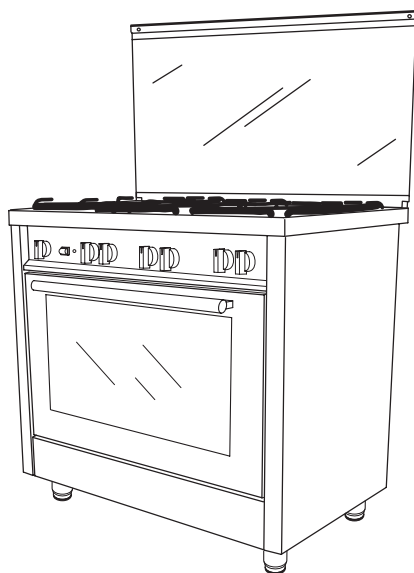


# GENERAL GAS

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ  
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΟΥΖΙΝΩΝ



Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί σύμφωνα με τα παρακάτω Ευρωπαϊκά πρότυπα:  
=> EN 30-1-1, EN 30-2-1 και EN 437 καθώς και μεταγενέστερες τροποποιήσεις (αέριο)  
=> 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 EK 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.

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 επιτρέπεται 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

<b>ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ</b>	4
<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ</b>	5-7
<b>ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ</b>	8-14
<b>ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΒΛΑΒΗΣ</b>	15
<b>ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</b>	16
<b>ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ</b>	17-24

**ΧΩΡΟΣ ΓΙΑ ΚΟΛΛΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ**

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 σας 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 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 οποιοσδήποτε ανακριβείς 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 Εγκατάσταση συσκευών αερίου πρέπει να είναι σύμφωνη με τις ισχύουσες διατάξεις.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να χρησιμοποιηθεί μόνο για τον αρχικό της σκοπό, δηλαδή, μαγειρέμα 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 την συσκευή βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά των δικτύων ηλεκτρικού και αερίου είναι σύμφωνα με αυτά που αναγράφονται στην πινακίδα με τα Τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής..

**Υπάρχουν ορισμένοι βασικοί κανόνες οι οποίοι 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 επίστρωση 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 ψησίματος 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. Υπολείμματα τροφών αποτελούν κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Αποφύγετε τη χρήση του φούρνου σαν χώρο αποθήκευσης για τρόφιμα ή κατσαρόλες 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 εξαρτήματα βρίσκονται 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 επέμβετε 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.

**ΓΕΝΙΚΑ**

Our cookers are fitted with a fully gas hotplate. The burners are equipped with safety thermocouples (Tc) (see fig. 6).

Στην πρόσοψη είναι τυπωμένο πάνω από κάθε διακόπτη ένα διάγραμμα που υποδεικνύει σε ποιόν καυστήρα ή ηλεκτρική εστία αναφέρεται ο διακόπτης. Ο συνδυασμός των καυστήρων διαφορετικού μεγέθους και της ηλεκτρικής εστίας καθιστά δυνατό παντός τύπου μαγείρεμα.

The oven cavity is fitted with a gas oven burner and with an electric grill.

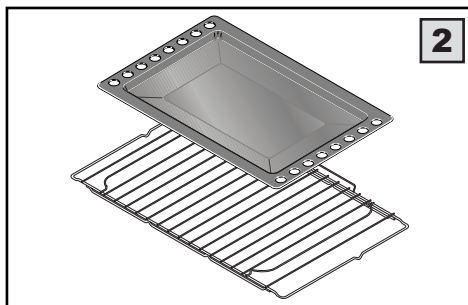
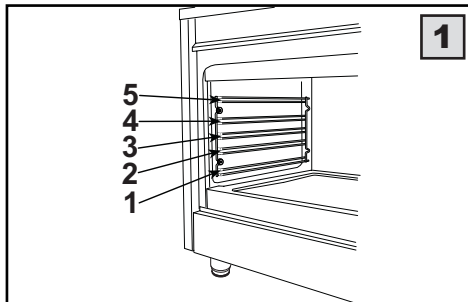
To guarantee the customer a good and safe use of the appliance, the cookers have equipped with a safety temperature device which automatically turns on in case the main thermostat fails to work.

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.**

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
- Ρηχό ταψί συλλογής ζωμών




Επίσης η κουζίνα σας είναι εφοδιασμένη με ένα συρτάρι κάτω από το φούρνο, που δεν αφαιρείται εντελώς. Μη 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 (A)


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

-  = Διακόπτης κλειστός – Καυστήρας κλειστός
-  = Διακόπτης τελείως ανοικτός – Υψηλή φλόγα
-  = Διακόπτης σε θέση μειωμένης παροχής – Χαμηλή φλόγα

### GAS OVEN/GRILL THERMOSTAT KNOB (B)

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

-  = Closed position
-  = Oven temperatures (from 125°C to 260°C)

Turn the knob clockwise if you want to use the gas or electric grill .

### ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ (C)

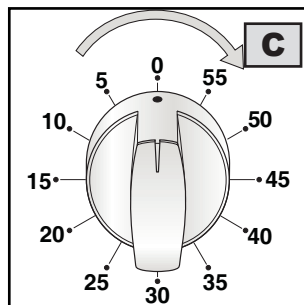
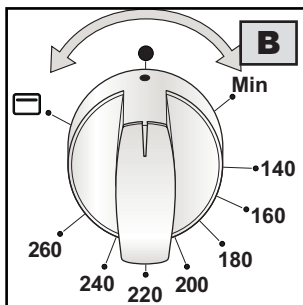
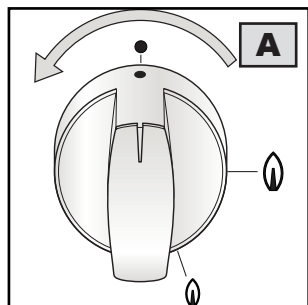
Φορτίστε το χρονόμετρο γυρίζοντας το διακόπτη του κατά μια πλήρη περιστροφή. Στη συνέχεια ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος γυρίζοντας το διακόπτη αριστερόστροφα. Όταν περάσει το προρυθμισμένο χρονικό διάστημα θα ακουστεί ένα κουδούνισμα.

### OVEN LIGHT SWITCH (D)

### FAN SWITCH (E)

### ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ (F)

When lit it indicates that the electric grill is on.



## 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. 3).
- 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. 10-11-12).

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

### ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ

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.

### ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ ΕΣΤΙΩΝ

Push lightly the knob (A) which corresponds to burner to be ignited and turn anti clockwise to the "Full On" position, then depress the control knob. Automatically the ignition spark shoots. If there is no electric power the burner may be lit with matches.

### Για την καλύτερη χρήση των εστιών

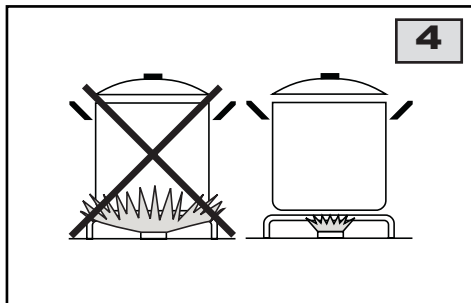
Για να έχετε τη μέγιστη απόδοση με την ελάχιστη κατανάλωση αερίου είναι καλό να ακολουθήσετε τα παρακάτω:

- Αφού ανάψει η εστία, ρυθμίστε τη φλόγα ανάλογα με τις ανάγκες σας.
- Χρησιμοποιείτε το αντίστοιχο σκεύος για κάθε εστία (δείτε πίνακα παρακάτω και σχ. 4).
- Όταν τα περιεχόμενα του σκεύους αρχίσουν να βράζουν, γυρίστε το διακόπτη στη θέση της χαμηλής φλόγας.
- Τοποθετείτε πάντα καπάκι στο σκεύος.

Εστίες	Ø σκεύους σε εκ
Ταχεία	22÷24
Κανονική	16÷18
Βοηθητική	12÷14



3



4

## 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 αλουμινοχαρτού 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.

## 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 θερμάνετε 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 συνεχή 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, σουβλα..) πριν τη χρήση.

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

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Πάντοτε έχετε την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά το ψήσιμο.

## HOW TO USE GAS OVEN AND ELECTRIC GRILL

The oven burner can be fitted with a safety thermocouple so, 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 (C) counterclockwise until it reaches to the maximum temperature position, simultaneously placing a lighted match to the burner through the hole (B) (fig. 5).


### ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και γυρίστε το διακόπτη αριστερόστροφα έως τη θέση μέγιστης θερμοκρασίας "Maxi" και, στη συνέχεια, πιέστε το διακόπτη. Αυτόματα παρατηρούνται σπινθήρες ανάφλεξης. Matches can be used to light the burners in a blackout.

After the oven burner has been lit (check through the opening (C) (fig. 5) that it has ignited), adjust the temperature according to your needs and leave open the oven door for 2 to 3 minutes.

Κλείστε την πόρτα προσεκτικά για να μην σβήσετε τη φλόγα και περιμένετε 15 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο. Στο φούρνο μας μπορείτε να μαγειρέψετε κάθε είδους τροφές (κρέας, ψάρι, ψωμί, πίτσα, κέικ, κλπ.).

### ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΓΚΡΙΛ

Γυρίστε το διακόπτη του φούρνου δεξιόστροφα στη θέση γκριλ .

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.

Εκτός από ψήσιμο, το γκριλ μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ρόδισμα φαγητών.

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

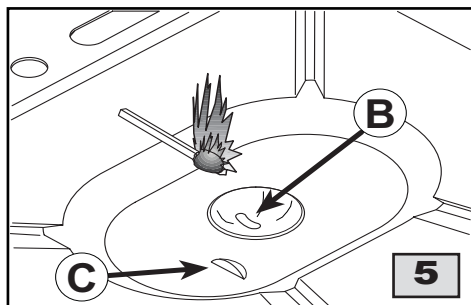
Always keep the oven door closed during the use of the electric grill.

### 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.



## 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 ψίχουλα ψωμιού.
- Εάν το μπισκότο δε βγαίνει από το ταψί: τοποθετήστε το ταψί στο φούρνο ξανά για λίγη ώρα και αναστήστε τα μπισκότα πριν κρυσώσουν. 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 μαριναριστεί 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. 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.**

## ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ/ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΒΑΡΟΣ kg	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
<b>ΚΡΕΑΣ</b>						
Μοσχάρι ψητό	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
Χοιρινό ψητό	1	1-2	200-225	40-50	190	40-50
Βοδινό ψητό	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
Αρνί ψητό	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
<b>ΚΥΝΗΓΙ</b>						
Λαγός ψητός	1	1-2	200-Max	50-60	200-Max	50
Φασιανός ψητός	1	1-2	200-Max	60-70	200-Max	60
Πέδρικα ψητή	1	1-2	200-Max	50-60	200-Max	50
<b>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ</b>						
Κοτόπουλο ψητό	1	1-2	200-225	80-90	190	70-80
Γαλοπούλα ψητή	1	1-2	200-225	100-120	190	90-110
Πάπια ψητή	1	1-2	200-225	90-110	190	80-100
<b>ΨΑΡΙ</b>						
Ψητό Ψάρι	1	2-3	200	30-35	170-190	25-30
Ψάρι Κατασρόλας	1	2-3	175	20-25	160-170	15-20
<b>ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΦΟΥΡΝΟΥ</b>						
Λαζάνια	2,5	3	210-225	60-75	225-Max	30-40
Κανελόνια	2,5	3	210-225	60-75	225-Max	30-40
<b>ΠΙΤΣΑ</b>	1	3	225-Max	25-30	225-Maxi	20-25
<b>ΨΩΜΙ</b>	1	3	225-Max	20-25	220	20
<b>ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ</b>						
Μπισκότα		2	190	15	170-190	15
Ζύμη για πίτες		2	200	20	190-200	20
Victoria sponge	0,8	2	200	40-45	190-200	40-45
<b>ΚΕΙΚ</b>						
Κέικ Αγγέλων	0,8	2	190	52	170-190	45
Κέικ φρούτων	0,8	2	200	65	190-200	65
Κέικ σοκολάτας	0,8	2	200	45	190-200	45

Οι τιμές που αναφέρονται στους πίνακες (θερμοκρασίες και χρόνοι) είναι κατά προσέγγιση και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τις μαγειρικές συνήθειες του κάθε ατόμου. **This table gives cooking times on only one shelf. If you are cooking with a fan oven and you are using more than one shelf (placing the shelves on the 2nd and 4th position or on the 1st and and 3rd position) cooking time will be about 5 to 10 minutes longer.**

## ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ

ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΒΑΡΟΣ kg	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 <sup>η</sup> πλευρά	2 <sup>η</sup> πλευρά		1 <sup>η</sup> πλευρά	2 <sup>η</sup> πλευρά
<b>ΜΕΑΤ</b>								
Παϊδάκια	0,50	3	225-Max	12-15	12-15	200	15	10
Μπιφτέκια	0,15	3-4	200-225	5	5	=	=	=
Μισό κοτόπουλο (το μισό 0.500 kg)	1	3-4	225	20	20	=	=	=
<b>ΨΑΡΙ</b>								
Πέστροφα	0,42	4	225-Max	=	=	200	10	10
Γλώσσα	0,20	4	225-Max	=	=	200	7	7
<b>ΨΩΜΙ</b>								
Φρυγανιά		4-5	225-Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3

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

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

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν προβείτε σε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης ή καθαρισμού, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.
- 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. 6).
- Take care not to disturb the ignition spark plugs or flame failure devices.
- Εάν κάποια στρόφιγγα ανοίγει ή κλείνει με δυσκολία μην την πιέζετε. Καλέστε άμεσα τεχνική υποστήριξη.

### 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 πλένετε τα μέρη αυτά ενόσω είναι ακόμα θερμά και ποτέ μην χρησιμοποιείτε στιλβωτικές σκόνης, σκληρά σφουγγάρια ή διαβρωτικά σπρέι. NEVER use sponges or abrasive products, and aromatic or aliphatic solvents to remove stains or adhesives on the painted or stainless steel surfaces.

### ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Μην ψεκάζετε και μην πλένετε τα θερμαντικά στοιχεία ή το θερμοστάτη με απορρυπαντικά που έχουν ως βάση τους οξέα (ελέγξτε τα στοιχεία που αναγράφονται στην ετικέτα του προϊόντος που χρησιμοποιείτε).

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημία προκληθεί λόγω λανθασμένου καθαρισμού.

Ο φούρνος πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση για να αφαιρούνται 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.

To maintain the shine of the enamelled parts, clean them with warm soapy water, rinse and dry them thoroughly. ALWAYS wash the accessories used.

### ΛΑΣΤΙΧΟ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

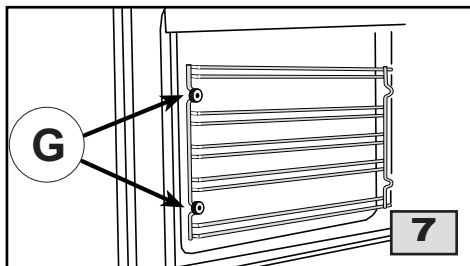
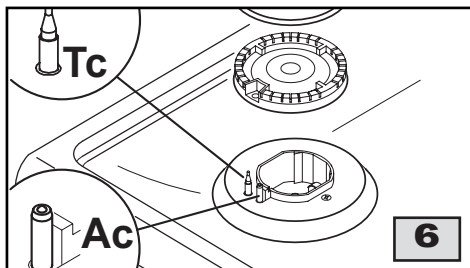
- το καθαρίζετε, αποφεύγοντας τα εργαλεία ή τα προϊόντα που χαράζουν.
- να ελέγχετε την κατάσταση του που και που.

**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. 7)

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

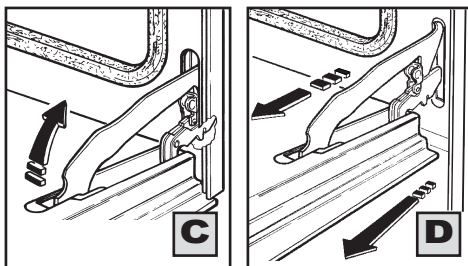
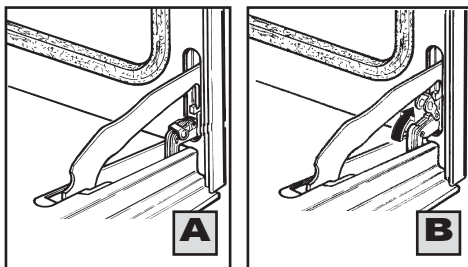
- Πιέστε με το δάκτυλο στην τελευταία εγκοπή για να απελευθερωθεί η σχάρα από τη θέση της.
  - Ανασπώστε την και αφαιρέστε τη σχάρα.
- Για να τις τοποθετήσετε ξανά στη θέση τους, αντιστρέψτε τη σειρά αυτής της διαδικασίας.



## 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

## HOW TO CLEAN THE INNER OVEN DOOR GLASS

One of the features of our cookers is that the inner oven door glass can be easily removed for cleaning without the aid of specialized personnel. Just open the oven door and remove the support securing the glass (see fig. E).

**ATTENTION!!** This operation can be done also with the door fitted on appliance, but in this way, pay attention that when the glass is pull upwards, the force of the hinges can close the door roughly.

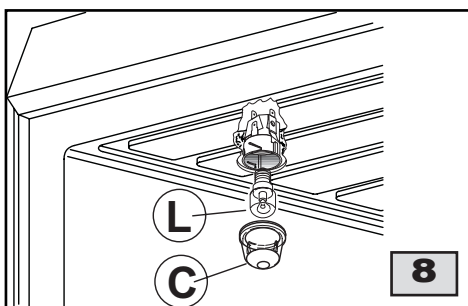


## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ (σχ. 8)

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

In the event one or both oven lamps need replacing, the new lamps must comply with the following requisites: 15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 - and must be resistant to high temperature (300°C).

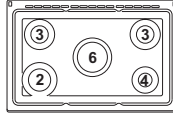
Turn glass protection cap (C) counterclockwise and change the lamp. Re-fit the cap, screwing it back in a clockwise direction.



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

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
Η συσκευή δε λειτουργεί	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ελέγξτε ότι η στρόφιγγα του γκαζιού είναι ανοιχτή</li> <li>• Ελέγξτε ότι έχει συνδεθεί το φως στην πρίζα</li> <li>• Ελέγξτε ότι οι διακόπτες είναι στη σωστή θέση για το ψήσιμο και στη συνέχεια επαναλάβετε τις ενέργειες που δίνονται στο εγχειρίδιο χρήσης</li> <li>• Ελέγξτε τους διακόπτες ασφαλείας του ηλεκτρικού συστήματος (RCD). Εάν υπάρχει πρόβλημα στο σύστημα καλέστε ηλεκτρολόγο.</li> </ul>
Ο θερμοστάτης δε λειτουργεί	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Καλέστε το κέντρο σέρβις</li> </ul>
Η προειδοποιητική λυχνία του ηλεκτρικού θερμοστάτη δεν ανάβει κατά τη χρήση	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Γυρίστε το θερμοστάτη σε μια υψηλότερη θερμοκρασία</li> <li>• Γυρίστε τον επιλογή σε μια διαφορετική λειτουργία.</li> </ul>
Το φως του φούρνου δεν ανάβει	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Βεβαιωθείτε ότι ο λαμπτήρας είναι καλά βιδωμένος στη θέση του</li> <li>• Αγοράστε ένα λαμπτήρα για υψηλές θερμοκρασίες από ένα από τα κέντρα σέρβις και τοποθετήστε τον ακολουθώντας τις οδηγίες που υπάρχουν στη σελίδα 13.</li> </ul>

## ΕΣΤΙΕΣ – ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ



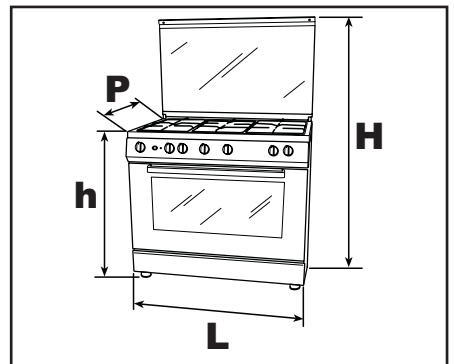
ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ		ΠΙΕΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΕΡΙΟΥ		ΡΟΗ ΑΕΡΙΟΥ		ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΜΠΕΚ	ΘΕΡΜΑΝΤ. ΙΣΧΥΣ W		AIR REG. SLEEVE OPENING	BY-PASS
N.	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	mbar		g/h	L/h	1/100 mm	Min	Max	"X"mm	1/100 mm
2	Ταχείας κουζίνες	G30 - Βουτάνιο	28-30	218		88	800	3000	=	44
		G31 - Προπάνιο	37	214		88	800	3000		
		G20 - Φυσικό	20		286	117-Y	800	3000		
3	Κανονική	G30 - Βουτάνιο	28-30	131		68	600	1800	=	34
		G31 - Προπάνιο	37	129		68	600	1800		
		G20 - Φυσικό	20		171	98-Z	600	1800		
4	Βοηθητική	G30 - Βουτάνιο	28-30	73		51	400	1000	=	28
		G31 - Προπάνιο	37	71		51	400	1000		
		G20 - Φυσικό	20		95	75-X	400	1000		
6	Ultrarapid	G30 - Βουτάνιο	28-30	276		98	1600	3800	=	62
		G31 - Προπάνιο	37	272		98	1600	3800		
		G20 - Φυσικό	20		362	161-K	1600	3800		
7	Φούρνο	G30 - Βουτάνιο	28-30	349		108	1200	4800	3.5	55
		G31 - Προπάνιο	37	343		108	1200	4800		
		G20 - Φυσικό	20		457	161	1200	4800		

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Περιγραφή	Ονομαστικά στοιχεία
Αντίσταση γκριλ	1800W
Φως φούρνου	15 W - E 14 - T300
Rear fan	25..29 W
Καλώδιο τροφοδοσίας	H05 RR-F 3x 1 mm <sup>2</sup>

## OUTSIDE COOKER DIMENSIONS

Ύψος H mm	Ύψος h mm	Πλάτος L mm	Βάθος P mm
1440 ÷ 1455	850 ÷ 865	900	600



## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

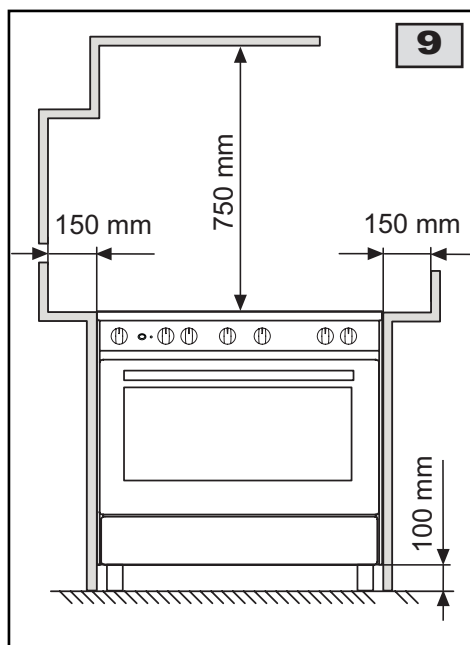
- Η εγκατάσταση, ρυθμίσεις, τροποποιήσεις και εργασίες συντήρησης που περιγράφονται σ' αυτό το Κεφάλαιο πρέπει να πραγματοποιούνται από έμπειρο και εκπαιδευμένο προσωπικό. Ο κατασκευαστής και ο διανομέας δε φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές σε άτομα ή περιουσίες που προκύπτουν από λανθασμένη εγκατάσταση 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 9.
- Σε συμφωνία με τα ηλεκτρικά πρότυπα, πριν συνδέσετε τη συσκευή εξασφαλίστε ότι τηρούνται οι κατάλληλες αποστάσεις όπως φαίνεται στο σχ. 9.
- 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, καρφία κλπ) δεν πρέπει να αφεθούν οπουδήποτε όπου είναι προσβάσιμα από παιδιά διότι αποτελούν πιθανό κίνδυνο.



## ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ

Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται σε δωμάτιο με όγκο μικρότερο από 20 m<sup>3</sup>.

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 cm<sup>2</sup> (δείτε σχ. 10). Τα ανοίγματα αυτά πρέπει να βρίσκονται σε τέτοια θέση ώστε να μην εμποδίζεται η ροή του αέρα.

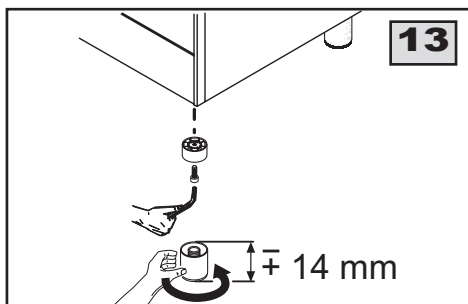
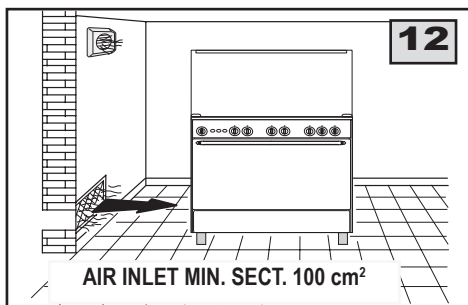
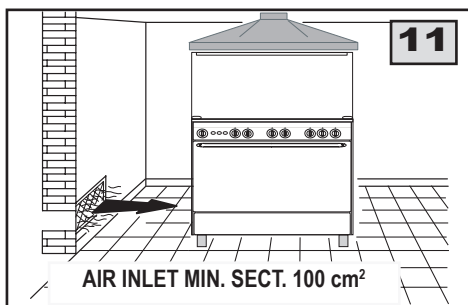
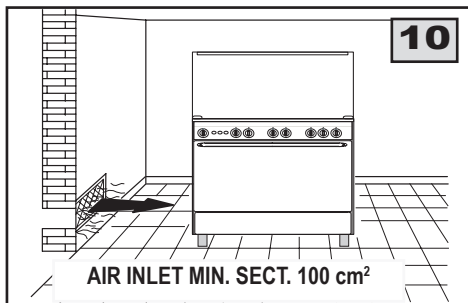
Επιτρέπεται επίσης ο έμμεσος αερισμός από αμέσως διπλανά δωμάτια, σύμφωνα πάντα με τις οδηγίες των ισχύοντων κανονισμών.

## ΘΕΣΗ ΚΑΙ ΑΕΡΙΣΜΟΣ

Οι κουζίνες αερίου πρέπει πάντα να αποβάλλουν τα προϊόντα της καύσεως διαμέσου απορροφητήρα, στον εξωτερικό χώρο (δείτε σχ. 11). Αν δεν έχετε απορροφητήρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έναν εξαεριστήρα τοίχου ή παραθύρου που πρέπει πάντα να λειτουργεί όταν χρησιμοποιείτε την κουζίνα (δείτε σχ. 12).

## 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 ασφαδισμένη. Μια κουζίνα που δεν έχει ασφαδιστεί μπορεί να επηρεάσει τα αποτελέσματα του μαγειρέματος ειδικά κατά το ψήσιμο. Για να ασφαδιάσετε την κουζίνα απλά ρυθμίστε τα πόδια (σχ. 13) 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.**



## 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 ταινία 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 πίεσης 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 κατὰ μέγιστον. 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 οπιδόποτε μπορεί να την τραυματίσει.
  - Όλο το μήκος της σωλήνας πρέπει να είναι εύκολα επιθεωρήσιμο για να μπορείτε να ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση της.
  - Η σωλήνα πρέπει να αντικαθίσταται εντός της ημερομηνίας που αναγράφεται επάνω της.

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ


**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 ευθύνης 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	<b>L</b>	(φάση)	= καφέ καλώδιο
γράμμα	<b>N</b>	(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 αντάπτορες 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

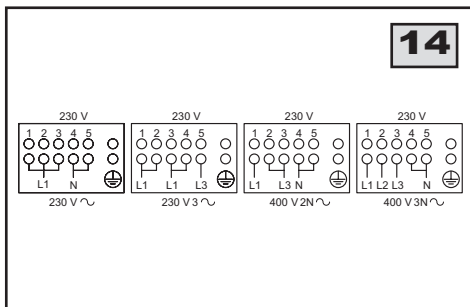
να αντέχει το φορτίο της συσκευής, με ελάχιστο άνοιγμα μεταξύ των επαφών 3 mm.

- Θυμηθείτε ότι το καλώδιο της γείωσης δεν πρέπει να αποκόπτεται από το διακόπτη.

### ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

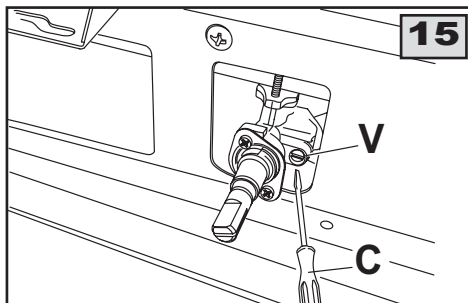
Οι πλήρως ηλεκτρικές κουζίνες και ορισμένες από τις εκδόσεις combi, παρόλο που φεύγουν από το εργοστάσιο έτοιμες για χρήση με μονοφασικό ρεύμα, μπορούν, μετά από τις απαραίτητες τροποποιήσεις να χρησιμοποιηθούν με τριφασικό ρεύμα ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες.

- 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. 15. 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 15) 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.

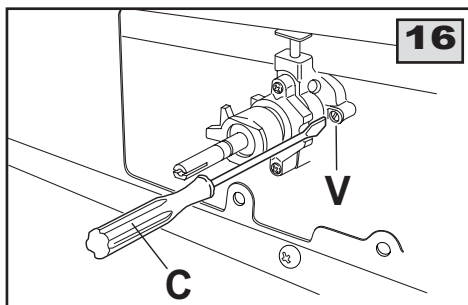


## ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ ΑΕΡΙΟΥ (σχ. 15)

All gas taps are male cone type with only one way of passage. The adjustment screw (V) is on the side of the stem.

Η ρύθμιση της χαμηλής ισχύος της φλόγας γίνεται ως ακολούθως:

- Ανάψτε την εστία και γυρίστε τον διακόπτη στην θέση μειωμένης παροχής (χαμηλή φλόγα).
- Remove the knob of the tap which is attached by simply applying pressure to the rod.
- With a small screwdriver (C) turn to the right or left the adjustment screw (V) until the flame of the burner is conveniently regulated to the Low position.
- Βεβαιωθείτε ότι όταν γυρίζετε γρήγορα τον διακόπτη από την θέση υψηλής στην θέση χαμηλής φλόγας, η εστία δεν σβήνει.
- **ATTENTION!!** This operation can be carried out also with the front panel fitted, but if the technician finds some difficulties to reach the adjustment screw, remove the front panel unscrewing the fixing screws, which are positioned in the inferior part of the same.



## ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ ΦΟΥΡΝΟΥ (βλ. εικ. 16)

Για να ρυθμίσετε στη θέση Minimum:

- 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.

**ΑΝΑΜΜΑ ΦΟΥΡΝΟΥ (βλ. εικ. 17)**

Το φλόγιστρο βρίσκεται στον πάτο του φούρνου και καλύπτεται από το δίσκο βάσης ο οποίος πρέπει να βρίσκεται πάντοτε στη θέση του κάθε φορά που χρησιμοποιείται ο φούρνος.

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 16. Lock screw (A) in place once the adjustments have been made.

**ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ**

Οι καυστήρες των εστιών μπορούν να προσαρμοστούν για διάφορους τύπους αερίου με την απλή αλλαγή των μπεκ με άλλα κατάλληλου τύπου για το αέριο που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Για την βοήθεια του εγκαταστάτη ο πίνακας στην σελ. 16 δίνει τις θερμαντικές ισχύεις των εστιών, τη διάμετρο των μπεκ και την πίεση λειτουργίας για τους διάφορους τύπους αερίου.

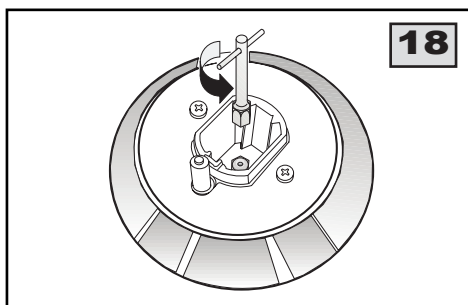
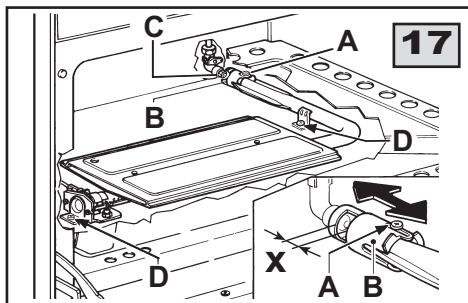
Συμμορφώσεθε με τις ακόλουθες οδηγίες:

**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. 18).

**Injector replacement - Oven burner.**

Remove oven base. Remove screw (D) which will release burner and give access to the injector (C) (fig. 17). Unscrew injector and replace it. Replace burner and replace screw (D).



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

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

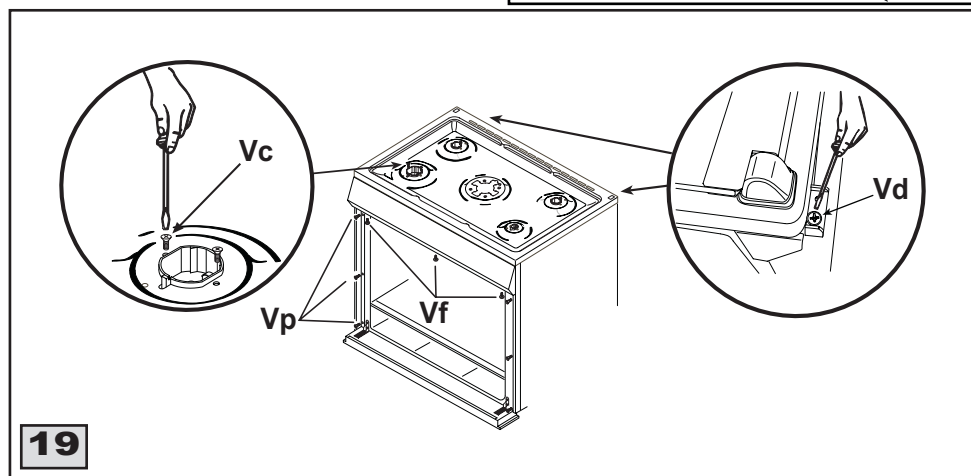
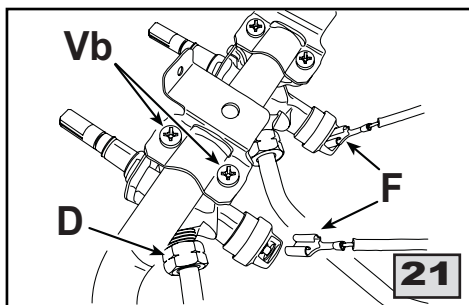
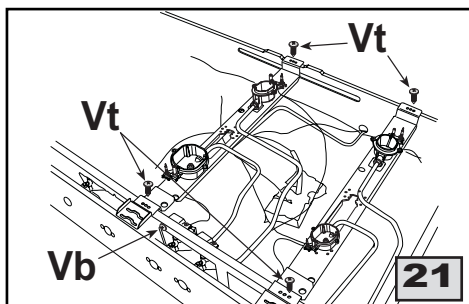
### ΑΛΛΑΓΗ ΤΟΥ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΑΕΡΙΟΥ AND THERMOSTAT (19)

Proceed in the following way when replacing a tap or the thermostat:

- Remove pan supports, burner heads.
- Unscrew the burner fixing screws (Vc) (fig. 19). (four for ultrarapid burner and two for the other burners)
- Pull out the knobs.
- Unscrew the three fixing screws (Vf) (fig. 19) which lock the front panel to the front frame then slip out from the upper fixing brackets.
- Unscrew the six fixing screws (Vp) (fig. 19) which lock the side profiles and remove it.
- Unscrew the two fixing screws (Vd) (fig. 19) which lock the hob at the back and remove it.
- Unscrew the nuts (D) of the gas aluminium pipes and pull out the thermocouple quick connectors (F) (fig.21).
- Unscrew the screws (Vt) (fig. 20) which lock the crosspieces.
- Unscrew the screws (Vb) (fig. 20) which unite the the bridles of the taps to the front frame.
- Make to slip the ramp toward the back part and unscrew the screws (Vb) (fig. 21) in order to free the taps.

Change seal each time a tap or a thermostat is replaced. This will ensure perfect retention between the tap or a thermostat and part.

- Reassemble all the parts following the same procedure but in the reverse order.



**ΑΛΛΑΓΗ ΤΟΥ ΕΥΚΑΜΠΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ ΠΑΡΟΧΗΣ**

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

**ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ**

- Η οπίσθια προστασία θα πρέπει να αφαιρεθεί προκειμένου να αντικατασταθούν οι ηλεκτρικές αντιστάσεις, 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 13.
- To change the lamp holder, the spark generator and the spark electrodes, the work top has to be removed as indicated in paragraph «**REPLACING THE TAPS AND THERMOSTAT**».
- To change the lamp-holder (fig. 8), unscrew the protective glass cap (C), force the tabs of blockage and take the lamp-holder toward the inside of the oven.
- To change the eventual programming accessory, the thermostat, the commutator and the indicator lights, remove the front panel as indicated in paragraph «**TAPS**»

