

# Operating Instructions

COOKER AND OVEN



English, 1



Ελληνικά, 12



عربي

K6C51/EX

## Contents

### Installation, 2-3

Positioning and levelling  
Electrical connection  
Table of characteristics

### Description of the appliance, 4

Overall view  
Control panel

### Start-up and use, 5-8

Starting the oven  
Cooking modes  
Oven cooking advice table

### Using the glass ceramic hob, 9

Switching the cooking zones on and off  
Cooking zones

### Precautions and tips, 10

General safety  
Disposal  
Respecting and conserving the environment

### Care and maintenance, 11

Switching the appliance off  
Cleaning the appliance  
Replacing the oven light bulb  
Cleaning the glass ceramic hob  
Assistance

# Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

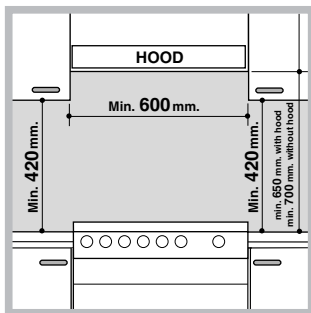
## Positioning and levelling

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

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

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.



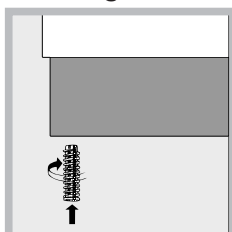
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets

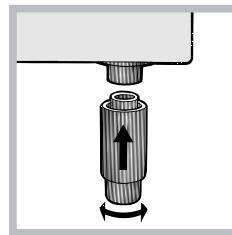
are flammable (*see figure*).

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

## Levelling



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



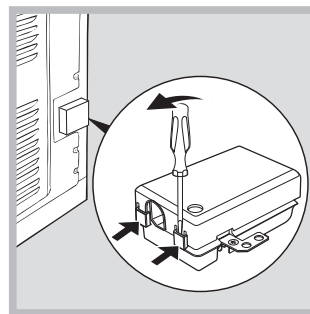
The legs\* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

## Electrical connection

### Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.



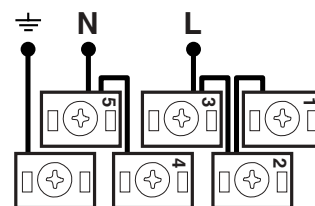
- Pull the cover to open it.

To install the cable, follow the instructions below:

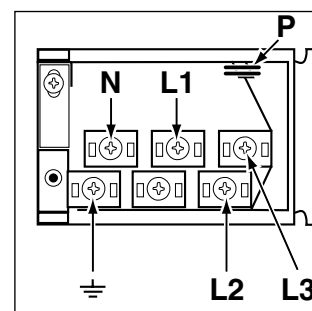
- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

! The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (*see figure*).

230V ~  
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

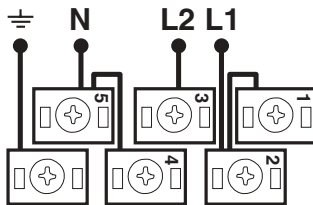


- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (*see figure* - labelled "P").

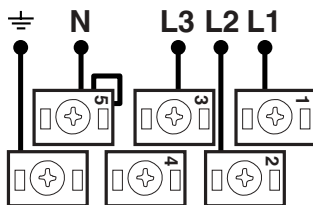


\* Only available in certain models.

**400V 2N~**  
**H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746**



**400V 3N~**  
**H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746**



- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

**Connecting the supply cable to the electricity mains**

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

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

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

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

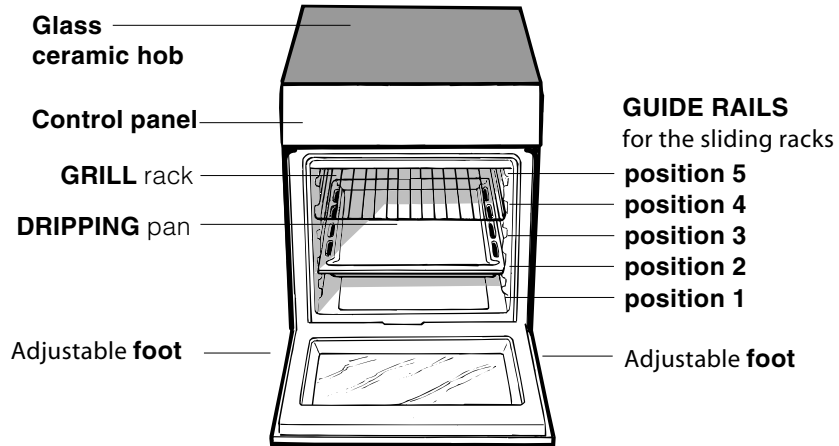
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

**TABLE OF CHARACTERISTICS**

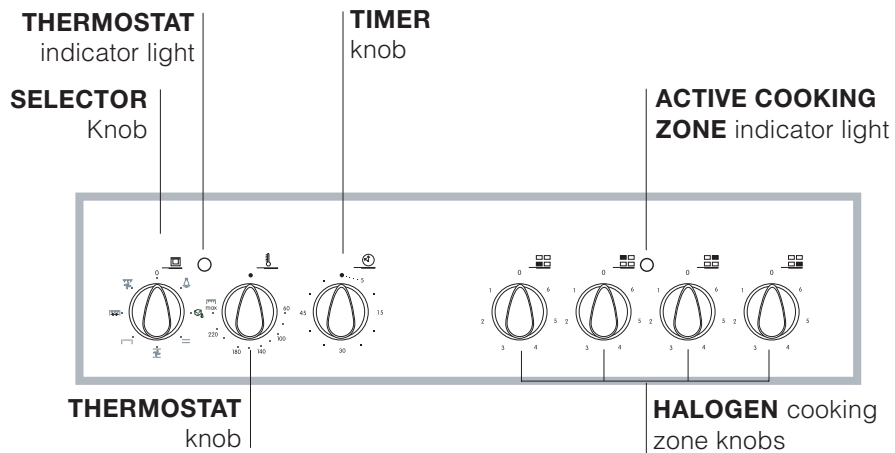
<b>Oven dimensions (HxWxD)</b>	32x43.5x40 cm
<b>Volume</b>	56 l
<b>Useful measurements relating to the oven compartment</b>	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
<b>Voltage and frequency</b>	220-230V/380-400V 3N ~ 50/60Hz (see data plate)
<b>Ceramic hob</b>	
Front Left	1700 W
Back Left	1200 W
Back Right	2100 W
Front Right	1200 W
Max. ceramic hob consumption	6200 W
<b>ENERGY LABEL</b>	<p>Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304</p> <p>Natural convection energy consumption heating mode: </p> <p>Declared forced convection energy consumption heating mode: </p> <p>Fan assisted</p>
	<p>This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 04/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EEC</p>

# Description of the appliance

## Overall view



## Control panel



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

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

## Starting the oven

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

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

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time (*see below*).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.


! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

## THERMOSTAT indicator light



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

## Oven light

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

## Timer

To activate the Timer proceed as follows:

1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction  for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction  to set the desired length of time.

## Cooking modes

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

- GRILL (recommended: set only to MAX power level).
- DEFROSTING (recommended: any).

### “Defrosting” Mode

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the “multi-cooking” mode and setting the temperature to 80° - 100°C.

### Convection Mode

On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

### Fan Assisted Mode

The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you

can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: “Cooking On More Than One Rack”.

This fan assisted mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc... Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The fan assisted mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance.

Desserts: the fan assisted mode is also perfect for baking leavened cakes.

Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

### “Top” oven

The top heating element comes on.

This mode can be used to brown food at the end of cooking.

### Grill

The top heating element and the turnspit come on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...

**Always leave the oven door shut during cooking, except when using the turnspit.**

Some grilling examples are included in the “Practical Cooking Advice” paragraph.

### Fan Assisted Grill

The top central heating element and the fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in

a spicy sauce, quail, pork chops, etc.

**All “gratin” cooking must be done with the oven door shut.**

This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, tuna, grouper, stuffed cuttlefish etc.

! The GRILL and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.

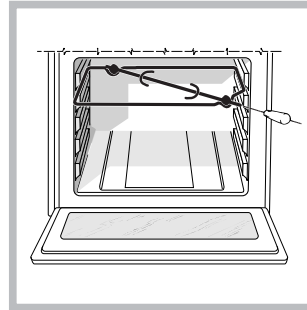
! When using the TOP OVEN and GRILL cooking modes, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the GRATIN cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.

### Cooking on several shelves simultaneously

If it is necessary to use two racks, use the MULTILEVEL cooking mode, as this is the only cooking mode suited to this type of cooking. We also recommend that:

- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (*see Oven cooking advice table*) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

### Turnspit



To operate the rotisserie (*see diagram*) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.

3. Activate the rotisserie by selecting  with the SELECTOR knob.

## Oven cooking advice table

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
<b>Defrosting</b>	All frozen food					
<b>Convection</b>	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
<b>Fan assisted</b>	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken + potatoes	1	2-4	10	180	60-75
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25
Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30	
<b>Top Oven</b>	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
<b>Grill</b>	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	Max	2-3
<b>Fan assisted grill</b>	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35

**NB:** cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.



! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

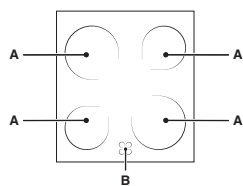
## Switching the cooking zones on and off

To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.

To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position. If the COOKING ZONE ON indicator light is lit, this shows that at least one of the cooking zones on the hob is switched on.

## Cooking zones

The hob is equipped with electric radiant heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.



- A. The cooking zone with radiant heating elements.
- B. The residual heat indicator light: this indicates that the temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even

when the heating element has been switched off but is still hot.

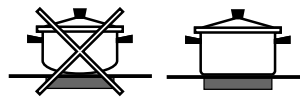
### Cooking zones with radiant heating elements.

The circular radiant heating elements become red 10 - 20 seconds after they have been switched on.

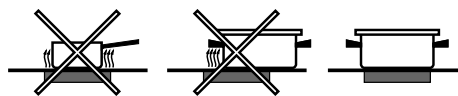
Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

### Practical advice on using the hob

- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.



- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob remain effective for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

# Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards.

The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

## General safety

- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate located on the appliance.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not use unstable or misshapen pans on the cooking zones; this will help to avoid accidental spills. Make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.

- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off.
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

## Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.  
For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

## Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the TOP OVEN, GRILL and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

## Switching the appliance off

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

## Cleaning the oven

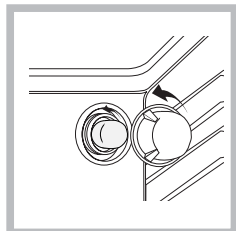
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

## Inspecting the oven seals

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

## Replacing the oven light bulb



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

reconnect the oven to the electricity supply.

## Cleaning the glass ceramic hob

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

## Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

**Please have the following information to hand:**

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

GR



English, 1



Ελληνικά, 12



عربي

K6C51/EX

### Περιεχόμενα

#### Εγκατάσταση, 13-14

Τοποθέτηση και οριζόντιωση  
Ηλεκτρική σύνδεση  
Πίνακα χαρακτηριστικών

#### Περιγραφή της συσκευής, 15

Συνολική άποψη  
Πίνακας χειριστηρίων

#### Εκκίνηση και χρήση, 16-19

Εκκίνηση του φούρνου  
Προγράμματα  
Πίνακας ψησίματος στο φούρνο

#### Χρήση της υαλοκεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος, 20

Ανάψτε και σβήστε τις ζώνες μαγειρέματος  
Περιοχές μαγειρέματος

#### Προφυλάξεις και συμβουλές, 21

Γενική ασφάλεια  
Διάθεση  
Προστασία και σεβασμός του περιβάλλοντος

#### Συντήρηση και φροντίδα, 22

Αποκλεισμός του ηλεκτρικού ρεύματος  
Καθαρισμός της συσκευής  
Αντικατάσταση της λυχνίας φωτισμού του φούρνου  
Καθαρισμός της υαλοκεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος  
Τεχνική υποστήριξη

! Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις του παρόντος εγχειριδίου αφού σας παρέχουν σημαντικές υποδείξεις σχετικά με την ασφάλεια εγκατάστασης και χρήσης της συσκευής.

! Φυλάξτε τις οδηγίες λειτουργίας της συσκευής για μελλοντική χρήση. Βεβαιωθείτε ότι οι οδηγίες βρίσκονται μαζί με τη συσκευή σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης.

! Η εγκατάσταση διενεργείται σύμφωνα με τις οδηγίες αυτές και από προσωπικό επαγγελματικά ειδικευμένο.

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

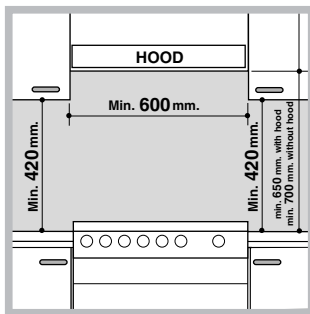
## Τοποθέτηση και οριζοντίωση

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

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

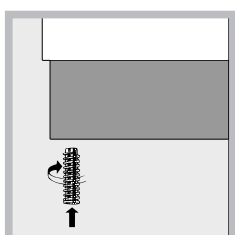
Για μια σωστή εγκατάσταση:

- τοποθετήστε τη συσκευή στην κουζίνα, στην τραπεζαρία ή σε γκαρσονιέρα (αλλά όχι στο μπάνιο).
- αν ο πάγκος της κουζίνας είναι ψηλότερος εκείνου των επίπλων, αυτά πρέπει να τεθούν σε τουλάχιστον 600 mm από τη συσκευή.



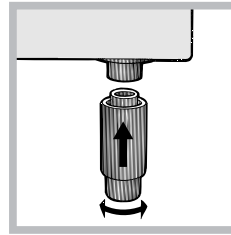
- η κουζίνα θα εγκατασταθεί κάτω από ράφι, το τελευταίο θα πρέπει να απέχει από τον πάγκο τουλάχιστον 420 mm. Η απόσταση αυτή πρέπει να είναι 700 mm αν τα ράφια είναι εύφλεκτα (βλέπε εικόνα).

- μην τοποθετείτε κουρτίνες πίσω από την κουζίνα ή σε τουλάχιστον 200 mm από τα πλαϊνά της.
- ενδεχόμενοι απορροφητήρες πρέπει να εγκαθίστανται σύμφωνα με τις υποδείξεις του εγχειριδίου οδηγιών.



### Οριζοντίωση

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



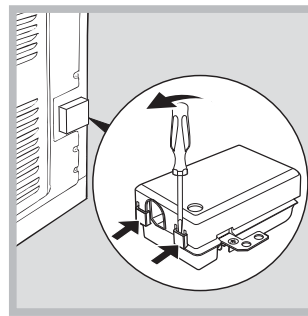
Οι γάμπες\* μοντάρονται χωνευτά κάτω από τη βάση της κουζίνας.

## Ηλεκτρική σύνδεση

### Συναρμολόγηση καλωδίου τροφοδοσίας

Άνοιγμα πινακίδας ακροδεκτών:

- Βάλτε ένα κατσαβίδι στις πλευρικές γλωσσίσσες του καπακιού της πινακίδας ακροδεκτών.
- Τραβήξτε και ανοίξτε το καπάκι της πινακίδας ακροδεκτών.

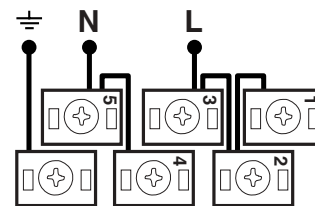


Για την τοποθέτηση του καλωδίου εκτελέστε τα παρακάτω:

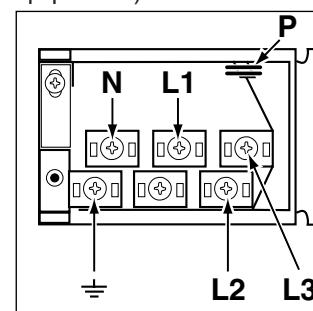
- ξεβιδώστε τη βίδα του καλωδιοδέτη και τις βίδες των επαφών.

! Οι γέφυρες είναι διευθετημένες από το Εργοστάσιο για τη σύνδεση σε 230V μονοφασικά (βλέπε εικόνα).

230V ~  
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

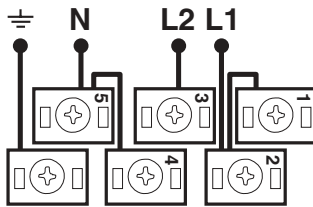


- Για τη διενέργεια των ηλεκτρικών συνδέσεων που απεικονίζονται στην εικόνα, χρησιμοποιήστε τις δύο γέφυρες που βρίσκονται μέσα στο κουτί (βλέπε εικόνα - αναφορά «P»)

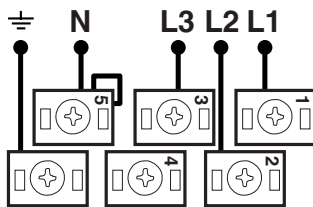


\* Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

**400V 2N~**  
**H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746**



**400V 3N~**  
**H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746**



- στερεώστε το καλώδιο τροφοδοσίας στον αντίστοιχο καλωδιοδέτη και κλείστε το καπάκι.

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

Η συσκευή συνδέεται απ' ευθείας στο δίκτυο χρησιμοποιώντας έναν πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστο άνοιγμα επαφών 3 mm μεταξύ της συσκευής και του δικτύου. Ο διακόπτης πρέπει να διαστασιολογείται για το ενδεδειγμένο φορτίο και να πληροί τις ισχύουσες προδιαγραφές για το ηλεκτρικό ρεύμα (ο αγωγός γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από το διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι που κανένα σημείο του να μην έρχεται σε επαφή με θερμοκρασίες μεγαλύτερες των 50°C .

Πριν διενεργήσετε τη σύνδεση βεβαιωθείτε ότι:

- η συσκευή έχει τη γείωση και το βύσμα τηρούν τις εκ του νόμου προδιαγραφές
- η πρίζα είναι σε θέση να υποστεί το μέγιστο φορτίο ισχύος της συσκευής, που αναφέρεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών
- η τάση τροφοδοσίας να περιλαμβάνεται στις τιμές της ταμπελίτσας χαρακτηριστικών
- η πρίζα να είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής. Αν η πρίζα δεν είναι συμβατή με το βύσμα, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο τεχνικό για την αντικατάσταση. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις ή πολύπριζα.

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

! Το καλώδιο δεν πρέπει να διπλώνει ή να συμπιέζεται.

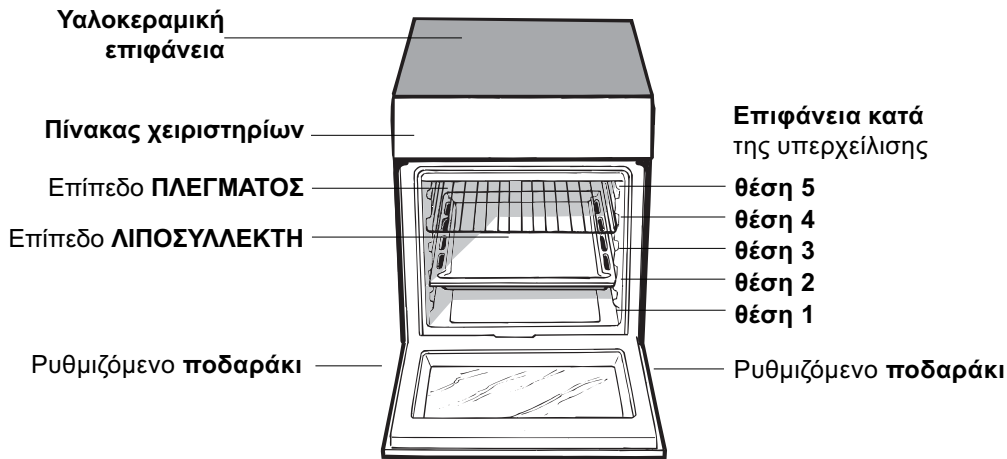
! Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται περιοδικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

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

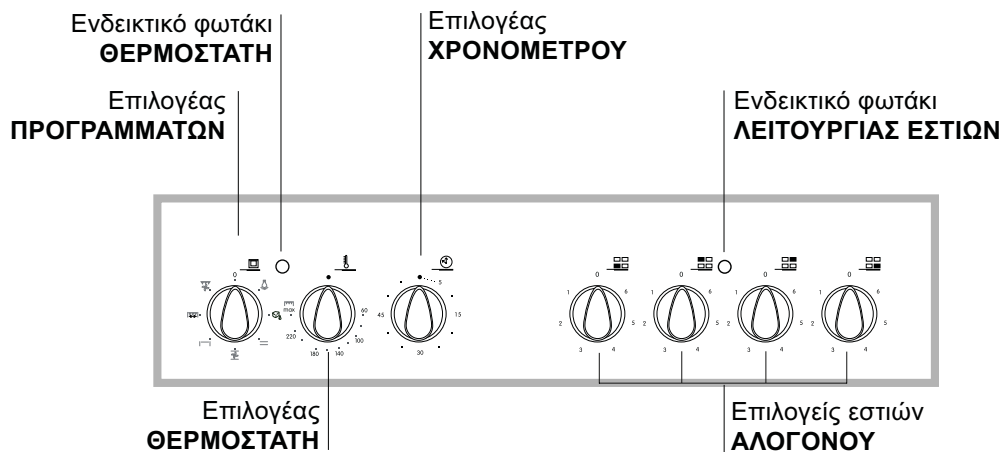
ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ	
Διαστάσεις Φούρνου HxLxP	32x43,5x40 cm
Όγκος	56 l
Ωφέλιμες διαστάσεις του φούρνου	πλάτος cm 42 Βάθος cm 44 ύψος cm 8,5
Τάση και συχνότητα τροφοδοσίας	220-230V/380-400V 3N ~ 50/60Hz (βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών)
Κεραμική επιφάνεια μαγειρέματος	
Μπροστά αριστερά	1700 W
Πίσω αριστερά	1200 W
Πίσω δεξιά	2100 W
Μπροστά δεξιά	1200 W
Απορρόφηση κεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος Max	6200 W
ENERGY LABEL	<p>Οδηγία 2002/40/CE για την ετικέτα των ηλεκτρικών φούρνων Πρότυπο EN 50304</p> <p>Κατανάλωση ενέργειας με φυσική αγωγιμότητα – λειτουργία θέρμανσης: </p> <p>Στατικός</p> <p>Δηλωθείσα κατανάλωση ενέργειας με δυναμική αγωγιμότητα – λειτουργία θέρμανσης: </p> <p>Αερόθερμος</p>
 	<p>Η συσκευή αυτή είναι σύμφωνη με τις ακόλουθες Κοινοτικές Οδηγίες: 2006/95/EC της 12.12.06 (Χαμηλή Τάση) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 04/108/EC της 15/12/04 (Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 93/68/EEC της 22/07/93 και μεταγενέστερες τροποποιήσεις. 2002/96/EEC</p>



## Συνολική άποψη



## Πίνακας χειριστηρίων



# Εκκίνηση και χρήση

GR

! Στο πρώτο άναμμα λειτουργήστε το φούρνο άδειο για τουλάχιστον μισή ώρα με το θερμοστάτη στο μέγιστο και την πόρτα κλειστή. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά πριν σβήσετε το φούρνο και ανοίξετε την πόρτα. Η οσμή που αναδύεται οφείλεται στην εξάτμιση των ουσιών που χρησιμοποιήθηκαν στην παραγωγή για την προστασία του φούρνου.

! Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, αφαιρέστε το πλαστικό φιλμ από τα πλαϊνά.

## Εκκίνηση του φούρνου

1. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος στρέφοντας τον επιλογέα των ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ.
2. Επιλέξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία για το πρόγραμμα ή την επιθυμητή στρέφοντας τον επιλογέα ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.

Τη λίστα με τα προγράμματα μαγειρέματος και τις σχετικές προτεινόμενες θερμοκρασίες μπορείτε να δείτε στο σχετικό πίνακα (βλέπε Πίνακα μαγειρέματος στο φούρνο).

Κατά το μαγείρεμα μπορείτε πάντα:

- να αλλάξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος ενεργώντας στον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ
- να αλλάξετε τη θερμοκρασία ενεργώντας στον επιλογέα ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
- να προγραμματίσετε τη διάρκεια και την ώρα τέλους μαγειρέματος (βλέπε κάτω)
- να διακόψετε το μαγείρεμα φέρνοντας τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ στη θέση 0.

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


! Να θέτετε πάντα τα σκεύη μαγειρέματος στο παρεχόμενο πλέγμα ή πλέγματα.

## Ενδεικτικό φωτάκι ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Όταν είναι αναμμένο, σημαίνει ότι ο φούρνος παράγει θερμότητα. Σβήνει όταν στο εσωτερικό του φούρνου επιτυγχάνεται η επιλεγμένη θερμοκρασία. Στο σημείο αυτό το ενδεικτικό φωτάκι ανάβει και σβήνει διαδοχικά, δείχνοντας ότι ο θερμοστάτης είναι σε λειτουργία και διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία.



## Φως του φούρνου

Ανάβει στρέφοντας τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ σε μια θέση διαφορετική του «0». Παραμένει αναμμένο όσο ο φούρνος είναι σε λειτουργία.

Επιλέγοντας  με τον επιλογέα, το φως ανάβει χωρίς να ενεργοποιηθεί κανένα θερμαντικό στοιχείο.

## Timer (Χρονόμετρο)

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

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



## Προγράμματα

! Για όλα τα προγράμματα μαγειρέματος μπορείτε να θέσετε μια θερμοκρασία μεταξύ 60°C και Max, εκτός από τα ακόλουθα προγράμματα:

- GRILL (συνιστάται να θέσετε μόνο στο επίπεδο MAX)
- ΑΠΟΨΥΞΗ (προτείνεται: ένα οποιοδήποτε επίπεδο).

### Φούρνος «Απόψυξης»

Ο ανεμιστήρας στο βάθος του φούρνου κυκλοφορεί τον αέρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος γύρω από το τρόφιμο. Ενδείκνυται για την απόψυξη οποιουδήποτε είδους τροφίμου, αλλά ειδικότερα για τρόφιμα ευαίσθητα που δεν θέλουν θερμότητα όπως για παράδειγμα: τούρτες παγωτού, γλυκά κρέμας ή με σαντιγί, γλυκά φρούτων. Ο χρόνος απόψυξης σχεδόν υποδιπλασιάζεται αν χρησιμοποιηθεί ο ανεμιστήρας. Στην περίπτωση κρεατικών, ψαρικών ή ψωμιού μπορείτε να επιταχύνετε χρησιμοποιώντας τη λειτουργία πολλαπλών ψησίματων θέτοντας μια θερμοκρασία 80° - 100°C.

### Στατικός Φούρνος

Στη θέση αυτή ανάβουν τα δύο θερμαντικά στοιχεία, το κάτω και το επάνω. Είναι ο κλασικός φούρνος της γιαγιάς που όμως τον φέραμε σε ένα εκπληκτικό επίπεδο κατανομής της θερμοκρασίας και συγκράτησης της κατανάλωσης. Ο στατικός φούρνος παραμένει αξιόπραστος στις περιπτώσεις που πρέπει να μαγειρέψετε πιάτα τα συστατικά των οποίων αποτελούνται από δύο ή περισσότερα στοιχεία που θα σχηματίσουν ένα ενιαίο πιάτο, για παράδειγμα λάχανο με παϊδάκια, μπακαλά αλά σπανιόλα, στοκαφίσο αλά ανκονετάνα, ψαχνό μοσχारीου με ρύζι, κλπ. Εξαιρετικά αποτελέσματα επιτυγχάνονται στην ετοιμασία πιάτων με βάση κρέας βοδινό ή μοσχάρι όπως τα μπραζέ, τα βραστά με λαχανικά, το goulasch, κρέας κυνηγιού, μπουτί και φιλέτο χοιρινό, κλπ., που απαιτούν αργό ψήσιμο με σταθερή προσθήκη υγρών. Οπωσδήποτε παραμένει το καλύτερο σύστημα ψησίματος για τα γλυκά, για τα φρούτα και για τα ψησίματα με σκευή σκεπαστά ειδικά για τα ψησίματα στο φούρνο. Στο ψήσιμο στον στατικό φούρνο χρησιμοποιείτε ένα μόνο λιποσυλλέκτη, διότι σε περισσότερα επίπεδα θα είχατε μια κακή κατανομή της θερμοκρασίας. Χρησιμοποιώντας τα διάφορα διαθέσιμα επίπεδα μπορείτε να σταθμίσετε την ποσότητα θερμότητας μεταξύ του επάνω και κάτω μέρους. Αν το ψήσιμο απαιτεί περισσότερη θερμότητα από κάτω ή από πάνω, χρησιμοποιήστε αντίστοιχα τα κάτω ή επάνω επίπεδα.

### Φούρνος Αερόθερμος

Ενεργοποιούνται τα θερμαντικά στοιχεία και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Επειδή η θερμότητα είναι σταθερή και ομοιόμορφη σε όλο το φούρνο, ο αέρας ψήνει και ροδοκοκκινίζει το φαγητό ομοιόμορφα σε όλα τα σημεία. Μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα ακόμη και φαγητά διαφορετικά μεταξύ τους, αρκεί οι θερμοκρασίες ψησίματος να είναι ίδιες. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μέχρι ένα μέγιστο 2 επιπέδων ταυτόχρονα, ακολουθώντας τις προειδοποιήσεις της παραγράφου “Ταυτόχρονο ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα”.

Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται ιδιαίτερα στα πιάτα που απαιτούν κρούστα ή για πιάτα που απαιτούν μαγείρεμα αρκετά επί μακρόν, για παράδειγμα λαζάνια, μακαρόνια για παστίτσιο, κοτόπουλο ψητό με πατάτες, κλπ. Σημαντικά πλεονεκτήματα επιτυγχάνονται στο ψήσιμο ψητών κρέατος διότι η καλύτερη κατανομή θερμοκρασίας επιτρέπει τη χρήση χαμηλότερων θερμοκρασιών που μειώνουν την διαφυγή των ζουμιών, διατηρώντας το κρέας πιο μαλακό με μικρότερη απώλεια βάρους. Ο αερόθερμος φούρνος εκτιμάται ιδιαίτερα για το ψήσιμο των ψαρικών, που μπορούν να μαγειρευτούν με ελάχιστη προσθήκη μπαχαρικών, διατηρώντας έτσι αναλλοίωτη τη γεύση και την όψη.

Dessert: σίγουρα αποτελέσματα επιτυγχάνονται ψήνοντας κέικ ζύμης.

Η λειτουργία “αερόθερμος” μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μια ταχεία απόψυξη λευκού και κόκκινου κρέατος, ψωμιού, θέτοντας μια θερμοκρασία στους 80 °C. Για να αποψύξετε πιο ευαίσθητα τρόφιμα θέστε 60°C ή χρησιμοποιήστε μόνο την κυκλοφορία κρού αέρα, θέτοντας τον επιλογέα του θερμοστάτη στους 0°C.

### Φούρνος “Επάνω”

Ενεργοποιείται το επάνω θερμαντικό στοιχείο. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ροδοκαοκκίνισμα των τροφίμων στο τέλος του μαγειρέματος.

### Grill

Ανάβει το επάνω θερμαντικό στοιχείο και τίθεται σε λειτουργία η σούβλα.

Η αρκετά υψηλή και άμεση θερμοκρασία του γκριλ επιτρέπει το επιφανειακό ροδοκοκκίνισμα των κρεατικών και των ψητών επειδή εμποδίζεται η απώλεια των χυμών (ζουμί). Το ψήσιμο στο γκριλ συνιστάται ιδιαίτερα για τα φαγητά που απαιτούν υψηλή επιφανειακή θερμοκρασία: μπριζόλες βοδινές και μοσχάριες, επtrecte, φιλέτο, χάμπουργκερ κλπ.

**Αφήνετε πάντα κλειστή την πόρτα του φούρνου, εκτός όταν χρησιμοποιείτε τη σούβλα.**

Ορισμένα παραδείγματα χρήσης του γκριλ αναφέρονται στην παράγραφο «Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο».

### Grill Αερόθερμο

Ανάβει το επάνω κεντρικό θερμαντικό στοιχείο και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Οι λειτουργίες αυτές αυξάνουν την αποτελεσματικότητα της μονοκατευθυντικής θερμικής ακτινοβολίας των θερμαντικών στοιχείων μέσω της δυναμικής κυκλοφορίας του αέρα στο εσωτερικό του φούρνου. Αυτό παρεμποδίζει το επιφανειακό κάψιμο των τροφίμων αυξάνοντας την ισχύ διείσδυσης της θερμότητας. Εξαιρετικά αποτελέσματα επιτυγχάνονται για ανάμικτα σουβλάκια κρέατος και χορταρικών, λουκάνικων, χοιρινά παϊδάκια, αρνίσια, κοτόπουλο αλά νιάβολα, ορτύκια με αλιφασκιά, χοιρινό φιλέτο, κλπ.

**Όλα τα μαγειρέματα στο “gratin” πρέπει να διενεργούνται με την πόρτα του φούρνου κλειστή.**

Το αερόθερμο γκριλ είναι το ιδανικό για μαγείρεμα του ψαριού κομμένου σε φέτες, για παράδειγμα ο ξιφίας, ο τόνος, ο ροφός, οι γεμιστές σουπιές, κλπ.

**!** Τα μαγειρέματα GRILL και GRATIN πρέπει να διενεργούνται με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

**!** Στα μαγειρέματα ΦΟΥΡΝΟΣ ΕΠΑΝΩ και GRILL τοποθετήστε το γκριλ στη θέση 5 και τον λιποσυλλέκτη στη θέση 1 για τη συλλογή των υπολειμμάτων μαγειρέματος (ζουμιά ή/και λίπη). Στο μαγείρεμα GRATIN τοποθετήστε το γκριλ στη θέση 2 ή 3 και τον λιποσυλλέκτη στη θέση 1 για τη συλλογή των υπολειμμάτων μαγειρέματος.


### Ταυτόχρονο ψήσιμο σε διάφορα επίπεδα

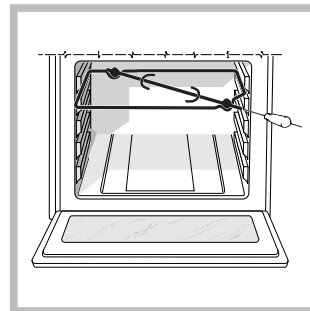
Αν χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε δύο πλέγματα, χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ, το μοναδικό κατάλληλο γι αυτόν τον τύπο μαγειρέματος. Ακόμη είναι καλό:

- να μη χρησιμοποιείτε τις θέσεις 1 και 5: δέχονται απ' ευθείας το θερμό αέρα που θα μπορούσε να κάψει τα ευαίσθητα τρόφιμα.
- Να χρησιμοποιείτε τις θέσεις 2 και 4, θέτοντας στη θέση 2 τα τρόφιμα που απαιτούν περισσότερη θερμότητα.
- όταν μαγειρεύετε τρόφιμα που απαιτούν χρόνους και θερμοκρασίες μαγειρέματος διαφορετικούς, βάλτε μια μέση θερμοκρασία μεταξύ των δύο προτεινόμενων (βλέπε Πίνακα μαγειρέματος σε φούρνο) και θέστε τα πιο ευαίσθητα τρόφιμα στη θέση 4. Αφαιρέστε πρώτα το τρόφιμο που απαιτεί χρόνο μαγειρέματος συντομότερο.
- όταν μαγειρεύετε πίτσες σε περισσότερα επίπεδα με θερμοκρασία στους 220°C, συμφέρει να προθερμάνετε το φούρνο για 15 λεπτά. Γενικά το μαγείρεμα στη θέση 4 έχει μεγαλύτερη διάρκεια: συνεπώς προτείνεται να βγάζετε πρώτα την πίτσα που ψήνετε στο χαμηλότερο επίπεδο και μόνο μετά από μερικά λεπτά εκείνη που ψήνετε στη θέση 4.
- Να τοποθετείτε το λιποσυλλέκτη χαμηλά και το πλέγμα ψηλά.

### Σούβλα

Για την ενεργοποίηση της σούβλας (βλέπε εικόνα) προχωρήστε ως ακολούθως:

1. θέστε το λιποσυλλέκτη στη θέση 1
2. θέστε το στήριγμα της σούβλας σε θέση 4 και εισάγετε τη λόγχη στην αντίστοιχη οπή που βρίσκεται στο πίσω τοίχωμα του φούρνου.
3. ενεργοποιήστε τη σούβλα επιλέγοντας  με τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ.



**Πίνακας ψησίματος στο φούρνο**

Θέση του επιλογέα	Τρόφιμο για μαγείρεμα	Βάρος (Kg)	Θέση ψησίματος επίπεδα από κάτω	Χρόνος προθέρμανσης (λεπτά)	Θέση επιλογέα θερμοστάτη	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)	
<b>Απόψυξη</b>	Όλα τα κατεψυγμένα τρόφιμα						
<b>Στατικός</b>	Πάπια	1	3	15	200	65-75	
	Ψητό μοσχαρίσιο ή βοδινό	1	3	15	200	70-75	
	Ψητό χοιρινό	1	3	15	200	70-80	
	Μπισκότα (φρόλας)	-	3	15	180	15-20	
	Κροσάτες	1	3	15	180	30-35	
<b>Αερόθερμος</b>	Πίτσα (σε 2 θέσεις)	1	2-4	15	220	15-20	
	Λαζάνια	1	3	10	200	30-35	
	Αρνί	1	2	10	180	50-60	
	Ψητό κοτόπουλο + πατάτες	1	2-4	10	180	60-75	
	Σκουμπρί	1	2	10	180	30-35	
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50	
	Μπινιέ (σε 2 θέσεις)	0.5	2-4	10	190	20-25	
	Μπισκότα (σε 2 θέσεις)	0.5	2-4	10	180	10-15	
	Παντεσπάνι (σε 1 θέση)	0.5	2	10	170	15-20	
	Παντεσπάνι (σε 2 θέσεις)	1.0	2-4	10	170	20-25	
	Αλμυρά κέικ	1.5	3	15	200	25-30	
<b>Φούρνος Επάνω</b>	Συμπλήρωση ψησίματος	-	3/4	15	220	-	
<b>“Grill”</b>	Γλώσσες και σουπιές	1	4	5	Max	8-10	
	Σουβλάκια από καλαμάρια και γαρίδες	1	4	5	Max	6-8	
	Φιλέτο μπακαλιάρου	1	4	5	Max	10	
	Λαχανικά στο πλέγμα	1	3/4	5	Max	10-15	
	Μπριζόλες μοσχαρίσιες	1	4	5	Max	15-20	
	Κοτολέτες	1	4	5	Max	15-20	
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10	
	Σκουμπρί	1	4	5	Max	15-20	
	Τοστ	n.° 4	4	5	Max	2-3	
	<b>Με σούβλα</b>						
	Μοσχαράκι στη σούβλα	1.0	-	5	Max	80-90	
	Κοτόπουλο στη σούβλα	1.5	-	5	Max	70-80	
	Αρνάκι στη σούβλα	1.0	-	5	Max	70-80	
	<b>Grill αερόθερμο</b>	Κοτόπουλο στο γκριλ	1.5	3	5	200	55-60
Σουπιές		1.5	3	5	200	30-35	

**Σημείωση:** οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικοί και μπορούν να μεταβάλλονται με βάση τις προσωπικές προτιμήσεις. Στα ψησίματα στο γκριλ ή στο αερόθερμο γκριλ, ο λιποσυλλέκτης τοποθετείται πάντα στο 1° επίπεδο ξεκινώντας από κάτω.

# Χρήση της υαλοκεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος

GR

! Η κόλλα που εφαρμόζεται στις επενδύσεις αφήνει ορισμένα ίχνη γράσου στο γυαλί. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, προτείνεται να τα απομακρύνετε με ένα ειδικό για καθαρισμό μη αποξυστικό προϊόν. Στις πρώτες ώρες λειτουργίας μπορεί να αντιληφθείτε μια οσμή λάστιχου, που όμως θα εξαφανιστεί σύντομα.

## Ανάψτε και σβήστε τις ζώνες μαγειρέματος

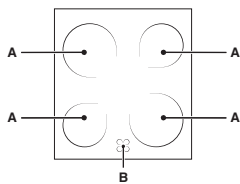
Για να ανάψετε μια ζώνη ψησίματος στρέψτε τον αντίστοιχο επιλογέα δεξιόστροφα.

Για να τη σβήσετε, στρέψτε τον επιλογέα αριστερόστροφα μέχρι το «0».

Το άναμμα της ενδεικτικής λυχνίας ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ επισημαίνει ότι τουλάχιστον μια εστία επιφάνειας μαγειρέματος είναι σε λειτουργία.

## Περιοχές μαγειρέματος

Η επιφάνεια μαγειρέματος παρουσιάζει ηλεκτρικά θερμαντικά ακτινωτά στοιχεία. Κατά τη λειτουργία, τα ακόλουθα στοιχεία στην επιφάνεια μαγειρέματος γίνονται κόκκινα:



A. Η ζώνη μαγειρέματος με ακτινωτά θερμαντικά στοιχεία.  
B. Το ενδεικτικό φωτάκι υπόλοιπης θερμότητας:

επισημαίνει ότι η θερμοκρασία της αντίστοιχης περιοχής μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη των 60°C, ακόμη και στην περίπτωση που το θερμαντικό στοιχείο έσβησε αλλά είναι ακόμη ζεστό.

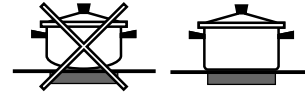
## Οι ζώνες μαγειρέματος με ακτινωτά θερμαντικά στοιχεία.

Τα κυκλικά ακτινωτά θερμαντικά στοιχεία γίνονται κόκκινα μετά από 10-20 δευτερόλεπτα από το άναμμα.

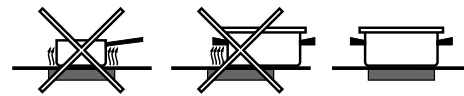
Θέση	Εστία κανονική ή ταχεία
0	Σβηστό
1	Ψήσιμο χορταρικών, ψαρικών
2	Πατάτες στον ατμό, μινέστρες, φασόλια, ρεβύθια
3	Συνέχιση ψησίματος μεγάλων τροφίμων, μινέστρες
4	Ψήσιμο (μέτριο)
5	Ψήσιμο (δυνατό)
6	Ροδοκοκκίνισμα η επίτευξη βρασμού σε σύντομο χρόνο

## Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση της επιφάνειας μαγειρέματος

- Να χρησιμοποιείτε κασαρόλες με βάση επίπεδη και μεγάλου πάχους, για να είστε βέβαιοι ότι εφαρμόζουν τέλεια στη θερμαντική περιοχή.



- Να χρησιμοποιείτε πάντα κασαρόλες επαρκούς διαμέτρου που να καλύπτει τελείως τη θερμαντική ζώνη, έτσι ώστε να χρησιμοποιείται όλη η παραγόμενη θερμότητα.



- Να βεβαιωθείτε ότι η βάση των κασαρολών είναι απόλυτα στεγνή και καθαρή: η εφαρμογή στις ζώνες μαγειρέματος, έτσι, θα είναι βέλτιστη και τόσο οι κασαρόλες όσο και το πλαίσιο μαγειρέματος θα αντέξουν περισσότερο.
- Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε τις ίδιες τις κασαρόλες που χρησιμοποιούνται στους καυστήρες αερίου. η συγκέντρωση θερμότητας στους καυστήρες αερίου μπορεί να παραμορφώσει τη βάση της κασαρόλας, που χάνει την εφαρμογή της.
- Μην αφήνετε ποτέ μια ζώνη μαγειρέματος αναμμένη χωρίς κασαρόλα επάνω διότι θα μπορούσε να χαλάσει.

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

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

## Γενική ασφάλεια

- **Οι οδηγίες αυτές ισχύουν μόνο για τις χώρες τα σύμβολα των οποίων απεικονίζονται στο εγχειρίδιο και στην πινακίδα μητρώου της συσκευής.**
- Η συσκευή σχεδιάστηκε για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
- Η συσκευή δεν εγκαθίσταται σε εξωτερικό χώρο, ακόμη κι αν ο χώρος σκεπάζεται. Είναι πολύ επικίνδυνο να την αφήσετε εκτεθειμένη σε βροχή και κακοκαιρία.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με πόδια γυμνά ή με τα χέρια ή τα πόδια βρεγμένα.
- **Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων, μόνο από άτομα ενήλικα και σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο. Κάθε άλλη χρήση (για παράδειγμα: θέρμανση χώρων) είναι ακατάλληλη και συνεπώς επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες ζημιές προκαλούμενες από χρήσεις ακατάλληλες, εσφαλμένες και ανορθόδοξες.**
- Το εγχειρίδιο αφορά μια συσκευή κατηγορίας 1 (μονωμένη) ή κατηγορίας 2 – υποκατηγορίας 1 (εντοιχισμένη μεταξύ δύο επίπλων).
- Μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία ή ορισμένα μέρη της πόρτας του φούρνου όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία διότι καθίστανται πολύ θερμά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.
- Αποφεύγετε το καλώδιο τροφοδοσίας άλλων οικιακών ηλεκτρικών συσκευών να αγγίζει τα θερμά μέρη του φούρνου.
- Μην καλύπτετε ποτέ τα ανοίγματα αερισμού και διασποράς της θερμότητας.
- Στις ηλεκτρικές εστίες δεν πρέπει να τοποθετούνται ασταθείς κατασρόλες ή παραμορφωμένες για να αποφευχθούν ατυχήματα από ανατροπή. Βεβαιωθείτε ότι οι χειρολαβές των κατασρόλων είναι στραμμένες προς το κέντρο της επιφάνειας μαγειρέματος έτσι που να αποφεύγονται τυχαία εγκαύματα.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να βάζετε ή να βγάξετε σκεύη.
- Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά (οινόπνευμα, βενζίνη, κλπ.) πλησίον της συσκευής ενώ αυτή είναι σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτο υλικό στο κάτω διαμέρισμα ή στο εσωτερικό του φούρνου: αν η συσκευή τεθεί ξαφνικά σε λειτουργία θα μπορούσε να πάρει φωτιά.
- Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, να βεβαιώνετε πάντα ότι οι επιλογές είναι στη θέση •.
- Μη βγάξετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα τραβώντας το καλώδιο, αλλά πιάνοντας το βύσμα.
- Μην εκτελείτε εργασίες καθαρισμού ή συντήρησης χωρίς πρώτα να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Αν η συσκευή χαλάσει, μην προσπαθήσετε ποτέ να την επισκευάσετε μόνοι σας. Οι επισκευές που διενεργούνται από άτομα μη ειδικευμένα μπορεί να προκαλέσουν ζημιές ή περαιτέρω δυσλειτουργίες της συσκευής. Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη.
- Μην αποθέτετε βαριά αντικείμενα στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου.
- Οι εσωτερικές επιφάνειες του συρταριού (αν υπάρχει) μπορεί θερμανθούν.

- Η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι ανθεκτική στις μηχανικές κρούσεις, ωστόσο μπορεί να ραγίσει (ή ενδεχομένως να σπάσει) αν χτυπηθεί με αιχμηρό αντικείμενο, όπως ένα εργαλείο. Στις περιπτώσεις αυτές, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικού και απευθυνθείτε στην Υποστήριξη.
- Αν η επιφάνεια του πλαισίου ραγίσει, σβήστε τη συσκευή για να αποφευχθεί το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
- Μην ξεχνάτε ότι η θερμοκρασία των ζωνών μαγειρέματος παραμένει αρκετά υψηλή για τουλάχιστον τριάντα λεπτά μετά το σβήσιμο.
- Να κρατάτε σε λογική απόσταση από την επιφάνεια μαγειρέματος οποιοδήποτε αντικείμενο που θα μπορούσε να λειώσει, για παράδειγμα πλαστικά αντικείμενα, αλουμίνιο ή προϊόντα με υψηλή συγκέντρωση ζάχαρης. Προσέξτε ιδιαίτερα τις συσκευασίες και τα φιλμ από πλαστικό ή αλουμίνιο: αν τα ξεχάσετε στις ακόμη ζεστές επιφάνειες, μπορεί να προκληθεί σοβαρή ζημιά στην επιφάνεια.
- Μην αποθέτετε μεταλλικά αντικείμενα (μαχαίρια, κουτάλια, καπάκια, κλπ.) στην επιφάνεια διότι μπορεί να θερμανθούν.
- Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες, από άτομα άπειρα ή που δεν είναι εξοικειωμένα με το προϊόν. Τα άτομα αυτά θα έπρεπε, τουλάχιστον, να επιτηρούνται από κάποιον που αναλαμβάνει την ευθύνη της ασφάλειάς τους ή που θα έπρεπε να δέχονται προκαταρκτικές οδηγίες σχετικές με τη χρήση της συσκευής.
- Αποφεύγετε να παίζονται τα παιδιά με τη συσκευή.

## Διάθεση

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

## Προστασία και σεβασμός για το περιβάλλον

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



# Συντήρηση και φροντίδα

GR

## Σβήσιμο της συσκευής

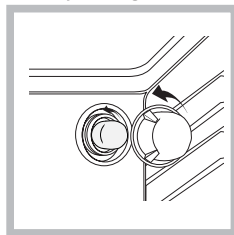
Πριν από κάθε εργασία, να αποσυνδέετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

## Καθαρισμός του φούρνου

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

- Καθαρίζετε το γυαλί της πόρτας του φούρνου με σφουγγαράκια και μη αποξυστικά προϊόντα και στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε υλικά τραχιά αποξυστικά ή μεταλλικά ξέστρα ακονισμένα που μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και να ραγίσουν το γυαλί.
- Τα εξωτερικά επισμαλτωμένα μέρη ή τα ανοξείδωτα και οι λαστιχένιες τσιμούχες μπορούν να καθαρίζονται με ένα σφουγγαράκι βρεγμένο με χλιαρό νερό και ουδέτερο σαπούνι. Αν οι λεκέδες είναι δύσκολοι για να φύγουν χρησιμοποιήστε προϊόντα ειδικά. Προτείνεται να ξεπλένετε με άφθονο νερό και να στεγνώνετε μετά τον καθαρισμό. Μη χρησιμοποιείτε αποξυστικές σκόνες ή διαβρωτικές ουσίες.
- Το εσωτερικό του φούρνου καθαρίζεται κατά προτίμηση κάθε φορά μετά τη χρήση, όσο είναι ακόμη χλιαρό. Να χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό, να ξεπλένετε και να στεγνώνετε με μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα αποξυστικά.
- Τα αξεσουάρ μπορούν να πλένονται σαν κανονικά σκεύη, ακόμη και στο πλυντήριο πιάτων.
- Ο πίνακας χειρισμού καθαρίζεται από τη βρωμιά και τα λίπη με ένα μη αποξυστικό σφουγγάρι ή με μαλακό πανί.
- Ο ανοξείφωτος χάλυβας μπορεί να λεκιαστεί αν αφηθεί επί μακρόν σε επαφή με νερό με πολλά άλατα ή με προϊόντα καθαρισμού που περιέχουν φωσφόρο. Προτείνεται να ξεπλένετε με άφθονο νερό και να στεγνώνετε επιμελώς.

## Ελέγξτε τις τσιμούχες του φούρνου



Να ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση της τσιμούχας γύρω από την πόρτα του φούρνου. Αν είναι φθαρμένη, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Προτείνεται να μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μέχρι την αντικατάσταση της τσιμούχας.

## Αντικατάσταση της λυχνίας φωτισμού του φούρνου

1. Αφού αποσυνδέσετε το φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο, βγάλτε το γυάλινο καπάκι της θήκης της λυχνίας βλέπε εικόνα.
2. Ξεβιδώστε τη λυχνία και αντικαταστήστε την με μια ανάλογη: τάσης 230V, ισχύος 25 W, σύνδεσης E 14.
3. Ξαναμοντάρετε το καπάκι και επανασυνδέστε το φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.

## Καθαρισμός της υαλοκεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος

! Αποφύγετε τη χρήση διαβρωτικών ή αποξυστικών απορρυπαντικών, όπως τα προϊόντα σε φιάλες spray για barbecue και φούρνους, ξελεκιαστικά και προϊόντα αντισκωριακά, τα απορρυπαντικά σε σκόνη και τα σφουγγάρια με λειαντική επιφάνεια: μπορούν να γρατσούνισουν ανεπανόρθωτα την επιφάνεια.

- Συνήθως αρκεί να πλύνετε το πλαίσιο μαγειρέματος με ένα σφουγγάρι βρεγμένο και να το στεγνώσετε με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
- Αν το πλαίσιο εστιών είναι ιδιαίτερα λερωμένο, περάστε το με ειδικό προϊόν για τον καθαρισμό υαλοκεραμικών επιφανειών, ξεπλύνετε καλά και στεγνώστε επιμελώς.
- Για να απομακρύνετε τα πιο ανθεκτικά υπολείμματα βρωμιάς χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο ξέστρο (δεν παρέχεται). Επέμβετε μόλις μπορέσετε, χωρίς να περιμένετε να κρυσώσει η συσκευή, ώστε να τα υπολείμματα να μη σχηματίσουν κρούστες. Επιτυγχάνονται εξαιρετικά αποτελέσματα χρησιμοποιώντας ένα σφουγγαράκι από ατσάλινο ανοξείδωτο σύρμα- ειδικό για υαλοκεραμικές επιφάνειες- βρεγμένο με σαπουνόνερο.
- Σε περίπτωση που τυχαία στην επιφάνεια μαγειρέματος λιώσουν αντικείμενα ή υλικά όπως πλαστικό ή ζάχαρη, αφαιρέστε τα αμέσως με το ξέστρο, όσο ακόμη η επιφάνεια είναι ζεστή.
- Αφού καθαριστεί, μπορείτε να περιποιηθείτε την επιφάνεια με ένα ειδικό προϊόν για τη συντήρηση και την προστασία: το αόρατο φιλμ που αφήνεται από το προϊόν αυτό προστατεύει την επιφάνεια από τα σταξίματα που μπορεί να συμβούν κατά το μαγείρεμα. Συστήνεται να εκτελείτε τις εργασίες αυτές με τη συσκευή χλιαρή (όχι ζεστή) ή κρύα.
- Θυμηθείτε να ξεπλένετε πάντα με καθαρό νερό και να στεγνώνετε επιμελώς την επιφάνεια: τα υπολείμματα θα μπορούσαν να γίνουν κρούστες στα επόμενα μαγειρέματα.

Ειδικά προϊόντα για τη καθαριότητα του υαλοκεραμικού	Που μπορείτε να τα προμηθευτείτε
Αποξυστικό με λάμα και λάμες αντικατάστασης	Καταστήματα για ε.δη. Ηοββψ και σιδηρικών
Stahl-Fix, SWISSCLEANER, WK TOP	Hobby, Supermarkets
Άλλα προϊόντα για υαλοκεραμικό	Καταστήματα οικιακών ειδών

## Τεχνική υποστήριξη

! Μην προσφεύγετε ποτέ σε τεχνικούς μη εξουσιοδοτημένους.

Θ Είναι σημαντικό να γνωστοποιείτε τις ακόλουθες πληροφορίες:

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

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



## إيقاف تشغيل الجهاز

قم بفصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل عليه.

## تنظيف رف الزجاج السيراميك

! لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو الأكلة (مثل المنتجات الموجودة في حاوية رشاشة لتنظيف الشوابع أو الأفران)، مواد إزالة البقع، المنتجات المقاومة للصدأ، مساحيق التنظيف أو إسفنجات خشنة الملمس: يمكن لذلك أن يخدش السطح بشكل لا يمكن تصليحه.

## تنظيف الفرن

! لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخر أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

- نظف زجاج باب الفرن باستخدام منتجات غير كاشطة وإسفنجة وجففة بخرقة ناعمة. لا تستخدم المواد الكاشطة الخشنة أو كاشطة معدنية حادة، فهذه يمكن أن تخدش السطح وتسبب تصدع الزجاج.
- الفولاذ المقاوم للصدأ أو طلاء المينا الذي يغطي الأجزاء الخارجية والمطاط يمكن تنظيفهما باستخدام إسفنجة مبللة بالماء الفاتر والصابون غير المتفاعل. استخدم المنتجات المخصصة لإزالة البقع العسيرة. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيدا. لا تستخدم المساحيق الكاشطة أو المواد الأكلة.
- يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن بشكل كامل بعد كل استعمال، بينما يكون ما زال دافئا. استخدم الماء الساخن ومادة تنظيف، ثم اشطفه وجففه جيدا بواسطة خرقة ناعمة. لا تستخدم المنتجات الكاشطة.
- يمكن غسل الأدوات الملحقة مثل الأواني العادية، وهي قابلة للغسل في ماكينة غسل الأطباق بأمان.
- يجب إزالة الأوساخ والشحوم عن لوحة التحكم باستخدام إسفنجة غير كاشطة أو خرقة ناعمة.
- يمكن أن تعلق الفولاذ المقاوم للصدأ بقع شوائب الماء إذا تم إبقاؤه على السطح لمدة طويلة، أو بسبب مواد تنظيف قوية تحتوي على الفوسفور. نحن ننصح بأن يتم شطف المسطحات المعدنية جيدا ثم تجفيفها تماما.

- يكفي عادة غسل الرف باستخدام إسفنجة رطبة وتجفيفه بلفافة مطبخ ماصة.
- إذا كان الرف متسخا جزئيا، امسحه بواسطة منتج لتنظيف السيراميك الزجاجي، ثم اشطفه جيدا وجففه تماما.
- لإزالة المزيد من البقع العنيدة، استخدم كاشطة ملائمة (هذه غير مزودة مع الجهاز). أزل الانسكابات بأسرع وقت ممكن، ولا تنتظر حتى يبرد الرف وذلك لتحاشي تصلب المواد. يمكنك التوصل إلى نتائج ممتازة باستخدام إسفنجة فولاذية مقاومة للصدأ - مصممة خصيصا لتنظيف مسطحات السيراميك الزجاجية - حيث قد تم نقعها بالماء والصابون.
- إذا انسكبت أية مواد بلاستيكية أو تحتوي على السكر عن طريق الصدفة على الرف، أزلها فوراً بواسطة كاشطة، بينما ما زال المسطح ساخنا.
- بعد التنظيف، يمكن الاعتناء بالرف بواسطة منتج صيانة واقى: الشريط الخفي المزود بهذا الجهاز سيحمي المسطح من التلطيخ خلال الطهي.
- يجب إجراء هذه الصيانة بينما يكون الجهاز دافئا (ليس ساخنا) أو باردا.
- تذكر دائما شطف الجهاز جيدا بالماء النظيف ثم تجفيفه بشكل تام: يمكن للفضلات أن تكون طبقة صلبة خلال عمليات الطهي اللاحقة.

## المساعدة

متوفرة من	منظفات رف زجاج السيراميك
مستودعات DIY	مكاشط النوافذ مكاشط الموسيقى
مستودعات DIY سوبرماركت، كيماويات	تبديل الشفرات
أحذية، مستودعات كو أوب، أقسام مستودعات، سوبرماركتات شركة الكهربائيات الإقليمية	COLLO luneta هوب برايت تنظيف الرف سويسكلينر

! لا تطلب مساعدة فني غير مؤهل أبدا.  
الرجاء خذ بعين الاعتبار المعلومات التالية:

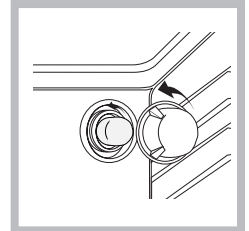
- نوع المشكلة التي تمت مواجهتها.
- طراز الجهاز (Mod).
- الرقم التسلسلي (S/N).
- يمكن العثور على المعلوماتين الأخيرتين على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز.

## فحص مطاط الفرن

افحص مطاط الباب حول الفرن بشكل منتظم. إذا تلف المطاط، الرجاء اتصل بأقرب مركز خدمة ما بعد البيع. نوصي بعدم استخدام الفرن إلى أن يتم استبدال المطاط.

## تبديل مصباح إنارة الفرن

1. عند فصل الفرن عن شبكة الكهرباء الرئيسية، أزل الغطاء الزجاجي الذي يغطي مقبس المصباح (أنظر الرسم).
2. أزل مصباح الإنارة واستبدله بمصباح مماثل: 230 فولط، 25 واط، كبسولة E 14.
3. أعد الغطاء إلى مكانه وأعد توصيل الفرن بالتزويد الكهربائي.





! تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه طبقاً لمواصفات الأمان العالمية.. يتم تزويد التحذيرات التالية لأسباب وقائية ويجب قراءتها بعناية.

## الوقاية العامة

- رف السيراميك الزجاجي مقاوم للارتجاج الميكانيكي، ولكنه يمكن أن يتصدع (أو حتى أن ينكسر) إذا تعرض لصدمة من عنصر حاد مثل أدوات العمل. إذا حدث ذلك، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية الرئيسية فوراً واتصل بمركز الخدمة.
- إذا تصدع سطح الرف، قم بإيقاف تشغيل الجهاز لتحاكي حدوث الصدمات الكهربائية.
- تذكر أن مجالات الطهي تبقى ساخنة نسبياً لحوالي ثلاثين دقيقة على الأقل بعد إيقاف تشغيلها.
- أبق العناصر القابلة للذوبان بعيداً عن الرف، مثل العناصر البلاستيكية والمصنوعة من الألومنيوم، أو المنتجات التي تحتوي على نسبة عالية من السكر. كن حذراً على وجه الخصوص عند استخدام الأشرطة البلاستيكية أو صفائح الألومنيوم للتغليف: إذا تم وضعها على مسطح ما زال ساخناً، يمكن أن تسبب عطباً كبيراً يلحق بالرف.
- لا تضع العناصر المعدنية (السكاكين، الملاعق، أغطية الأواني وما شابه ذلك) على الرف فيمكن لها أن تصبح ساخنة.
- يجب عدم تشغيل الرف من قبل أشخاص (بمن فيهم الأولاد) ذوي القدرات الجسدية، الشعورية أو العقلية المحدودة، من قبل أشخاص تنقصهم التجربة أو أي شخص ليست له دراية بالمنج. يمكن توفير النصح لهؤلاء الأشخاص، على الأقل، من قبل شخص يتحمل المسؤولية عن أمانهم أو الحصول على تعليمات أولية متعلقة باستخدام الجهاز.
- لا تدع الأطفال يعثون بالجهاز.

## التخلص

- عند التخلص من مواد التعبئة: تقيّد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.
- تنص التوجيهات الأوروبية 2002/96/EC المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية التالفة (WEEE) على أنه يجب عدم التخلص من الأجهزة البيئية عن طريق دورة النفايات البلدية الصلبة. يتوجب جمع الأجهزة التالفة على انفراد بهدف تقليل كلفة إعادة استخدام المعادن الموجودة داخل الجهاز وتصنيعها، بينما يتم تحاشي الأضرار الممكنة للغلاف الجوي والصحة العامة. صندوق القمامة المشار إليه بعلامة 'إكس' على كافة المنتجات هو لتذكير المالك بوجوب الجمع المنفرد للقمامة.
- لمزيد من المعلومات المتعلقة بالتخلص الصحيح من الأجهزة البيئية التالفة، يمكن للمالكين الاتصال بالخدمات العامة المزودة أو بتاجرهم المحلي.

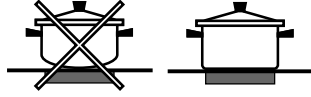
## احترام البيئة والحفاظ عليها

- يمكنك المساعدة في تقليل القمامة القصوى من جهد شركات شبكة التزويد الكهربائي باستخدام الفرن بين الساعات المتأخرة من بعد الظهر والساعات المبكرة من الصباح.
- ابق باب الفرن مغلقاً دائماً عند استخدام أنماط باربيكيو وجبن هذا سيحقق نتائج أفضل بينما يوفر الطاقة (ما يقارب 10%)
- افحص مطاط الباب بشكل منتظم وامسحه ونظفه لضمان خلوه من البقايا بحيث يحكم التصاقه بالباب كما ينبغي، هذا سيمنع تسرب الحرارة.

• يجب استعمال الجهاز من أجل طهي الأطعمة فقط من قبل أشخاص راشدين في السن، وحسب التعليمات المبينة في هذا الكتيب. أي استعمال آخر (على سبيل المثال تدفئة البيئة) يُعتبر غير لائق، وبالتالي يشكل خطراً. لا يتحمل الصانع أي مسؤولية بخصوص الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل غير لائق أو خاطئ أو غير عقلائي.

## نصيحة عملية لاستخدام الرف

- استخدم أواني بقاعدة مسطحة لضمان استقرارها على مجال الطهي بشكل تام.



- استخدم دائما الأواني ذات قطر كبير بما فيه الكفاية لتغطية صفيحة التسخين بشكل كامل، بهدف استخدام كل الحرارة المتوفرة.



- تأكد دائما من أن قاعدة الإناء نظيفة وجافة تماما: هذا يضمن ثبات الأنية على مجالات الطهي بشكل تام وأن كل من الأنية والرف يبقيان فعالان لمدة طويلة من الوقت.
- امتنع عن استخدام إناء الطهي ذاته الذي تم استخدامه لمحارق الغاز: تركيز الاحتراق في محارق الغاز يمكن أن يكون قد شوه قاعدة الإناء، وسبب له عدم الاستقرار على المسطح بشكل صحيح.
- لا تترك أبدا مجال الطهي مشغلا من دون إناء عليه، فإن ذلك يمكن أن يسبب التلف لمجال الطهي.

! الغراء المصق على السدادات يترك آثار تشحيم على الزجاج. قبل استخدام الجهاز، نحن ننصح بإزالة هذه البقايا بواسطة منتج تنظيف غير كاشط. خلال الساعات القليلة الأولى من الاستخدام، ستكون هناك رائحة مطاط وسرعان ما ستختفي.

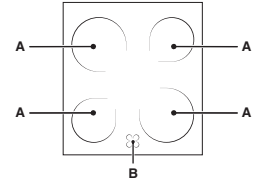
## تشغيل وإيقاف تشغيل مجالات الطهي

لتشغيل مجال طهي، أدر المفتاح الملائم باتجاه عقارب الساعة. لإيقاف تشغيله مرة أخرى، أدر المفتاح بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى الوضع "0". إذا أضاء مؤشر مجال الطهي، فهذا يبين أنه قد تم تشغيل مجال طهي واحد على الأقل في الفرن.

## مجالات الطهي

الرف مزود بعناصر تسخين مشعة. عندما تكون قيد الاستخدام فإن العناصر التالية في الرف ستتحول إلى حمراء.

- أ. مجال الطهي المزود بعناصر تسخين مشعة.
- ب. مؤشر ضوء الحرارة المتبقية: هذا يشير إلى أن درجة حرارة مجال الطهي المحدد أعلى من 60°C، حتى عندما كان قد تم إيقاف تشغيل عنصر التسخين، ولكنها ما زال ساخنا.



## مجالات الطهي المزودة بعناصر تسخين مشعة.

تتحول عناصر التسخين المشعة الدائرية إلى حمراء بعد 10-20 ثانية من تشغيلها.

الإعداد	صفيحة عادية أو سريعة
0	موقف
1	طهي الخضروات، الأسماك
2	طهي البطاطا (بالبخار)، الشورية، الحمص، الحبوب.
3	مواصلة طهي كميات كبيرة من الأطعمة، المنسرونيه
4	للشي (معدّل)
5	للشي (فوق المعدّل)
6	للتحمير والوصول إلى الغليان في وقت قصير.

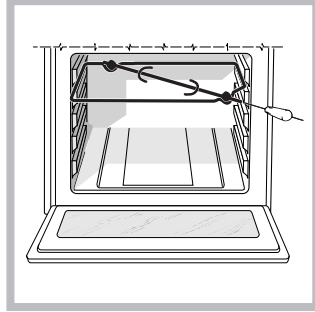
## جدول نصائح الطهي في الفرن

إعدادات مفتاح الاختيار	الطعام المطبوخ	الوزن (كغم)	وضع صينية الطهي من الأسفل	وقت الإحماء المسبق (دقائق)	إعداد مفتاح الثرموستات	وقت الطهي (دقائق)
إزالة تجميد	كل الأطعمة المجمدة					
نقل الحرارة	بط لحم العجل أو البقر المشوي لحم الخنزير المشوي البسكوت (معجنات ذو قشرة دقيقة) التورتن	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	75-65 75-70 80-70 20-15 35-30
مروحة مساعدة	بيتزا (على صينيتين) لازانيا لحم الخروف لحم الدجاج المشوي + بطاطا مكاريل Plum-cake فطائر الكريما (على 2 صواني) بسكوت (على 2 صواني) كعكة إسفنجية (على صينية واحدة) كعكة إسفنجية (على صينيتين) الفطائر اللذيذة	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	4-2 3 2 4-2 2 2 4-2 4-2 2 4-2 3	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	20-15 35-30 60-50 75-60 35-30 50-40 25-20 15-10 20-15 25-20 30-25
فرن علوي	تحمير الطعام للطهي الأمثل	-	4/3	15	220	-
الشواء	سمك موسى والصبديج كباب السبيديج والقرديس فيليه سمك القد خضروات مشوية شرائح العجل كستائيتة هامبرغر سمك المكاريل ساندويشات محمرة	1 1 1 1 1 1 1 1 1 n.° 4	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى	10-8 8-6 10 15-10 20-15 20-15 10-7 20-15 3-2
	مع مشواة عجل على السيخ دجاج على السيخ خروف على السيخ	1.0 1.5 1.0	- - -	5 5 5	الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى	90-80 80-70 80-70
شواء المروحة المساعدة	لحم الدجاج المحمر سمك السبيديج	1.5 1.5	3 3	5 5	200 200	60-55 35-30

ملاحظة: أوقات الطهي هي تقريبية وتتغير وفقا للذوق الشخصي. عند الطهي باستخدام الشواء أو الشواء المساعد، يجب دائما وضع صينية التنقيط على رف الفرن الأول في الأسفل.

## إدارة السيخ

- لتشغيل المشواة (انظر الرسم) اتبع ما يلي:
1. ضع صينية التنقيط بالوضع 1.
  2. ضع داعم المشواة بالوضع 4 وأدخل السيخ في الشق المزود في اللوحة الخلفية من الفرن.



3. شغل المشواة بواسطة اختيار  بمفتاح الاختيار.

! أساليب الطهي الشواء والجبن يجب إنجازها بينما يكون باب الفرن مقفلاً.

! عند استخدام أسلوب الفرن العلوي والشواء، ضع الصينية في الوضع 5 وصينية التنقيط في الوضع 1 لجمع بقايا الطهي (الدهون و/أو الشحوم). عند استخدام أسلوب الجبن، ضع الصينية في الوضع 2 أو 2 وصينية التنقيط في الوضع 1 لجمع بقايا الطهي.

الطهي على عدة رفوف في نفس الوقت

من الضروري استخدام صينيتين، استخدم أسلوب الطهي متعدد المستويات، فهذا هو أسلوب الطهي الوحيد الملائم لهذا النوع من الطهي. نحن نوصي كذلك بما يلي:

- لا يتم استخدام الأوضاع 1 و 5. ذلك لأن الحرارة المباشرة المبالغ بها يمكن أن تحرق الأطعمة الحساسة للحرارة المرتفعة.
- يتم استخدام الأوضاع 2 و 4 وتلك الأطعمة التي تحتاج إلى المزيد من الحرارة يجب وضعها على الصينية بالوضع 2.
- عند طهي الأطعمة التي تحتاج إلى وقت ودرجة حرارة مختلفة، تكون بين درجتي الحرارة الموصى بهما) أنظر جدول نصائح الطهي في الفرن) وضع الطعام الحساس على الصينية في الوضع 4. أخرج الطعام الذي يحتاج إلى وقت طهي أقل أولاً.
- عند خبز البيتزا على عدة صواني بينما يتم تحديد درجة الحرارة إلى 220 درجة مئوية، يتم إحماء الفرن مسبقاً لمدة 15 دقيقة. بوجه عام، يحتاج الطهي على الصينية بالوضع 4 إلى وقت أطول. نوصي بإخراج البيتزا التي تم خبزها على الصينية بالوضع الأكثر انخفاضاً أولاً، ومن ثم إخراج البيتزا التي تم خبزها بالوضع 4 بعد بضع دقائق من الأولى.
- ضع صينية التنقيط في الأسفل والصينية في الجهة العليا.

## أساليب الطهي

! يمكن ضبط قيمة درجة الحرارة لكل أساليب الطهي

بين 60°C وحتى الحد الأقصى (Max)، للأساليب التالية

• الشواء (يُستحسن: فقط للحد الأقصى من مستوى الطاقة).

• إزالة التجميد (يُستحسن: أي).

### أسلوب "إزالة التجميد"

المروحة الموجودة في الجهة السفلية من الفرن تجعل الهواء يدور بدرجة حرارة الغرفة حول الطعام. هذا موصى به لإزالة تجميد أية أنواع من الأطعمة، ولكن على وجه التخصيص من أجل أنواع الأطعمة الحساسة التي لا تحتاج على تسخين، مثل: كعكات البوظة، الكريم أو حولى الكستر، كعكات الفواكه. باستخدام المروحة، ينخفض وقت إزالة التجميد إلى النصف تقريبا. في حال اللحوم، الأسماك والخبز، من الممكن تسريع العملية باستخدام أسلوب "الطهي المتعدد" وإعداد درجة الحرارة إلى 80°C - 100°C.

### أسلوب النقل الحراري

بهذا الإعداد، ستعمل عنصرًا التسخين العلوي والسفلي. هذا هو طراز الفرن الكلاسيكي التقليدي الذي تم تزييده بتوزيع استثنائي للحرارة والذي يقلل استهلاك الطاقة. فرن النقل الحراري ما زال منقطع النظير عندما يقوم بطهي الأطباق المصنوعة من عدة مكونات، مثلا، الملفوف مع الأضلاع، سمك القد على الطريقة الإسبانية، السمك المملح على طريقة أنكونا، شرائح اللحم الطرية مع الأرز، وما شابه ذلك. يمكن التوصل إلى نتائج ممتازة عن تحضير لحم العجل أو الأطباق المعتمدة على لحم البقر أيضا (اللحم المطهوه ببطء، اليخنة، الغولاش، لحوم طرائد الصيد، لحم الخنزير وما شابه ذلك) التي تحتاج إلى طهيها ببطء وتحتاج إلى التطرية بالزبدة أو إلى سوائل إضافية. على الرغم من ذلك، فإنه يبقى النظام الأفضل لخبز الكعك وكذلك الفواكه والطهي باستخدام الأطباق بأوعية مغطاة للخبز في الفرن. عند الطهي بأسلوب النقل الحراري، استخدم فقط صينية تنقيط أو صينية طيه في الوقت ذاته، وإلا فإن توزيع الحرارة لن يكون متجانسا. باستخدام ارتفاعات مختلفة متوفرة، يمكنك موازنة كمية الحرارة بين الجهة العلوية والجهة السفلية من الفرن. اختر من ارتفاعات الرف المختلفة اعتمادا على إذا ما كان الطبق يحتاج إلى حرارة أكبر أو أقل على سطحه.

### أسلوب المروحة المساعدة

سيتم تشغيل عناصر التسخين والمروحة أيضا. بما أن الحرارة ستكون ثابتة وموحدة في الفرن كله، سيطبخ الهواء الطعام وسيحمر وجهه بشكل موحد. بهذا الأسلوب يمكنك طهي أطباق عديدة في الوقت ذاته، طالما كانت درجة حرارة طهيها متشابهة. يمكن استخدام حد أقصى من صينيتين في الوقت ذاته، باتباع التعليمات الموجودة في الفصل المعنون: "الطهي على أكثر من صينية واحدة".

يوصى بأسلوب المروحة المساعدة بالذات للأطباق التي تحتاج إلى إتمام بالجبن أو التي تحتاج إلى أوقات طهي طويلة، مثل: اللزانيا، خبيز الباستا، الدجاج المشوي والبطاطا، وغيرها... علاوة على ذلك فإن توزيع الحرارة

الممتاز يجعل الأمر ممكنا لاستخدام درجات حرارة أكثر انخفاضا عند طهي المشاوي. ينتج عن ذلك قلة فقدان السوائل ولحوم أكثر طراوة وتقليل فقدان وزن الشواء. أسلوب المروحة المساعدة ملائم بشكل خاص لطهي الأسماك التي يتم تحضيرها بإضافة كمية محدودة من التوابل وهذا يحافظ على مذاقها ومظهرها.

الحلوى: أسلوب المروحة المساعدة ممتاز أيضا لخبز كعكات الخميرة. علاوة على ذلك، فإن بإمكان هذا الأسلوب أيضا أن يُستخدم لتذويب اللحوم البيضاء أو الحمراء والخبز بواسطة إعداد درجة الحرارة إلى 80°C. لإذابة المزيد من الأطعمة اللذيذة، قم بإعداد الترموستات إلى 60°C أو استخدم فقط ميزة تدوير الهواء البارد بواسطة إعداد الترموستات إلى 0°C.

### الفرن "العلوي"

يتم تشغيل عنصر التسخين الأعلى.

يمكن استخدام هذا الأسلوب لتحضير الطهام في نهاية الطهي.

### الشواء

سيتم تشغيل عنصر التسخين العلوي وسيخ المشواة.

درجة الحرارة العالية جدا والمباشرة للشواء تتيح تحمير وجه اللحوم والمشاوي بينما يتم حبس العصارات لتبقى سهلة المضغ. الشواء موصى به جدا للأطباق التي تحتاج إلى درجة حرارة عالية على سطحها: مثل شرائح لحم البقر، لحم العجل، ستيك الأضلاع، الشرائح الطرية (الفيليه)، الهامبرغر وما شابه...

أترك باب الفرن مغلقا دائما أثناء الطهي، فيما عدى عند استخدام أسياخ الشواء.

بعض أمثلة الشواء موجودة في الفقرة "نصائح الطهي العملية".

### شواء المروحة المساعدة

سيتم تشغيل عنصر التسخين العلوي الأوسط والمروحة. هذا الدمج بين المزايا يزيد من فعالية الإشعاع الحراري أحادي الاتجاه لعناصر التسخين عن طريق دفع تدوير الهواء داخل الفرن. هذا يساعد على تحاشي حرق وجه الطعام ويتيح للحرارة اختراق الطعام بشكل صحيح. يمكن التوصل إلى نتائج ممتازة في الكباب المصنوع من اللحم والخضار، النقانق، الأضلاع، فكّ الخروف، الدجاج بصلصة مثبلة، السمّان، فكّ الخنزير، وغيرها.


كل طهي "الجبن" يجب أن يتم بينما يكون باب الفرن مقفلا.

هذا الأسلوب هو أسلوب أمثل أيضا لطهي شرائح السمك، مثل سمك أبو سيف، التونا، القزاس، الحبار المحشو وغيرها.

## ضوء مؤشر الترموستات

عندما يضيء، فإن الفرن ينجز عملية التسخين. سينطفئ عندما تصل درجة الحرارة داخل الفرن إلى درجة الحرارة المختارة. في هذه النقطة، سيضيء الضوء وينطفئ بالتناوب، إشارة إلى أن الترموستات يعمل ويحافظ على درجة الحرارة بمستوى ثابت.

## إضاءة الفرن

يتم تشغيلها بواسطة إدارة مفتاح الاختيار إلى أي وضع غير الوضع "0". سيبقى مضاء طالما كان الفرن يعمل. عند اختيار  من المفتاح، سيتم تشغيل الضوء دون تشغيل أي عنصر من عناصر التسخين.

## ساعة التوقيت

لتشغيل ساعة التوقيت قم بما يلي:

1. أدر مفتاح ساعة التوقيت باتجاه حركة عقارب الساعة 4 لدورة كاملة تقريبا لضبط الجرس.
2. أدر مفتاح ساعة التوقيت بعكس اتجاه حركة عقارب الساعة 5 لضبط مدة الوقت المطلوبة.

! عند استخدامك لجهازك لأول مرة، قم بإحماء الفرن الفارغ بينما يكون بابه مغلقاً، بدرجة الحرارة القصوى ولنصف ساعة على الأقل. تأكد من أن الغرفة مهوئة جيداً قبل إطفاء الفرن وفتح باب الفرن. يمكن للجهاز أن يطلق رائحة كريهة قليلاً بسبب المواد الواقية المستخدمة خلال عملية التصنيع بسبب الحرق.

! قبل تشغيل المنتج، أزل كل الأشرطة البلاستيكية عن جوانب الجهاز.

## تشغيل الفرن

1. اختر أسلوب الطهي المرغوب فيه بواسطة إدارة مفتاح الاختيار.
  2. اختر درجة الحرارة الموصى بها لأسلوب الطهي أو درجة الحرارة المرغوب بها بواسطة إدارة مفتاح الترموستات.
- يمكنك أن تجد جدول يفصل أساليب الطهي ودرجة الحرارة المقترحة في الجدول الملائم (أنظر جدول نصائح الطهي في الفرن).

خلال الطهي من الممكن دائماً:

- تغيير أسلوب الطهي بواسطة إدارة مفتاح الاختيار.
- تغيير درجة الحرارة بواسطة إدارة مفتاح الترموستات.
- ضبط وقت الطهي الإجمالي ووقت نهاية وقت الطهي (انظر أدناه).
- توقيف الطهي بواسطة إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع "0".

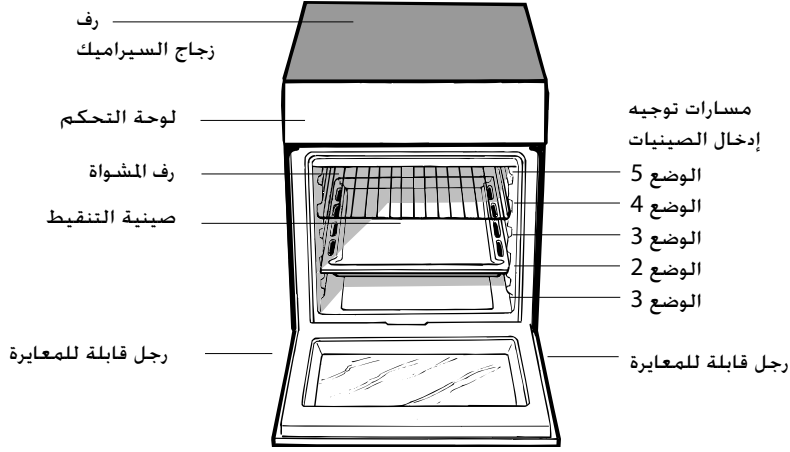
! لا تضع أبداً أغراضاً في الجهة السفلية من الفرن مباشرة؛ وذلك لتحاكي إتلاف طلاء المينا. استخدم الوضع 1 فقط في الفرن عند الطهي باستخدام أسياخ الشواء.

! ضع إناء طهي دائماً على الحامل(ات) المزودة.

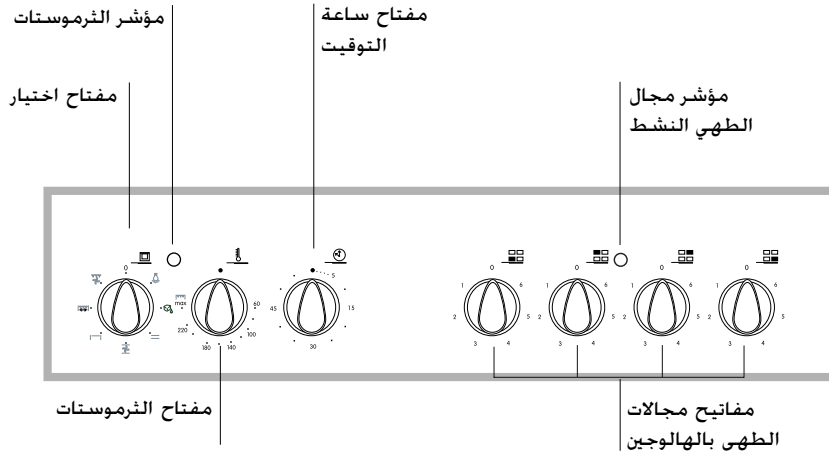
# وصف الجهاز

نظرة عامة

AR



لوحة التحكم



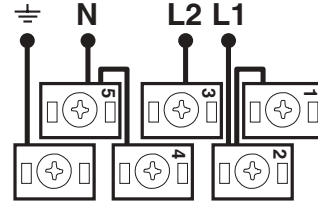
! بعد أن تم تركيب الجهاز، يجب أن يكون كبل تزويد الطاقة والمقبس الكهربائي قابلين للوصول السهل.

! على الكبل ألا يكون معوجاً أو مضغوطاً.

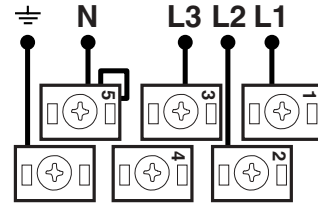
! يجب فحص الكبل بانتظام وتبديله من قبل تقني مؤهل فقط.

! لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه.

400V 2N~  
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~  
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



جدول المواصفات	
مقاييس الفرن (طول×عرض×عمق) السعة	32x43.5x40 سم 56 لتر
المقاييس الملائمة متعلقة بحجرة الفرن	العرض 24 سم العمق 44 سم الارتفاع 8.5 سم
الفولطية والتردد	220-230V/380-400V 3N ~ 50/60Hz (أنظر لوحة البيانات)
رف السيراميك الأمامي الأيسر الخلفي الأيسر الخلفي الأيمن الأمامي الأيمن الحد الأقصى لاستهلاك رف السيراميك	1700 واط 1200 واط 2100 واط 1200 واط 6200 واط
لوحة الطاقة	توجيهات 2002/40/EC على لوحة بيانات الأفران الكهربائية. مواصفات EN 50304 استهلاك طاقة النقل الحراري نمط الإحماء:  نقل الحرارة استهلاك طاقة النقل الحراري المصرح به نمط الإحماء:  مروحة مساعدة
	يذعن هذا الجهاز لإرشادات السوق الأوروبية المشتركة التالية: 2006/95/EC من تاريخ 12/12/06 (جهد منخفض) والتعديلات اللاحقة - 04/08/EC من تاريخ 15/12/04 (تطابق المغناطيسية الكهربائية) والتعديلات الملحقة - 93/68/EEC من تاريخ 22/07/93 والتعديلات الملحقة. 2002/96/EEC

- ثبت كبل تزويد الطاقة عن طريق شد برغي ملقط الكبل، ثم أعد الغطاء ثانية.

#### توصيل كبل تزويد الكهرباء بالشبكة الكهربائية الرئيسية

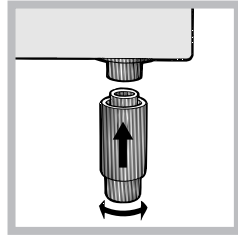
- ركّب شمعة إشعال معيارية بما تتلاءم مع الجهد المشار إليه على اللوحة الموجودة على الجهاز (أنظر جدول البيانات التقنية).
- يجب أن يتصل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية مباشرة باستخدام قاطع دائرة أحادي القطب مع فتحة تماس من 3 ملم على الأقل بين الجهاز والشبكة الكهربائية الرئيسية. على قاطع الدائرة أن يلائم الشحنة المشار إليها ويجب أن يتوافق مع المواصفات الكهربائية الحالية (يجب عدم اعتراض سلك الأرضي من قبل قاطع الدائرة). على كبل التزويد أن يكون مثبتاً بحيث لا يتعرض لدرجات الحرارة التي تتعدى 50 درجة مئوية في أي نقطة.

قبل توصيل الجهاز بتزويد الطاقة، تأكد من أن:

- الجهاز مؤرض وشمعة الاشتعال تدعن للقانون.
- المقبس يصمد أمام الطاقة القصوى في الجهاز، المشار إليها في لوحة البيانات.
- الجهد الكهربائي في نطاق يتراوح بين القيم المشار إليها في لوحة البيانات.
- أن المقبس متوافق مع قابس الجهاز. إذا لم يكن المقبس متوافقاً مع القابس، أطلب من فني مؤهل أن يقوم بتغييره. لا تستخدم كبلات الإطالة أو المقابس المتعددة.



تدخل الأرجل\* داخل الشقوق في الجهة السفلى من قاعدة الطباخ.

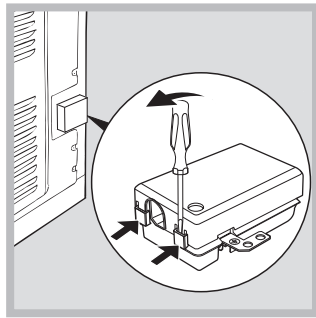


التوصيلات الكهربائية

ملاءمة كبل تزويد الطاقة

لفتح اللوحة النهائية:

- أدخل مفكا داخل الشقوق الجانبية في غطاء اللوحة النهائية.
- اسحب الغطاء لفتحه.



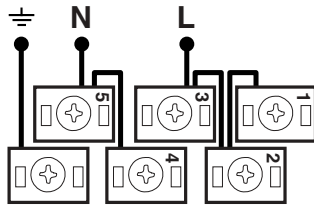
لتركيب كبل، اتبع التعليمات أدناه:

- حرر برغي كبشة الكبل وأدخل الأسلاك في براغي التماس.
- ! الجسور معدة مسبقا في المصنع إلى 230 V بتوصيل إحدادي الطور (أنظر الرسم).

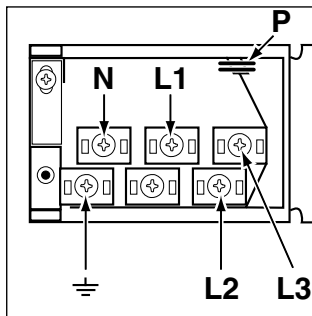
~ 230V

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



- للقيام بالتوصيلات الكهربائية كما هو مبين في الصور، استخدم جسرين داخل العلبه (أنظر الرسم المشار إليه بالحرف "P").



\* متوفر في طرازات معينة فقط

! قبل تشغيل جهازك الجديد، يرجى قراءة نشرة المعلومات هذه بعناية. إنها تحتوي على معلومات هامة فيما يتعلق بالتركيب الآمن وتشغيل الجهاز.

! الرجاء الاحتفاظ بمعلومات التشغيل هذه لمراجعتها في المستقبل. تأكد من إرفاق هذه التعليمات عند بيع الجهاز، منحه لأخرين أو نقله.

! يجب تركيب الجهاز من قبل شخص مؤهل بموجب التعليمات المزودة.

! يجب إنجاز أي ضبط أو صيانة ضروريتين بعد فصل الطباخ عن تزويد الطاقة الكهربائية.

## اختيار الموضع والارتفاع

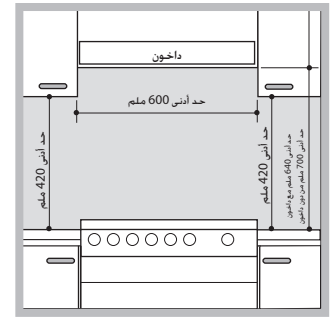
! من الممكن تركيب الجهاز إلى جانب خزانة لا يتعدى ارتفاعها سطح رف التسخين.

! تأكد من أن الحائط الذي يلامس الجهة الخلفية من الجهاز، مصنوع من مواد غير قابلة للاشتعال ومقاومة للحرارة (درجة حرارة 90 مئوية)

لتركيب الجهاز بشكل صحيح:

- ركه في المطبخ، في غرفة الطعام أو في غرفة الجلوس (ليس في الحمام).
- إذا كان رف التسخين أعلى من الخزائن، يجب تركيب الجهاز على بعد لا يقل عن 600 ملم عنها.

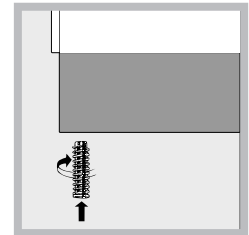
- إذا تم تركيب الطباخ تحت خزانة معلقة على الحائط، يجب أن يكون هناك حد أدنى من المسافة يبلغ 420 ملم بين هذه الخزانة والجهة العليا من رف التسخين. على هذه المسافة أن تزيد إلى 700 ملم في حال كانت الخزائن سريعة الاشتعال (أنظر الرسم).
- لا تضع ستائر بجانب الطباخ



- أو على بعد يقل عن 200 ملم عن جوانبه.
- يجب تركيب أية أغطية وفقا للتعليمات المدرجة في دليل التشغيل الملائم.

## تحديد المستوى

من الضروري تحديد ارتفاع الجهاز، قم بإدارة لولب الرجل القابلة للمعايرة\* في المواضع الموجودة في كل زاوية من قاعدة الطباخ (أنظر الرسم).



### المحتويات

#### التركيب

اختيار الموضع والارتفاع  
التوصيلات الكهربائية  
جدول المواصفات

#### وصف الجهاز

نظرة عامة  
لوحة التحكم

#### بدء التشغيل والاستخدام

تشغيل الفرن  
أساليب الطهي  
جدول نصائح الطهي في الفرن

#### استخدام رف زجاج السيراميك

تشغيل وإيقاف تشغيل مجالات الطهي  
مجالات الطهي

#### وسائل حذر ونصائح

الوقاية العامة  
التخلص  
احترام البيئة والحفاظ عليها

#### العناية والصيانة

إيقاف تشغيل الجهاز  
تنظيف الجهاز  
تبدال مصباح إنارة الفرن  
تنظيف رف زجاج السيراميك  
المساعدة



عربي



Ελληνικά, 12



English, 1

K6C51/EX





AR

