wall. The fan should be switched on each time the appliance is used (fig. 18) and must comply with all relevant standards regarding ventilation.



GAS CONNECTION

Before connecting the appliance check that the data on the rating plate affixed to the cooker, correspond to those of the gas mains.

A label on the back of this handbook and at the back of the cooker gives the appliance adjustment conditions, that is, the type of gas and operating pressure.

Once the cooker is installed, check there are no leaks using a soapy solution (never a flame).

The appliance's gas inlet fitting is a threaded 1/2" male cylindrical type, in compliance with the ISO 228-1 standards. If gas is distributed through ducts the appliance must be connected to the gas mains with:

- a rigid steel pipe, in accordance with standards, whose joints must be made using threaded fittings in accordance with the ISO 7/1 standard. The use of hemp with suitable adhesives or Teflon tape as a sealant is allowed.
- copper pipe, in accordance with the standard, whose joints must be made using sealed fittings in accordance with the standard.
- a flexible stainless steel, seamless pipe in accordance with the standard, with a maximum 2 metre extension and seals in accordance with the standard.
- a flexible rubber hose in accordance with the standard, with an 8 mm diameter for LPG and 13 mm for natural gas or town gas, maximum 1500 mm in length, firmly secured to the hose fitting with a safety clamp as per the standard.

If the gas is supplied directly from a gas cylinder, the appliance, fed by a pressure regulator in accordance with the standard, must be connected:

- with a copper pipe in accordance with the standard, whose joints must be made using sealed fittings in accordance with the standard.
- with a flexible stainless steel, seamless pipe in accordance with the standard, with a maximum 2 metre extension and seals in accordance with the standard. We recommend applying the special adapter to the flexible pipe, easily found on the market, to facilitate connection to the pressure regulator's hose fitting on the cylinder.
- with a flexible rubber hose in accordance with the standard, with an 8 mm diameter, minimum 400 mm in length, maximum 1500 mm in length, firmly secured to the hose fitting with a safety clamp as per the standard.

ATTENTION:

- If the appliance is going to be recessed (class 2 subclass 1), connect it to the gas supply source using only flexible stainless steel, seamless pipes

in accordance with the standard.

- If the appliance is going to be installed free-standing (class 1) and if you use the flexible rubber hose, it is necessary to follow the instructions given below:
- On its route, the hose must not touch any parts where the over temperature is more than 70 K.
- The hose must not be subject to any kind of torsional stress or tractive force, there must be no pinched parts or really sharp bends.
- It must not touch anything that can cut, that has sharp corners, etc.
- The whole length of the hose must be easy to inspect in order to keep a check on its condition.
- It must be replaced within the date printed on it.

ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection must be carried out in accordance with the current standards and laws in force.

Before connecting check that:


- The system and electrical sockets amperage is adequate for the appliance maximum power (see data label affixed on the back of the cooker).
- The socket or system has an effective earth connection in accordance with current standards and prescriptions of the law. All responsibility is disclaimed if this is not complied with.
- If the appliance has no power cable, connect one with a suitable cross section to the terminal board (see paragraph: "CONNECTING THE POWER CABLE").

When connecting to the mains with a socket:

- Fit to the power cable (if without) a standardized plug, suitable for the load which is indicated on the data label. Connect the wires making sure they correspond as shown below, and remember that the **earth wire must be longer than the phase wires:**

letter L (phase) = brown wire

letter N (neutral) = blue wire

symbol  (earth) = green/yellow wire

- The power cable must be laid so that no parts of it ever reach an over temperature of 75 °C. The plug must be easy to reach.
- For connecting do not use, adapters or shunts as they could cause false contacts resulting in hazardous overheating.
- The appliance must be paced in such way that the plug is accessible.

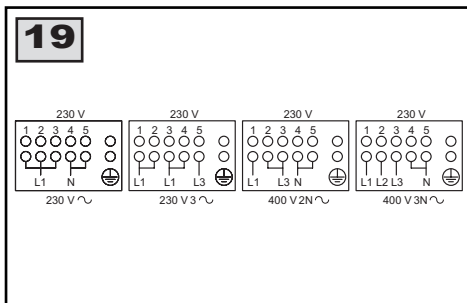
When connecting directly to the mains:

- Install a multipolar switch that can withstand the appliance load, with a minimum opening between the contacts of 3 mm.
- Remember that the earth wire must not be cut out by the switch.

CONNECTING THE POWER CABLE

The all-electric cookers and some combi versions, although they leave the factory ready for single-phase power, can, with due modifications, be powered by three phase systems by following these instructions:

- Remove the rear panel from the cooker.
- Move the connecting plates in the terminal board according to the type of connection you want, following the diagram in fig. 19. You will also find this diagram affixed to the back of the cooker.
- Connect the power cable, whose cross section must be suitable (see table on page 19), keeping the earth wire longer than the phase wires.
- Secure the cable in the clamp and - fit the rear panel in place.



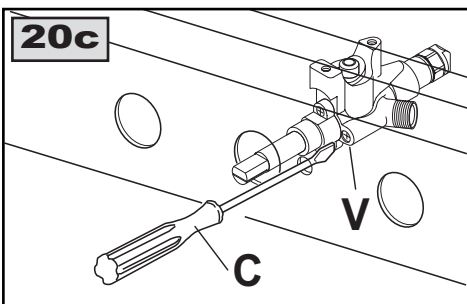
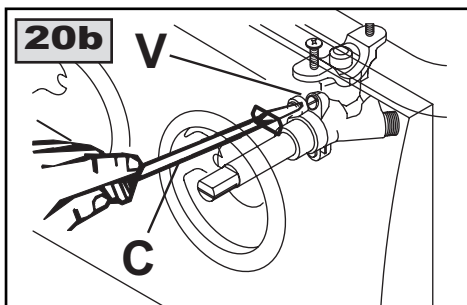
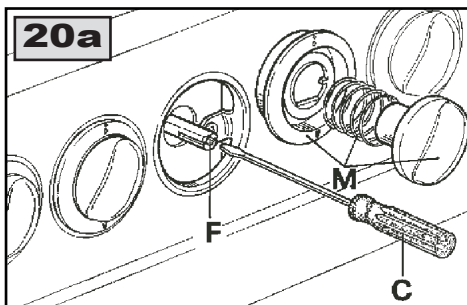
ADJUSTMENTS

- **Always disconnect the appliance from the electricity supply before making any adjustment.**
- **All seal must be replaced by the technician following any adjustment or regulation.**
- **The adjustment of the reduce rate (simmer) must be undertaken only with burners functioning on natural gas (G20) while in the case of burners functioning on L.P.G. (G30 and G31) the screw must be locked down fully (in clockwise direction).**
- **“Primary air adjustment” on hob gas burners is unnecessary.**

TAPS

All gas taps are male cone type with only one way of passage. Adjustment of the **“Reduced rate”** position as follows:

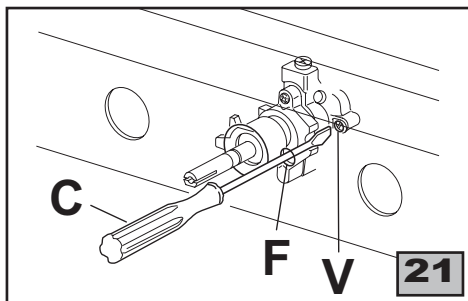
- Turn the burner on and place the knob on the **“Reduced rate”** position (small flame).
- Remove the knob (M) of the tap which is attached by simply applying pressure to the rod.
- Insert a small screwdriver (C) into hole (F) (fig. 20a) and turn to the right or left the throttling cone until the flame of the burner is conveniently regulated to the Low position.
- In the case of taps with flame failure device, the adjustment screw (V) is over (fig. 20b) or on the side of the stem (fig. 20c).
- Check that the flame does not go out when the knob is sharply switched from the **“Full on”** to **“Reduced rate”** positions.



OVEN THERMOSTAT (fig.21)

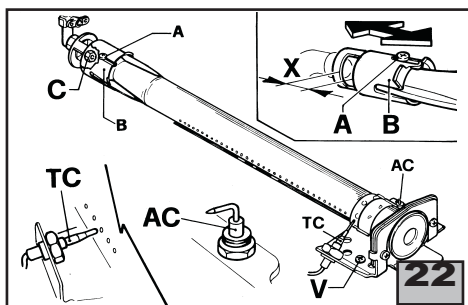
Reduced rate adjustment should be carried out in the following way:

- Remove the knob thermostat.
- Switch on the oven burner by turning the relative knob to the Maximum position, then wait about 10 minutes.
- Slowly turn the knob back to the Minimum position and, using a small screwdriver (C), turn screw (V) to the right to lower the flame or to the left to increase it. The flames must be short for an efficient Reduced rate setting. They must be stable to prevent them from accidentally going out and must be able to stand up to normal oven door manoeuvres.

**OVEN BURNER (fig. 22)**

The burner is installed on the oven base and is covered by the bottom plate which must always remain in that position during oven operation,

To adjust the primary air, light the burner and, watching the flame, slacken screw (A) and adjust sleeve (B) to obtain the X openings indicated in the table on page 19. Lock screw (A) in place once the adjustments have been made.

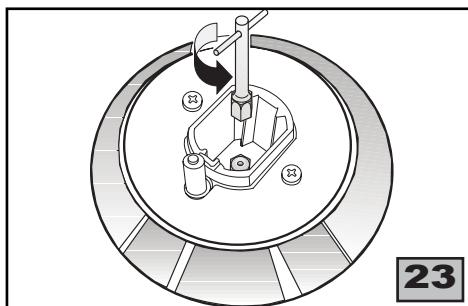
**CONVERSIONS****REPLACING THE INJECTORS**

Our burners can be adapted to different types of gas by simply installing the injectors suitable for the gas you want to use. To help the installer, the table on page 19 gives the burner nominal heat input, injector diameter and operating pressure of the different gas types.

Comply with the following instructions:

Injector replacement - Hob burners.

To change the injectors on the hob, remove the burner cup and head and with a 7 mm Ø socket spanner replace them (fig.23).

**Injector replacement - Oven burner.**

Remove oven base. Remove screw (V) which will release burner and give access to the injector (C) (fig. 22). Unscrew injector and replace it. Replace burner and replace screw (V).

After having replaced the injectors, it will be necessary to proceed with burner adjustment as explained in the previous paragraphs. The technician must replace any seals after the adjustments have been made.

MAINTENANCE

Prior to any maintenance work or changing parts, disconnect the appliance from the gas and electricity power sources.

REPLACING THE TAPS AND THERMOSTAT (fig. 24)

To change a tap proceed as follows:

- Remove pan supports, burner heads and knobs.
- Unscrew the burners securing screws.
- Remove the side panels, lid and hob.
- Unscrew the check nuts of rails (D), remove the faston connectors from the eventual thermocouples and remove tap (R) by unscrewing the screws (V).
- Partly remove the burners small supply pipes and change the relative part.
- Replace the seal (G) each time you change a tap, so as to guarantee a perfect fit between body and rail.
- Reassemble all the parts following the same procedure but in the reverse order.

CHANGING THE FLEXIBLE GAS HOSE

In order to guarantee that the gas hose is always in excellent condition we strongly recommend changing it on the date you will find printed on it.

REPLACING THE ELECTRICAL COMPONENTS

- The rear protection will have to be removed in order to change the electrical heating elements, lamp holder, terminal board and power cable.
- **If you have to change the power cable, always keep the earth wire longer than the phase wires and, in addition, follow all the instructions given in the “ELECTRICAL CONNECTION” paragraph.**
- To replace the oven light bulb please refer to instructions on page 17
- To change lamp holder (P) use a screwdriver to push the clamp tips (fig. 25) and pull the lamp holder out towards the inside of the oven.
- To change the thermostat, commutators or hob heating elements, the work top has to be removed.

