

# Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB

GB

English, 1

GR

Ελληνικά, 11

CE60P1 GR/HA

## Contents

### Installation, 2-3

Positioning and levelling  
Electrical connection  
Technical data

### Description of the appliance, 4

Overall view  
Control panel

### Start-up and use, 5-7

Starting the oven  
How to use the timer  
Cooking modes  
Practical cooking advice  
Oven cooking advice table

### Using the electric hob, 8

Practical advice on using the electric hotplates

### Precautions and tips, 9

General safety  
Disposal  
Respecting and conserving the environment

### Care and maintenance, 10

Switching the appliance off  
Cleaning the appliance  
Replacing the oven light bulb  
Assistance

 **Hotpoint**  
ARISTON

# 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 according to the instructions provided.

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

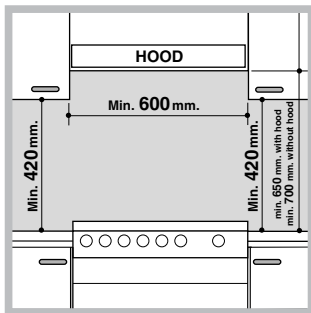
## Positioning and levelling

! 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:

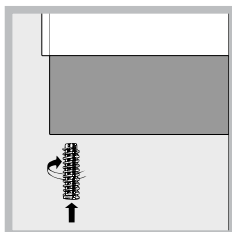
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.



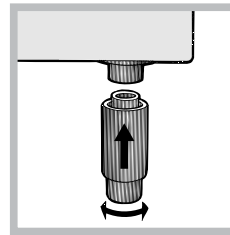
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- 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).



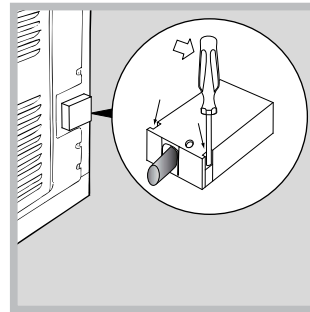
The legs\* provided with the appliance fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

## Electrical connection

### Fitting the power supply cable

Opening the terminal board:

- Using a screwdriver, prise on the side tabs of the terminal board cover;
- Pull open the cover of the terminal board.

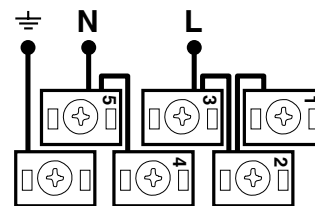


To install the cable, proceed as follows:

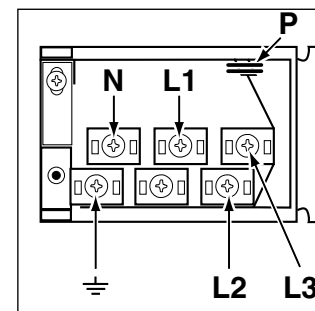
- unscrew the wire clamp screw and the contact screws

! The jumpers are factory-set for a single-phase 230V connection (see figure).

**220-230V 1N~**  
**H07RR-F 3x6 CEI-UNEL 35363**

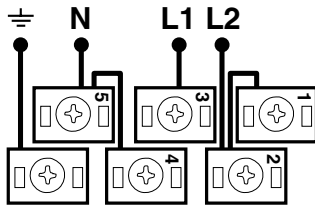


- to make the electrical connections illustrated in figure, use the two jumpers housed in the box (see figure - reference "P")

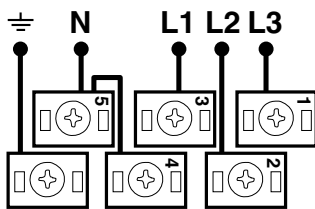


\* Only available in certain models.

**380-400V 2N~  
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363**



**380-400V 3N~  
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**



- fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.

**Connecting the supply cable to the mains**

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate located on the appliance.

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). 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.

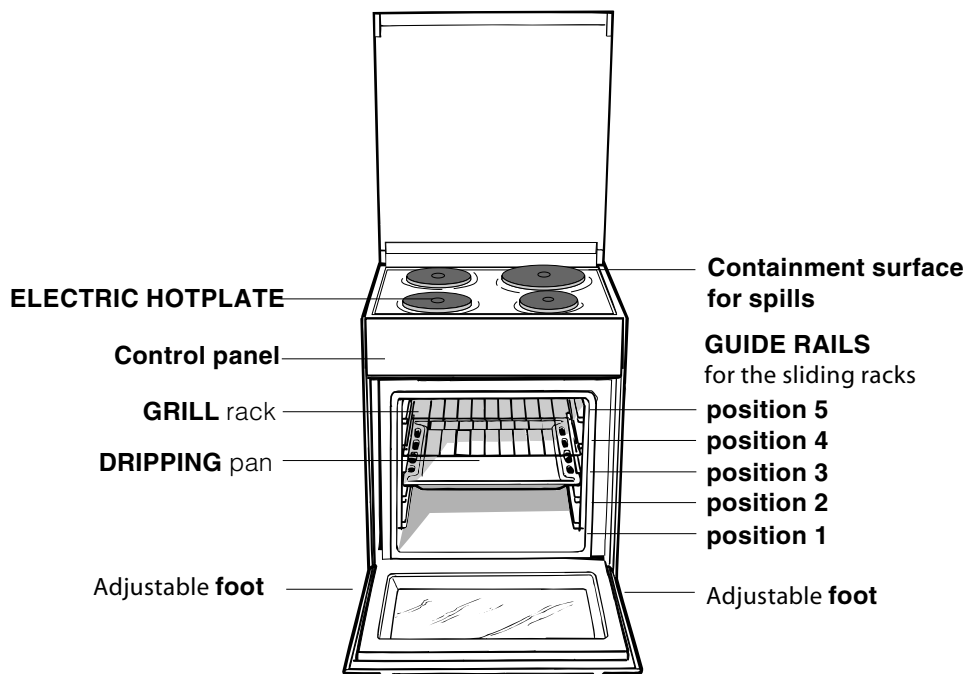
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

TECHNICAL DATA	
<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>Power supply voltage and frequency</b>	see data plate
<b>Electric hob</b>	
Front left	2000 W
Back left	2000 W
Back right	2000 W
Front right	1000 W
Maximum absorption of the electric hob	7000 W
<b>ENERGY LABEL</b>	<p>Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304</p> <p>Energy consumption for Natural convection – heating mode: <input type="checkbox"/></p> <p>Traditional mode;</p> <p>Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: <input type="checkbox"/> Baking mode.</p>
 	<p>EC Directives: 73/23/EEC dated 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC.</p>

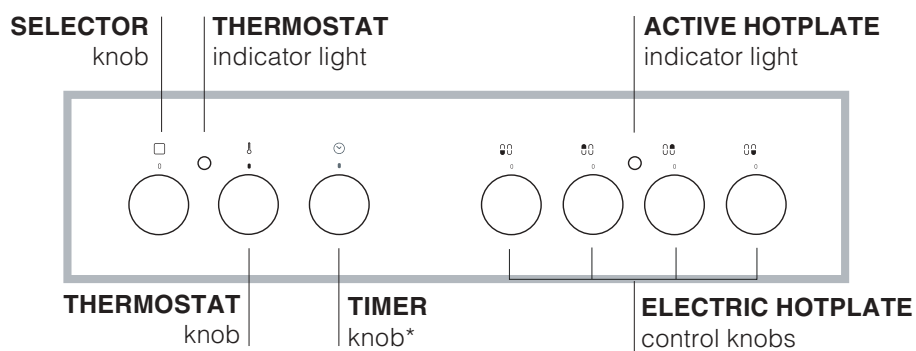
# Description of the appliance

GB

## Overall view



## Control panel



\* Only available in certain models.

! 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.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

## 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 avoid the enamel coating 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

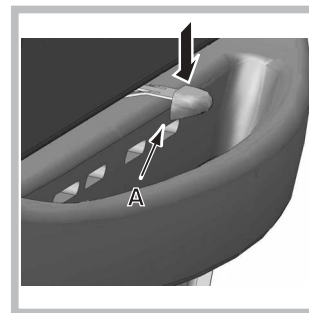
This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

## Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.

! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

## Door lock device



Some models are equipped with a "door lock" device situated between the control panel and the oven door. To open the door, push down device "A" indicated in the figure.

## How to use the timer\*

1. To set the buzzer, turn the TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the knob with the indicator on the control panel.
3. The timer operates in minutes: when the selected time has elapsed, a buzzer will sound.

! The timer does not turn the oven on or off.

\* Only available in certain models.

## Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 50°C and Max, except for

- BARBECUE (recommended: set only to MAX power level);
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).



### TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only; if more than one rack is used, the heat distribution will be uneven.



### BAKING mode

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat delicately and uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods such as cakes that need to rise and to prepare certain tartlets on 3 shelves simultaneously.



### FAST COOKING mode

The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Pre-heating is not necessary for this cooking mode. This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are obtained if you use one cooking rack only.



### MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.



### PIZZA mode

The heating elements (bottom and circular) and the fan come on. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat,

\* Only available in certain models.

particularly from the bottom element. If you use more than one rack simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.



### BARBECUE mode

The top heating element and the rotisserie (where present) come on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.



### GRATIN mode

The top heating element as well as the fan and the rotisserie (where present) 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. Always cook in this mode with the oven door closed.

## Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

### MULTI-COOKING

- Use position 2 and 4, placing the food that requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

### BARBECUE

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

**PIZZA MODE**

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.  
For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).

- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

**Oven cooking advice table**

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
<b>Traditional Oven</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>Baking Mode</b>	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
<b>Fast cooking</b>	<b>Frozen food</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Pre-cooked food</b>					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	<b>Fresh Food</b>					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12	
<b>Multi-cooking</b>	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
<b>Pizza Mode</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
<b>Barbecue</b>	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
<b>Gratin</b>	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35

# Using the electric hob

GB

!The position of the corresponding electric hotplate is shown on every knob.

## Electric hotplates

The corresponding knob may be turned clockwise or anti-clockwise and set to any of the six different positions:

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Low
2 - 5	Medium
6	High

When the selector knob is in any position other than the off position, the 'on' light is illuminated.

## Practical advice on using the electric hotplates

To avoid heat loss and damage to the hotplates use pans with a flat base, whose diameter is no less than that of the hotplate itself.

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.

! Before using the hotplates for the first time, you should heat them at maximum temperature for approximately 4 minutes, without placing any pans on them. During this initial stage, their protective coating hardens and reaches its maximum resistance.



! 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.**
- 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 provided in this booklet.
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- 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 place unstable or misshapen pans on the electric hotplates; this will help to avoid spills. Position them on the hob with the handles turned towards the centre of the appliance.
- 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 '0' 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 repair the appliance 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.

## 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.  
Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product.  
All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

## 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 BARBECUE and GRATIN modes: to attain best results and to save 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.

# Care and maintenance

GB

## Switching the appliance off

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

## Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

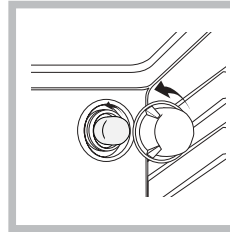
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- 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 that 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 containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

## 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. Remove 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.

## Assistance

### Please have the following information to hand:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

GB

English, 1

GR

Ελληνικά,  
11

CE60P1 GR/HA

## Περιεχόμενα

### Εγκατάσταση, 12-13

Τοποθέτηση και οριζοντίωση  
Ηλεκτρική σύνδεση  
Τεχνικά στοιχεία

### Περιγραφή της συσκευής, 14

Συνολική άποψη  
Πίνακας χειριστηρίων

### Εκκίνηση και χρήση, 15-17

Εκκίνηση του φούρνου  
Χρήση του timer  
Προγράμματα  
Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο  
Πίνακας ψησίματος στο φούρνο

### Χρήση της ηλεκτρικής επιφάνειας μαγειρέματος, 18

Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση των ηλεκτρικών εστιών

### Προφυλάξεις και συμβουλές, 19

Γενική ασφάλεια  
Διάθεση  
Σεβαστείτε και προφυλάξτε το περιβάλλον

### Συντήρηση και φροντίδα, 20

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

# Εγκατάσταση

GR

! Πριν θέσετε σε λειτουργία τη νέα συσκευή, διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών διότι περιέχει σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση και την ασφαλή λειτουργία 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 της συσκευής διενεργείται από ειδικευμένο προσωπικό σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες.

! Οποιαδήποτε επέμβαση ρύθμισης ή συντήρησης πρέπει να διενεργείται αφού αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό.

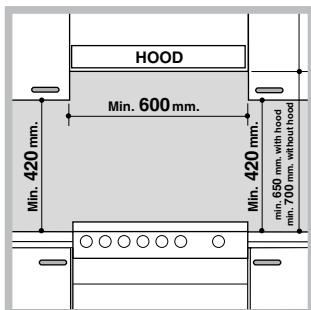
## Τοποθέτηση και οριζόντιωση

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

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

Για μια σωστή εγκατάσταση:

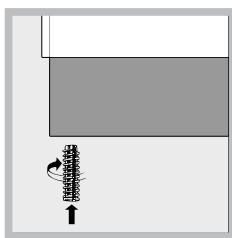
- τοποθετήστε τη συσκευή στην κουζίνα, στην τραπεζαρία ή σε γκαρσονιέρα (αλλά όχι στο μπάνιο).
- αν το πλαίσιο μαγειρέματος είναι υψηλότερο των επίπλων, η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί σε τουλάχιστον 200 mm από αυτά.



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

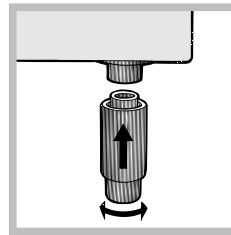
- μην τοποθετείτε κουρτίνες πίσω από την κουζίνα ή σε τουλάχιστον 200 mm από τα πλαίσια της.
- ενδεχόμενοι απορροφητήρες πρέπει να εγκαθίστανται σύμφωνα με τις υποδείξεις του σχετικού εγχειριδίου

## Οριζόντιωση



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

\* Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα

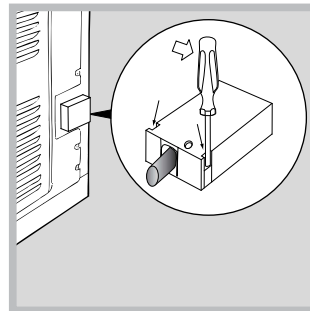


Τα πόδια\* που παρέχονται με τη συσκευή μοντάρονται χωνευτά κάτω από τη βάση της κουζίνας.

## Ηλεκτρική σύνδεση

### Συναρμολόγηση καλωδίου τροφοδοσίας

Άνοιγμα πινακίδας ακροδεκτών:

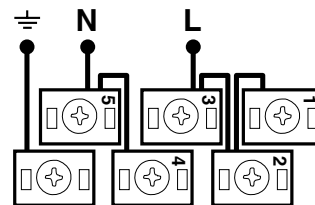


- χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι, κρατήστε κόντρα στις πλευρικές γλωσσίσσες του καπακιού της πινακίδας ακροδεκτών.
- τραβήξτε και ανοίξτε το καπάκι της πινακίδας ακροδεκτών.

Για την τοποθέτηση του καλωδίου εκτελέστε τα παρακάτω:

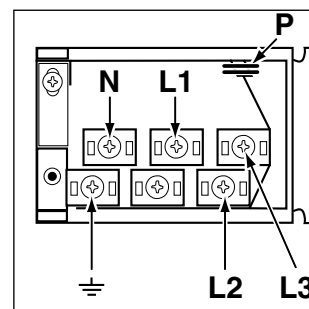
- ξεβιδώστε τη βίδα του καλωδιοδέτη και τις βίδες των επαφών

**220-230V 1N~**  
**H07RR-F 3x6 CEI-UNEL 35363**

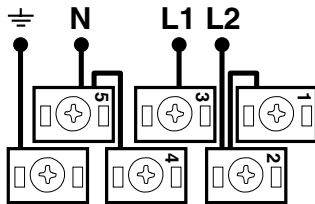


! Οι γέφυρες είναι διευθετημένες από το Εργοστάσιο για τη σύνδεση σε 230V μονοφασικά (βλέπε εικόνα).

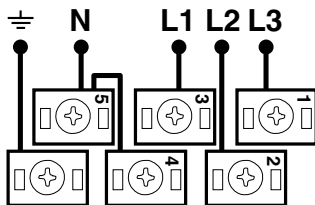
- Για τη διενέργεια των ηλεκτρικών συνδέσεων που απεικονίζονται στην εικόνα, χρησιμοποιήστε τις δύο γέφυρες που βρίσκονται μέσα στο κουτί (βλέπε εικόνα - αναφορά "P")



**380-400V 2N~  
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363**



**380-400V 3N~  
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**



- στερεώστε το καλώδιο τροφοδοσίας στο αντίστοιχο καλωδιοδέτη και κλείστε το καπάκι της πινακίδας ακροδεκτών.

**Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο**

Μοντάρτε στο καλώδιο μια κανονικοποιημένη πρίζα για το φορτίο που αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών επί της συσκευής.

Η συσκευή συνδέεται απ' ευθείας στο δίκτυο χρησιμοποιώντας έναν πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστο άνοιγμα επαφών 3 mm που παρεμβάλλεται μεταξύ της συσκευής και του δικτύου. Ο διακόπτης πρέπει να διαστασιολογείται για το ενδεχόμενο 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 να μην φτάνει κανένα σημείο του θερμοκρασία μεγαλύτερη των 50°C .

Πριν διενεργήσετε τη σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι:

- η συσκευή έχει τη γείωση και το βύσμα τηρούν τις εκ του νόμου προδιαγραφές<LETTERSPACE 0>
- Η πρίζα να είναι σε θέση να υφίσταται το μέγιστο φορτίο ισχύος της μηχανής, όπως αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών
- η τάση τροφοδοσίας να περιλαμβάνεται στις τιμές της ταμπελίτσας χαρακτηριστικών
- η πρίζα να είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής. 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.

**ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ**

<b>Διαστάσεις ΦούρνουHxLxP</b>	32x43,5x40 cm
<b>Όγκος</b>	56 l
<b>Ωφέλιμες διαστάσεις του φούρνου</b>	πλάτος cm 42 βάθος cm 44 ύψος cm 8,5

**Τάση και συχνότητα τροφοδοσίας** βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών

**Ηλεκτρικός πάγκος μαγειρέματος**

Εμπρός αριστερά	2000 W
Πίσω αριστερά	2000 W
Πίσω δεξιά	2000 W
Εμπρός δεξιά	1000 W
Μέγιστη απορρόφηση της ηλεκτρικής επιφάνειας	7000 W

Οδηγία 2002/40/CE για την ετικέτα των ηλεκτρικών φούρνων.  
Κανονισμός EN 50304

**ENERGY LABEL**

Ενεργειακή κατανάλωση λόγω φυσικής επαγωγής – λειτουργία θέρμανσης:

Ενεργειακή κατανάλωση δηλωμένη για κατηγορία δυναμικής αγωγιμότητας - λειτουργία θέρμανσης:   
Φούρνος Ζαχαροπλαστικής.

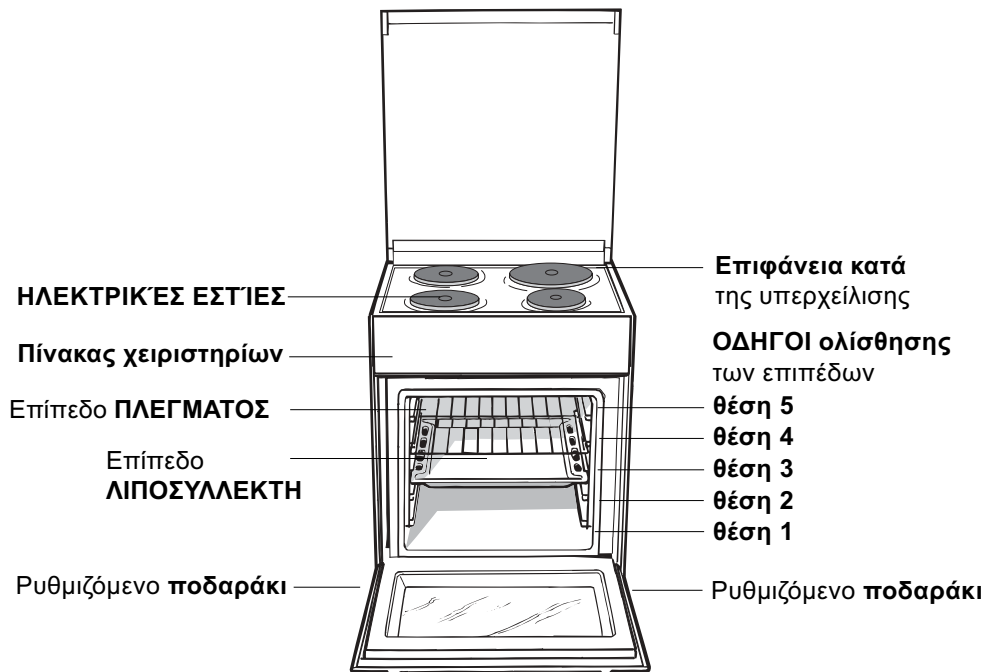


Κοινοτικές Οδηγίες:  
73/23/CEE της 19/02/73 (Χαμηλή Τάση) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 89/336/CEE της 03/05/89 (Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 93/68/CEE της 22/07/93 και μεταγενέστερες τροποποιήσεις- 2002/96/CE.

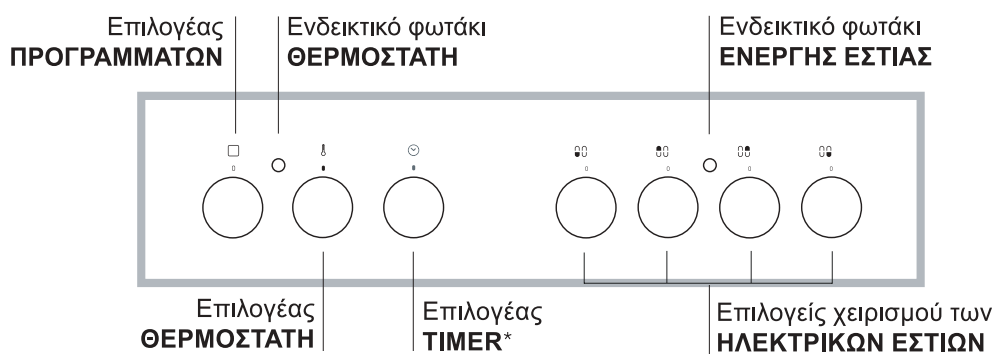
# Περιγραφή της συσκευής

GR

Συνολική άποψη



Πίνακας χειριστηρίων



\*Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα

! Στο πρώτο άναμμα, λειτουργήστε το φούρνο άδειο για τουλάχιστον μισή ώρα στη μέγιστη θερμοκρασία και με την πόρτα κλειστή. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά πριν σβήσετε και ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Η συσκευή μπορεί να παρουσιάσει δυσάρεστη οσμή οφειλόμενη στην εξάτμιση των προστατευτικών ουσιών που χρησιμοποιούνται κατά τη διαδικασία κατασκευής.

! Πριν τη χρήση, να αφαιρέσετε οπωσδήποτε τα πλαστικά φιλμ που είναι τοποθετημένα στα πλαϊνά της συσκευής

! Μην αποθέτετε αντικείμενα στη βάση του φούρνου διότι μπορεί να προκληθούν ζημιές στο σμάλτο.

## 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.

Μια 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 διακόπτετε το μαγείρεμα φέρνοντας τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ στη θέση 0.

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

! Να θέτετε πάντα τα σκεύη μαγειρέματος στο παρεχόμενο πλέγμα.

\*Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

## 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

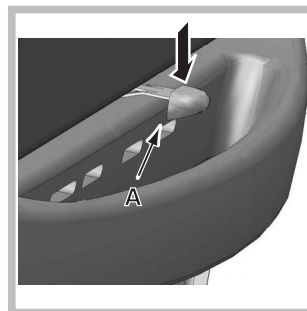
Ανάβει στρέφοντας τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ σε μια θέση διαφορετική του «0». Παραμένει αναμμένο όσο ο φούρνος είναι σε λειτουργία. Επιλέγοντας [☺] με τον επιλογέα, το φως ανάβει χωρίς να ενεργοποιηθεί κανένα θερμαντικό στοιχείο.

## Αερισμός ψύξης

Για τη μείωση της εξωτερικής θερμοκρασίας του φούρνου, ορισμένα μοντέλα διαθέτουν έναν ανεμιστήρα ψύξης που παράγει ρεύμα αέρα μεταξύ του πίνακα ελέγχου και της πόρτας του φούρνου.

! Στο τέλος του μαγειρέματος, ο ανεμιστήρας ψύξης παραμένει ενεργός μέχρις ότου ο φούρνος ψυχθεί ικανοποιητικά.

## Διάταξη ασφάλισης πόρτας



Ορισμένα μοντέλα παρουσιάζουν μια διάταξη «ασφάλισης πόρτας» ευρισκόμενη μεταξύ του πίνακα χειρισμού και της πόρτας του φούρνου. Για να ανοίξετε την πόρτα, πιέστε τη διάταξη “A” που φαίνεται στην εικόνα.

## Χρήση του timer\*

1. Για να θέσετε το ηχητικό σήμα, στρέψτε τον επιλογέα TIMER αριστερόστροφα κατά μία στροφή σχεδόν πλήρη.
2. Στρέψτε τον επιλογέα αριστερόστροφα για να θέσετε τον επιθυμητό χρόνο: ευθυγραμμίστε τα λεπτά που υποδεικνύονται στον επιλογέα με το δείκτη στον πίνακα χειρισμού.
3. Το timer είναι ένα χρονόμετρο: αφού διανυθεί ο επιλεγμένος χρόνος, εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα.

! Το timer δεν ελέγχει το άναμμα ούτε το σβήσιμο του φούρνου.



## Προγράμματα μαγειρέματος

! Για όλα τα προγράμματα μαγειρέματος μπορείτε να θέσετε μια θερμοκρασία μεταξύ 50°C και MAX, εκτός από το:

- BARBECUE (συνιστάται να θέσετε μόνο στο MAX)
- GRATIN (συνιστάται να μην ξεπερνάτε τη θερμοκρασία των 200°C).

### Πρόγραμμα ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

Ενεργοποιούνται τα δύο θερμαντικά στοιχεία, το κάτω και το επάνω. Με το παραδοσιακό μαγείρεμα, είναι καλύτερα να χρησιμοποιείτε μόνο ένα επίπεδο: χρησιμοποιώντας περισσότερα επίπεδα επιτυγχάνεται μια ανομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

### Πρόγραμμα ΓΛΥΚΩΝ

Ενεργοποιείται το πίσω θερμαντικό στοιχείο και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας στο εσωτερικό του φούρνου με τρόπο απαλό και ομοιόμορφο. Το πρόγραμμα αυτό ενδείκνυται για το ψήσιμο ευαίσθητων τροφίμων (π.χ. γλυκών που απαιτούν ζύμωση) και για σκευάσματα “mignon” σε τρία επίπεδα ταυτόχρονα.

### Πρόγραμμα FAST COOKING

Ενεργοποιούνται τα θερμαντικά στοιχεία και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας εξασφαλίζοντας τη διανομή της θερμότητας στο εσωτερικό του φούρνου, σταθερά και ομοιόμορφα.

Το πρόγραμμα δεν απαιτεί προθέρμανση. Ενδείκνυται ιδιαίτερα για το γρήγορο μαγείρεμα προσσκευασμένων τροφών (κατεψυγμένων ή προψημένων). Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας μόνο ένα επίπεδο.

### Πρόγραμμα ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Ενεργοποιούνται όλα τα θερμαντικά στοιχεία (κάτω, επάνω και κυκλικό) και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Επειδή η θερμότητα είναι σταθερή σε όλο το φούρνο, ο αέρας ψήνει και ροδοκοκκινίζει το φαγητό ομοιόμορφα. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το πολύ δύο επίπεδα ταυτόχρονα.

### Πρόγραμμα ΠΙΤΣΑ

Ενεργοποιούνται το κάτω και το κυκλικό θερμαντικά στοιχεία και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Ο συνδυασμός αυτός επιτρέπει γρήγορη θέρμανση του

\*Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα

φούρνου, με ισχυρή διοχέτευση θερμότητας κυρίως από κάτω. Αν χρησιμοποιείτε περισσότερα από ένα επίπεδα τη φορά, πρέπει να αλλάξετε τη θέση των πιάτων στη μέση του μαγειρέματος.

### Πρόγραμμα BARBECUE

Ενεργοποιείται το επάνω κεντρικό θερμαντικό στοιχείο και τίθεται σε λειτουργία η σούβλα (όπου υπάρχει). Η υψηλή και άμεση θερμοκρασία του γκριλ συνιστάται για τα τρόφιμα που απαιτούν υψηλή επιφανειακή θερμοκρασία. Για τον τρόπο αυτόν μαγειρέματος να κρατάτε πάντα την πόρτα του φούρνου κλειστή.

### Πρόγραμμα GRATIN

Ενεργοποιείται το επάνω θερμαντικό στοιχείο και τίθενται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας και η σούβλα (όπου υπάρχει). Ο συνδυασμός των χαρακτηριστικών αυτών αυξάνει 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 επιτρέποντας στη θερμότητα να εισχωρήσει σωστά. Για αυτόν τον τρόπο μαγειρέματος να κρατάτε την πόρτα του φούρνου κλειστή.

## Πρακτικές συμβουλές μαγειρέματος

! Στα μαγειρέματα με αέρα μη χρησιμοποιείτε τις θέσεις 1 και 5: η πολύ άμεση επαφή με τη θερμότητα μπορεί να κάψει τα πλέον ευαίσθητα τρόφιμα στις υψηλές θερμοκρασίες.

! Στα προγράμματα BARBECUE και GRATIN, ειδικότερα με τη χρήση της σούβλας, τοποθετείτε το λιποσυλλέκτη σε θέση 1 για να συλλέγετε τα υπολείμματα του μαγειρέματος (λίπος ή/και λάδια).

### ΠΟΛΥ-ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Να χρησιμοποιείτε τις θέσεις 2 και 4, θέτοντας στη 2 τα τρόφιμα που απαιτούν περισσότερη θερμότητα.
- Να τοποθετείτε το λιποσυλλέκτη χαμηλά και το πλέγμα ψηλά.

### BARBECUE

- Τοποθετείτε το πλέγμα στη θέση 3 ή 4, τοποθετείτε τα τρόφιμα στο κέντρο του πλέγματος.
- Συνιστάται να θέτετε τη στάθμη ενέργειας στο μέγιστο. Το άνω θερμαντικό στοιχείο ελέγχεται από ένα θερμοστάτη και μπορεί να μην παραμένει συνεχώς αναμμένο.



## ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΙΤΣΑ

- Χρησιμοποιήστε ένα ταψί ελαφρού αλουμινίου, τοποθετώντας το στο πλέγμα που σας παρέχεται. Για μια πίτσα τραγανιστή, μη χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη που, επιμηκύνοντας τους χρόνους ψησίματος, παρεμποδίζει το σχηματισμό κρούστας.

- Σε περίπτωση με πίτσες με πλούσια γέμιση, συνιστάται να εισάγετε τη μοτσαρέλα στη μέση του ψησίματος.

GR

## Πίνακας ψησίματος στο φούρνο

Προγράμματ α	Τρόφιμα	Βάρος (Kg)	Θέση των επιπέδων	Προβέρμανσ η (λεπτά)	Προτεινόμενη θερμοκρασία	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
<b>Παραδοσιακ ός Φούρνος</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 (πασταφρόλα)	-	3	15	180	15-20
	Κροστίδες	1	3	15	180	30-35
<b>Φούρνος Ζαχαροπλα στικής</b>	Κροστίδες	0.5	3	15	180	20-30
	Κέικ φρούτων	1	2 ή 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Παντεσπάνι	0.5	3	15	160	25-30
	Κρέπες με γέμιση (σε 2 θέσεις)	1.2	2 και 4	15	200	30-35
	Μπισκότα μικρών διαστάσεων (σε 2 θέσεις)	0.6	2 και 4	15	190	20-25
	Αλμυρά ζύμης με τυρί (σε 2 θέσεις)	0.4	2 και 4	15	210	15-20
	Μπινιέ (σε 3 θέσεις)	0.7	1, 3 και 5	15	180	20-25
	Μπισκότα (σε 3 θέσεις)	0.7	1, 3 και 5	15	180	20-25
	Μαρέγκες (σε 3 θέσεις)	0.5	1, 3 και 5	15	90	180
<b>Fast cooking</b>	<b>Κατεψυγμένα</b>					
	Πίτσα	0.3	2	-	250	12
	Παστίσιο με κολοκυθάκια και καραβίδες	0.4	2	-	200	20
	Χωριάτικη σπανακόπιτα	0.5	2	-	220	30-35
	Ψωμάκια	0.3	2	-	200	25
	Ψωμάκια	0.5	2	-	200	35
	Λαζάνια	0.4	2	-	180	25-30
	Τραγανά ψωμάκια	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Προψημένα</b>					
	Φτερά κοτόπουλου ροδοκοκκινισμένα	0.4	2	-	200	20-25
<b>Φρέσκα Τρόφιμα</b>	Μπισκότα (πασταφρόλα)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Αλμυρά ζύμης με τυρί	0.2	2	-	210	10-12
<b>Πολυ- μαγείρεμα</b>	Πίτσα (σε 2 θέσεις)	1	2 και 4	15	230	15-20
	Λαζάνια	1	3	10	180	30-35
	Αρνί	1	2	10	180	40-45
	Ψητό κοτόπουλο + πατάτες	1+1	2 και 4	15	200	60-70
	Σκουμπρί	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Μπινιέ (σε 2 θέσεις)	0.5	2 και 4	10	190	20-25
	Μπισκότα (σε 2 θέσεις)	0.5	2 και 4	10	180	10-15
	Παντεσπάνι (σε 1 θέση)	0.5	2	10	170	15-20
	Παντεσπάνι (σε 2 θέσεις)	1	2 και 4	10	170	20-25
Αλμυρά κέικ	1.5	3	15	200	25-30	
<b>Φούρνος Πίτσα</b>	Πίτσα	0.5	3	15	220	15-20
	Ψητό μοσχαρίσιο ή βοδινό	1	2	10	220	25-30
	Κοτόπουλο	1	2 ή 3	10	180	60-70
<b>Barbecue</b>	Γλώσσες και σουπιές	0.7	4	-	Max	10-12
	Σουβλάκια από καλαμάρια και γαρίδες	0.6	4	-	Max	8-10
	Σουπιές	0.6	4	-	Max	10-15
	Φιλέτο μπακαλιάρου	0.8	4	-	Max	10-15
	Λαχανικά στο πλέγμα	0.4	3 ή 4	-	Max	15-20
	Μπριζόλες μοσχαρίσιες	0.8	4	-	Max	15-20
	Λουκάνικα	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Σκουμπρί	1	4	-	Max	15-20
Τοστ (ή φρυγανιά)	4 και 6	4	-	Max	3-5	
<b>Gratin</b>	Κοτόπουλο στο γκριλ	1.5	2	10	200	55-60
	Σουπιές	1.5	2	10	200	30-35

# Χρήση της ηλεκτρικής επιφάνειας μαγειρέματος.

GR

! Σε κάθε επιλογή υποδεικνύεται η θέση της αντίστοιχης ηλεκτρικής εστίας.

## Ηλεκτρικές εστίες

Η ρύθμιση μπορεί να διενεργηθεί στρέφοντας τον αντίστοιχο επιλογή δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα σε 6 διαφορετικές θέσεις:

Ρύθμιση	Κανονική ή ταχεία ηλεκτρική εστία
0	Σβηστή
1	Χαμηλή
2 5	Μεσαία
6	Υψηλή

Για οποιαδήποτε θέση του επιλογέα διαφορετική από εκείνη του σβησίματος, ανάβει το ενδεικτικό φωτάκι λειτουργίας.

## Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση των ηλεκτρικών εστιών

Για την αποφυγή απώλειας θερμότητας και ζημιών στην εστία, είναι καλό να χρησιμοποιείτε κατσαρόλες με βάση επίπεδη και διαμέτρου όχι μικρότερης από εκείνη της εστίας.

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

! Πριν χρησιμοποιήσετε τις εστίες για πρώτη φορά, πρέπει να τις θερμάνετε στη μέγιστη θερμοκρασία για περίπου 4 λεπτά, χωρίς κατσαρόλες. Σε αυτή την αρχική φάση, η προστατευτική επένδυση σκληραίνει και φτάνει στη μέγιστη αντοχή της.

! Η συσκευή σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε σύμφωνα με τους διεθνείς κανόνες ασφαλείας. Οι προειδοποιήσεις που ακολουθούν παρέχονται για λόγους ασφαλείας και πρέπει να διαβαστούν προσεκτικά.

## Γενική ασφάλεια

- **Οι οδηγίες αυτές ισχύουν μόνο για τις χώρες προορισμού τα σύμβολα των οποίων απεικονίζονται στο εγχειρίδιο και στην πινακίδα μητρώου της συσκευής.**
- Η συσκευή αυτή σχεδιάστηκε για μη επαγγελματική χρήση στο εσωτερικό κατοικίας.
- Η συσκευή δεν εγκαθίσταται σε εξωτερικό χώρο, κι ούτε αν ο χώρος σκεπάζεται. Είναι πολύ επικίνδυνο να την αφήσετε εκτεθειμένη σε βροχή και κακοκαιρία
- Μην αγγίζετε τη μηχανή με πόδια γυμνά ή με τα χέρια ή τα πόδια βρεγμένα.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων, μόνο από άτομα ενήλικα και σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Η συσκευή αυτή αφορά μια συσκευή κατηγορίας 1 (μονωμένη) ή κατηγορίας 2 – υποκατηγορίας 1 (εντοιχισμένη μεταξύ δύο επίπλων).
- **Κατά τη χρήση της συσκευής τα θερμαντικά στοιχεία και ορισμένα μέρη της πόρτας του φούρνου καθίστανται πολύ θερμά. Προσέχετε να μην τα αγγίζετε και κρατάτε τα παιδιά μακριά.**
- Βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια τροφοδοσίας άλλων ηλεκτρικών συσκευών δεν έρχονται σε επαφή με τα θερμά μέρη του φούρνου.
- Μην καλύπτετε ποτέ τα ανοίγματα αερισμού και διασποράς της θερμότητας.
- Στις ηλεκτρικές εστίες δεν πρέπει να τοποθετούνται καταρρόλες ασταθείς ή παραμορφωμένες, για να αποφευχθούν ανατροπές. Τοποθετείτε τις στο πλαίσιο μαγειρέματος με τις λαβές προς το κέντρο της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να βάζετε ή να βγάζετε σκεύη.
- Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά (οινόπνευμα, βενζίνη, κλπ.) πλησίον της συσκευής όταν αυτή είναι σε χρήση.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτο υλικό στο κάτω διαμέρισμα ή στο εσωτερικό του φούρνου: αν η συσκευή τεθεί ξαφνικά σε λειτουργία θα μπορούσε να πάρει φωτιά.
- Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, να βεβαιώνετε πάντα ότι οι επιλογές είναι στη θέση 0.
- Μην βγάζετε 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.

## 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 στον κάτοχο την υποχρέωση χωριστής συλλογής. Οι διατιθέμενες ηλεκτρικές συσκευές μπορούν να παραδίνονται στη δημόσια υπηρεσία συλλογής, να τις φέρνετε στις αντίστοιχες δημοτικές περιοχές ή, αν προβλέπεται από τη σχετική εθνική νομοθεσία, να τις επιστρέψετε στους μεταπωλητές με την ευκαιρία αγοράς νέου προϊόντος ισοδύναμου τύπου. Όλοι οι κύριοι παραγωγοί ηλεκτρικών οικιακών συσκευών δραστηριοποιούνται στη δημιουργία και διαχείριση συστημάτων συλλογής και διάθεσης των παλιών και διατιθέμενων συσκευών.

## Σεβαστείτε και προστατεύστε 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.
- Να διατηρείτε πάντα την πόρτα του φούρνου κλειστή στα προγράμματα BARBECUE και GRATIN, τόσο για να πετύχετε βέλτιστα αποτελέσματα όσο και για εξοικονόμηση ενέργειας (10% περίπου).
- Να ελέγχετε και να διατηρείτε καθαρές τις τσιμούχες ώστε να μην παρουσιάζουν υπολείμματα τροφής και να κολλάνε καλά στην πόρτα, αποσοβώντας διασπορά της θερμότητας.

## Σβήστε τη συσκευή

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

## Καθαρισμός της συσκευής

! Αποφεύγετε τη χρήση διαβρωτικών ή αποξυστικών απορρυπαντικών, όπως τα ξελεκιαστικά και τα αντισκωριακά προϊόντα, τα απορρυπαντικά σε σκόνη ή σφουγγάρια με αποξυστική επιφάνεια, διότι μπορεί να ξύσουν ανεπανόρθωτα την επιφάνεια.

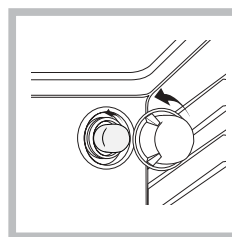
! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκούπες ατμού ή σε υψηλή πίεση για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Καθαρίζετε το γυαλί της πόρτας με σφουγγαράκια και μη αποξυστικά προϊόντα και στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε υλικά τραχιά αποξυστικά ή μεταλλικά ξέστρα ακονισμένα που μπορεί να ξύσουν 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. Για τους δύσκολους λεκέδες, χρησιμοποιήστε προϊόντα ειδικά. Μετά τον καθαρισμό, να ξεπλένετε με άφθονο νερό και να στεγνώνετε. Μη χρησιμοποιείτε αποξυστικές σκόνες ή διαβρωτικές ουσίες.
- Το εσωτερικό του φούρνου καθαρίζεται κατά προτίμηση κάθε φορά μετά κάθε χρήση, όσο είναι ακόμη χλιαρό. Να χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό, να ξεπλένετε επιμελώς και να στεγνώνετε με μαλακό πανί. Αποφεύγετε τα αποξυστικά προϊόντα.
- Τα αξεσουάρ μπορούν να πλένονται σαν κανονικά σκεύη, ακόμη και στο πλυντήριο πιάτων.
- Βρωμιά και λίπη απομακρύνονται από τον πίνακα χειρισμού με σφουγγάρι όχι αποξυστικό ή με μαλακό πανί.
- Το ανοξείδωτο ασάλι μπορεί να λεκιαστεί αν παραμένει σε επαφή επί μακρόν με νερό με μεγάλη περιεκτικότητα αλάτων ή με βίαια απορρυπαντικά (περιέχοντα φωσφόρο). Μετά τον καθαρισμό, να ξεπλένετε με άφθονο νερό και να στεγνώνετε επιμελώς. Επιπλέον είναι σκόπιμο να σφουγγίζετε ενδεχόμενα ξεχειλίσματα νερού.

## Έλεγχος των τσιμούχων του φούρνου

Να ελέγχετε περιοδικά τις τσιμούχες γύρω από την πόρτα του φούρνου. Αν είναι φθαρμένες, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε το φούρνο όσο δεν έχουν αντικατασταθεί οι τσιμούχες.

## 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. Βγάλτε 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.

## Τεχνική υποστήριξη

**Θα πρέπει να γνωστοποιείτε τα ακόλουθα:**

- το μοντέλο της συσκευής (Mod.)
- τον αριθμό σειράς (S/N)

Αυτές οι τελευταίες πληροφορίες βρίσκονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη συσκευή ή/και στη συσκευασία.