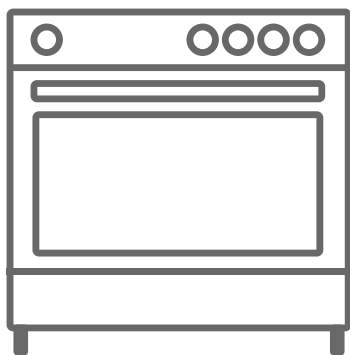


# HYUNDAI

**EL** Κουζίνα ελεύθερης τοποθέτησης / Εγχειρίδιο χρήσης


**EN** Free Standing Cooker / User Manual



**HCV20-99L90V/BXG**

## Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν.

Το παρόν εγχειρίδιο χρήσης περιλαμβάνει σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια και οδηγίες που προορίζονται να σας βοηθήσουν στη λειτουργία και συντήρηση της συσκευής σας. Παρακαλείστε να αφιερώσετε τον απαραίτητο χρόνο για να διαβάσετε το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Icon	Type	Meaning
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ	Κίνδυνος σοβαρής σωματικής βλάβης ή θανάτου
	ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ	Κίνδυνος επικίνδυνης τάσης
	<b>ΦΩΤΙΑ</b>	Προειδοποίηση: Κίνδυνος φωτιάς / εύφλεκτα υλικά
	ΠΡΟΣΟΧΗ	Κίνδυνος σωματικής ή υλικής βλάβης
	ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ / ΣΗΜΕΙΩΣΗ	Ορθή λειτουργία του συστήματος

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ .....	4
1.1 Γενικές προειδοποιήσεις ασφαλείας .....	4
1.2 Προειδοποιήσεις για την εγκατάσταση .....	7
1.3 Κατά τη διάρκεια της χρήσης .....	8
1.4 Κατά τον καθαρισμό και τη συντήρηση.....	10
2.ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ.....	12
2.1 Οδηγίες για τον εγκαταστάτη .....	12
2.2 Ηλεκτρική σύνδεση και ασφάλεια .....	13
2.3 Κιτ σταθεροποίησης της συσκευής.....	14
2.4 Ρύθμιση των ποδιών στήριξης .....	14
3.ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ .....	15
4.Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ .....	16
4.1 Κουμπιά ελέγχου εστιών.....	16
4.2 Έλεγχος λειτουργίας φούρνου .....	17
4.3 Πίνακας μαγειρέματος .....	19
4.4 Εξαρτήματα .....	19
5.ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ .....	20
5.1 Καθαρισμός .....	20
5.2 Συντήρηση .....	23
6.ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΜΕΤΑΦΟΡΑ .....	24
6.1 Επίλυση προβλημάτων .....	24
6.2 Μεταφορά .....	24
7.ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ .....	25
7.1. Ενεργειακό δελτίο .....	25

# 1. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών προσεκτικά και πλήρως πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας και φυλάξτε το σε εύκολα προσβάσιμο μέρος για να το συμβουλευέστε όταν χρειάζεται.
- Το εγχειρίδιο έχει ετοιμαστεί για περισσότερα από ένα μοντέλα, γι' αυτό η συσκευή σας ενδέχεται να μη διαθέτει ορισμένες από τις δυνατότητες που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο. Γι' αυτόν το λόγο, προσέξτε ιδιαίτερα τις εικόνες ενώ διαβάζετε το εγχειρίδιο χρήσης.

## 1.1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν τους έχει δοθεί επιτήρηση ή εκπαίδευση σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις θέρμανσης. Πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά κάτω των 8 ετών εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα σε πλάκα εστιών με λίπος ή λάδι χωρίς επιτήρηση μπορεί να είναι επικίνδυνο και να αποτελέσει αιτία πυρκαγιάς. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν

καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα κάλυμμα ή με πυρίμαχη κουβέρτα.

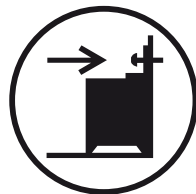
**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μια μικρής διάρκειας διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται συνεχώς.

**🔥 ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αποθηκεύετε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

**⚡ ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν εμφανιστεί ρωγμή στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο της ηλεκτροπληξίας.

- Για τα μοντέλα με κάλυμμα εστίας, καθαρίστε τυχόν υπερχειλίσεις από το κάλυμμα πριν τη χρήση και αφήστε την κουζίνα να κρυώσει πριν κλείσετε το κάλυμμα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.


**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Για να αποτρέψετε την απόκλιση της συσκευής, πρέπει να εγκατασταθούν οι σταθεροποιητές. (Για λεπτομερείς πληροφορίες, ανατρέξτε στον οδηγό ρύθμισης του kit αντικλεπτικής προστασίας).




- Κατά τη χρήση η συσκευή θα θερμανθεί. Θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις θέρμανσης.
- Οι λαβές ενδέχεται να ζεσταθούν μετά από σύντομο χρονικό διάστημα κατά τη χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου και άλλες επιφάνειες. Μπορούν να χαράξουν την


επιφάνεια, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει θραύση του τζαμιού ή ζημιά στην επιφάνεια.

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό της συσκευής.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν εμφανιστεί ρωγμή στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο της ηλεκτροπληξίας.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να είναι πολύ ζεστά όταν μαγειρεύετε ή ψήνετε. Κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά από τη συσκευή όταν χρησιμοποιείται.

- Η συσκευή σας έχει παραχθεί σε συμμόρφωση με όλα τα εφαρμόσιμα τοπικά και διεθνή πρότυπα και κανονισμούς.
- Οι εργασίες συντήρησης και επισκευών πρέπει να εκτελούνται μόνο από τεχνικούς του εξουσιοδοτημένου σέρβις. Εργασίες εγκατάστασης και επισκευών που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς μπορεί να είναι επικίνδυνες. Μην αλλάξετε ή να τροποποιήσετε τις προδιαγραφές της συσκευής με οποιοδήποτε τρόπο. Ακατάλληλα προστατευτικά εστιών ενδέχεται να προκαλέσουν ατυχήματα.
- Πριν τη σύνδεση της συσκευής σας, βεβαιωθείτε ότι συμφωνούν οι τοπικές συνθήκες διανομής ενέργειας (φύση του αερίου και πίεση του αερίου ή η τάση και συχνότητα της παροχής ρεύματος) με τις προδιαγραφές της συσκευής. Οι προδιαγραφές για τη συσκευή αυτή αναφέρονται στην ετικέτα.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για μαγείρεμα φαγητού και προορίζεται για οικιακή χρήση σε εσωτερικό χώρο μόνο. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για οποιονδήποτε άλλο σκοπό ή οποιαδήποτε άλλη εφαρμογή, όπως για μη οικιακή

χρήση ή σε επαγγελματικό περιβάλλον ή για θέρμανση χώρων.

- Μην χρησιμοποιείτε τις λαβές της πόρτας του φούρνου για να σηκώσετε ή να μετακινήσετε τη συσκευή.
- Πρέπει να λαμβάνονται όλα τα δυνατά μέτρα για να διασφαλίζεται η ασφάλειά σας. Επειδή το γυαλί μπορεί να σπάσει, θα πρέπει να προσέχετε κατά τον καθαρισμό του, ώστε να αποφύγετε να το χαράξετε. Αποφύγετε να χτυπήσετε το γυαλί με αξεσουάρ.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν θα παγιδευτεί ή καταστραφεί κατά την εγκατάσταση της συσκευής. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του για σέρβις ή από άτομα με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κινδύνων.
- Όταν είναι ανοιχτή η μπροστινή πόρτα, μην αφήνετε τα παιδιά να ανεβαίνουν ή να κάθονται σ' αυτή.
- Παρακαλούμε να κρατάτε παιδιά και ζώα μακριά από αυτή τη συσκευή.

## **1.2 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ**

- Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή πριν ολοκληρωθεί η εγκατάστασή της.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημιά μπορεί να προκληθεί από λανθασμένη τοποθέτηση και εγκατάσταση από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.
- Όταν αποσυνσκευάζετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση οποιουδήποτε ελαττώματος, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, αλλά απευθυνθείτε

αμέσως σε εξουσιοδοτημένο σέρβις. Επειδή τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία (νάιλον, συνδετήρες συρραπτικών, φελιζόλ κλπ.) μπορεί να έχουν επιβλαβείς επιπτώσεις στα παιδιά θα πρέπει να τα συλλέγετε και να τα απομακρύνετε άμεσα.

- Προστατέψτε τη συσκευή σας από τις καιρικές επιδράσεις. Μην την αφήνετε εκτεθειμένη σε ήλιο, βροχή, χιόνι, σκόνη ή υπερβολική υγρασία.
- Τα υλικά που περιβάλλουν τη συσκευή (ντουλάπι) πρέπει να μπορούν να αντέχουν θερμοκρασία τουλάχιστον 100 °C.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα, ώστε να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.

### **1.3 ΚΑΤΆ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ**

- Όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά το φούρνο σας, μπορεί να παρατηρήσετε ελαφρά οσμή. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και προκαλείται από τα υλικά μόνωσης στα θερμαντικά στοιχεία. Για το λόγο αυτό, πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, αφήστε τον να λειτουργήσει χωρίς τρόφιμα στη μέγιστη θερμοκρασία για 45 λεπτά. Βεβαιωθείτε ότι το περιβάλλον στο οποίο είναι εγκατεστημένο το προϊόν είναι καλά αεριζόμενο.
- Προσέξτε κατά το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου κατά τη διάρκεια ή μετά το μαγείρεμα. Ο ζεστός ατμός από το φούρνο μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
- Μη διατηρείτε εύφλεκτα ή καύσιμα είδη, μέσα ή κοντά στη συσκευή όταν χρησιμοποιείται.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε και να αντικαταστήσετε τα τρόφιμα στο



φούρνο.

- Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να καλυφθεί εσωτερικά ο φούρνος με αλουμινόχαρτο, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί υπερθέρμανση.
- Μην τοποθετείτε σκεύη ή δίσκους ψησίματος απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου κατά το μαγείρεμα. Η βάση θερμαίνεται πάρα πολύ και μπορεί να προκληθεί ζημιά στο προϊόν.



Μην αφήνετε τη συσκευή μαγειρέματος χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε με μαγειρικό λίπος ή λάδι. Μπορεί να αναφλεγούν σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Ποτέ μην προσπαθήσετε να καταπολεμήσετε με νερό τις φλόγες από λάδι που καίγεται, αντί αυτού σβήστε την κουζίνα και καλύψτε το σκεύος με το καπάκι του ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

- Πάντα να τοποθετείτε τα σκεύη στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος και να γυρίζετε τις λαβές σε ασφαλή θέση ώστε να μην μπορούν να τις χτυπήσει ή να τις πιάσει κανείς κατά λάθος.
- Αν το προϊόν δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, απενεργοποιήστε το από τον διακόπτη κεντρικού ελέγχου. Επίσης όταν δεν χρησιμοποιείτε μια συσκευή αερίου κλείστε τη βαλβίδα αερίου.
- Βεβαιωθείτε ότι τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού της συσκευής είναι πάντα στη θέση "0" (διακοπή), όταν δεν χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Οι δίσκοι είναι κεκλιμένοι όταν τραβηχτούν. Προσέξτε να μην χυθεί ή να μη ρίξετε ζεστό φαγητό όταν το αφαιρείτε από το φούρνο.
- Μην τοποθετείτε οτιδήποτε πάνω στην πόρτα του φούρνου όταν βρίσκεται στην ανοικτή του θέση. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ασυμμετρία στον φούρνο ή να προκαλέσει βλάβη στην πόρτα.

- Μην τοποθετείτε βαριά ή εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. νάιλον, πλαστικές σακούλες, χαρτί, πανί κ.λπ.) στο συρτάρι. Αυτό περιλαμβάνει μαγειρικά σκεύη με πλαστικά εξαρτήματα (π.χ. λαβές).

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η εσωτερική επιφάνεια του χώρου αποθήκευσης ενδέχεται να θερμανθεί όταν χρησιμοποιείται η συσκευή. Αποφύγετε να αγγίζετε την εσωτερική επιφάνεια.

- Μην κρεμάτε πετσέτες, υφάσματα πιάτων ή ρούχα από τη συσκευή ή τις λαβές της.

#### **1.4 ΚΑΤΆ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΌ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή σας είναι απενεργοποιημένη από τον διακόπτη τροφοδοσίας πριν πραγματοποιήσετε οποιονδήποτε καθαρισμό ή συντήρηση.
- Μην αφαιρείτε τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου.
- Για να διατηρήσετε την αποδοτικότητα και την ασφάλεια της συσκευής σας, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πάντα γνήσια ανταλλακτικά και να καλείτε τους εξουσιοδοτημένους αντιπροσώπους σέρβις μας σε περίπτωση ανάγκης.

#### **Δήλωση συμμόρφωσης CE**

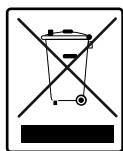
**CE** Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις ισχύουσες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και τις απαιτήσεις που περιέχονται στα πρότυπα που αναφέρονται.

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για χρήση μόνο για μαγείρεμα στο σπίτι. Οποιαδήποτε άλλη χρήση (όπως θέρμανση δωματίου) είναι ακατάλληλη και επικίνδυνη.

**👏** Οι οδηγίες λειτουργίας ισχύουν για πολλά μοντέλα.

Ενδέχεται να παρατηρήσετε διαφορές ανάμεσα σε αυτές τις οδηγίες και το μοντέλο σας.

## **Απόρριψη της παλιάς σας συσκευής**



Το σύμβολο στο προϊόν ή τη συσκευασία του δείχνει ότι το προϊόν αυτό δεν επιτρέπεται να απορριφθεί με τα οικιακά απορρίμματα.

Αντίθετα θα πρέπει να παραδοθεί σε αρμόδια θέση συλλογής ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών για ανακύκλωση. Εξασφαλίζοντας σωστή απόρριψη του προϊόντος, συμβάλλετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, που αλλιώς θα μπορούσαν να προκληθούν από την ακατάλληλη απόρριψη αυτού του προϊόντος. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο του δήμου σας, με την τοπική υπηρεσία συλλογής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

## 2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτή η συσκευή θα πρέπει να εγκατασταθεί από προσωπικό εξουσιοδοτημένου σέρβις ή από εξειδικευμένο τεχνικό, σύμφωνα με τις οδηγίες στον παρόντα οδηγό και σε συμμόρφωση με τους τρέχοντες τοπικούς κανονισμούς.

- Τυχόν εσφαλμένη εγκατάσταση ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη και ζημιά, την ευθύνη της οποίας δεν αναλαμβάνει ο κατασκευαστής και η εγγύηση δεν θα ισχύει.
- Πριν την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι συμφωνούν οι τοπικές συνθήκες διανομής ενέργειας (φύση του αερίου και πίεση του αερίου ή η τάση και συχνότητα της παροχής ρεύματος) με τις ρυθμίσεις της συσκευής. Οι όροι ρύθμισης για τη συσκευή αυτή αναφέρονται στην ετικέτα.
- Πρέπει να τηρούνται οι νόμοι, οι διατάξεις, οι οδηγίες και τα πρότυπα που ισχύουν στη χώρα χρήσης (κανονισμοί ασφαλείας, κατάλληλη ανακύκλωση σύμφωνα με τους κανονισμούς, κλπ.).

### 2.1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ

#### Γενικές οδηγίες

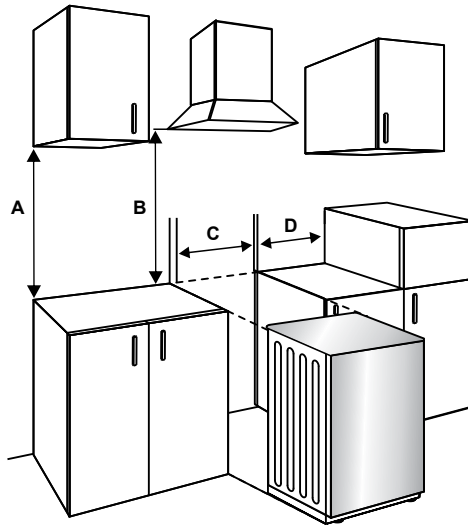
- Αφού αφαιρέσετε τα υλικά συσκευασίας από τη συσκευή και τα αξεσουάρ της, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά η συσκευή. Αν υποπτευθείτε την ύπαρξη κάποιας ζημιάς, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και απευθυνθείτε αμέσως στον εξουσιοδοτημένο υπάλληλο σέρβις ή σε εξειδικευμένο τεχνικό.
- Προσέχετε να μην υπάρχουν κοντά εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά, όπως κουρτίνες, μουςαμάδες κλπ., που μπορούν να πιάσουν γρήγορα φωτιά.
- Ο πάγκος και τα έπιπλα που περιβάλλουν τη συσκευή πρέπει να είναι από υλικά ανθεκτικά σε θερμοκρασίες άνω των 100 C°.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται απευθείας επάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο ρούχων.
- Η συσκευή μπορεί να τοποθετηθεί κοντά σε άλλα έπιπλα υπό την προϋπόθεση ότι στο σημείο όπου εγκαθίσταται η συσκευή, το ύψος του επίπλου

δεν υπερβαίνει το ύψος της επάνω επιφάνειας της κουζίνας.

#### Εγκατάσταση της κουζίνας

- Αν τα έπιπλα κουζίνας είναι πιο ψηλά από την επιφάνεια μαγειρέματος, πρέπει να βρίσκονται σε απόσταση τουλάχιστον 10 cm από το πλάι της κουζίνας.
- Αν πρόκειται να εγκατασταθεί απορροφητήρας ή οποιοδήποτε ντουλάπι πάνω από τη συσκευή, η απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στην επάνω επιφάνεια της κουζίνας και οποιοδήποτε ντουλάπι/απορροφητήρα πρέπει να είναι όπως παρακάτω.

A (mm) Ντουλάπι	420
B (mm) Απορροφητήρας	650/700
C (mm)	Πλάτος προϊόντος
D (mm)	50

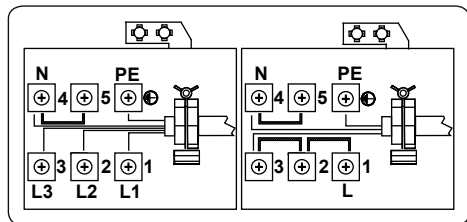


## 2.2 ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

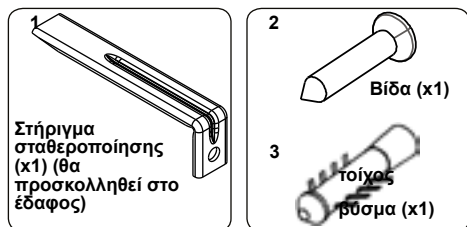
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η ηλεκτρική σύνδεση αυτής της συσκευής θα πρέπει να γίνει από εξουσιοδοτημένο υπάλληλο του σέρβις ή από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο, σύμφωνα με τις οδηγίες στον παρόντα οδηγό και σε συμμόρφωση με τους τρέχοντες τοπικούς κανονισμούς.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΕΙΩΘΕΙ.**

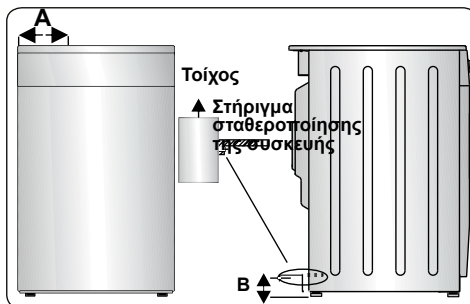
- Πριν πραγματοποιήσετε τη σύνδεση με την τροφοδοσία ρεύματος, πρέπει να ελέγξετε αν ονομαστική τάση της συσκευής (βρίσκεται στην πλακέτα ταυτοποίησης της συσκευής) αντιστοιχεί στην τάση του διαθέσιμου δικτύου τροφοδοσίας και η καλωδίωση του δικτύου τροφοδοσίας πρέπει να μπορεί να αντέξει την ονομαστική ισχύ της συσκευής (επίσης αναγράφεται στην πλακέτα ταυτοποίησης).
  - Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιούνται μονωμένα καλώδια. Τυχόν εσφαλμένη σύνδεση ενδέχεται να καταστρέψει τη συσκευή σας. Αν καταστραφεί το καλώδιο τροφοδοσίας και πρέπει να αντικατασταθεί πρέπει να αντικατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό.
  - Μη χρησιμοποιείτε μετασχηματιστές, πολύμριζα ή/και καλώδια επέκτασης.
  - Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να τηρείται μακριά από τα ζεστά
- τμήματα της συσκευής και δεν πρέπει να κάμπτεται ή να συμπιέζεται. Διαφορετικά, το καλώδιο ενδέχεται να καταστραφεί και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα.
  - Αν η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο με πρίζα, πρέπει να χρησιμοποιηθεί διακόπτης μόνωσης πολλαπλών πόλων (με απόσταση επαφής τουλάχιστον 3 mm) προκειμένου να τηρηθούν οι κανονισμοί ασφαλείας.
  - Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για τροφοδοτικό 220-240 V~. Αν η τροφοδοσία σας είναι διαφορετική, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο συνεργείο ή εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
  - Το καλώδιο τροφοδοσίας (H05VV-F) πρέπει να είναι αρκετά μεγάλο για να συνδεθεί στη συσκευή.
  - Ο διακόπτης της ασφάλειας πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος από τη στιγμή που η συσκευή σας έχει εγκατασταθεί.
  - Βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις είναι επαρκώς σφιγμένες.
  - Τοποθετήστε το καλώδιο τροφοδοσίας στον σφικτήρα του καλωδίου και κλείστε το κάλυμμα.
  - Η σύνδεση του κουτιού ακροδεκτών τοποθετείται στο κιβώτιο ακροδεκτών.



### 2.3 ΚΙΤ ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Η σακούλα εντύπων περιέχει ένα kit για τη σταθεροποίηση της συσκευής. Στερεώστε το στήριγμα σταθεροποίησης (1) στο έδαφος χρησιμοποιώντας τη βίδα (2) και το ούπατ (3) όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα. Ρυθμίστε το ύψος του βραχίονα σταθεροποίησης έτσι ώστε να ευθυγραμμίζεται με την υποδοχή στην κουζίνα και σφίξτε τη βίδα. Σπρώξτε τη συσκευή προς το βραχίονα, βεβαιωθείτε ότι ο βραχίονας για την αποφυγή ανατροπής έχει εισαχθεί στην υποδοχή στο πίσω μέρος της συσκευής.



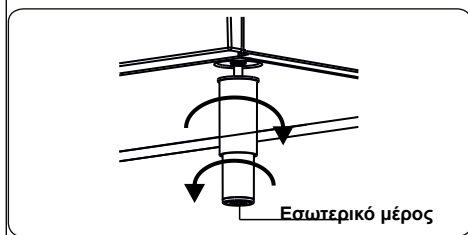
Διαστάσεις προϊόντος (Πλάτος x Βάθος x Ύψος) (εκ.)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (διπλός φούρνος)	297,5	52
50x60x90 (διπλός φούρνος)	247,5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309,5	112
60x60x85	309,5	64
50x60x90	247,5	112
50x60x85	247,5	64
50x50x90	247,5	112
50x50x85	247,5	64

### 2.4 ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΩΝ ΠΟΔΙΩΝ ΣΤΗΡΙΞΗΣ

Η συσκευή διαθέτει 4 ρυθμιζόμενα πόδια στήριξης της συσκευής. Συνδέστε τα πόδια στήριξης στο κάτω μέρος του πλαισίου περιστρέφοντας δεξιόστροφα, όπως φαίνεται στην εικόνα.

Για την ασφαλή λειτουργία, είναι σημαντικό να είναι σωστά ισορροπημένη η συσκευή σας. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή βρίσκεται καλά οριζοντιωμένη πριν από το μαγείρεμα. Για να αυξήσετε το ύψος της συσκευής, γυρίστε το εξωτερικό μέρος των ποδιών αριστερόστροφα. Για να μειώσετε το ύψος της συσκευής, γυρίστε το εσωτερικό μέρος των ποδιών δεξιόστροφα.

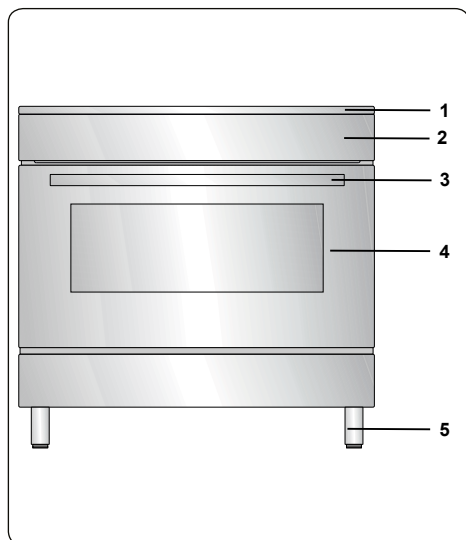
Είναι εφικτή η ανύψωση του ύψους της συσκευής μέχρι 50 mm με τη ρύθμιση των ποδιών στήριξης. Η συσκευή είναι βαριά και σας συνιστούμε να την ανεβάσετε τουλάχιστον με 2 άτομα. Ποτέ μη σύρετε τη συσκευή.



### 3. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

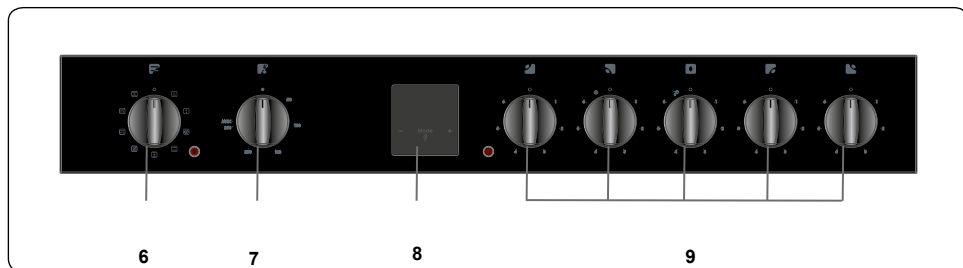
**Σημαντικό:** Οι προδιαγραφές του προϊόντος ποικίλουν και η εμφάνιση της συσκευής σας μπορεί να διαφέρει από τις εικόνες παρακάτω.

#### Κατάλογος εξαρτημάτων



1. Επιφάνεια μαγειρέματος
2. Πίνακας ελέγχου
3. Λαβή πόρτας φούρνου
4. Πόρτα φούρνου
5. Ρυθμιζόμενα πόδια

#### Πίνακας ελέγχου



6. Κουμπί ελέγχου φούρνου
7. Κουμπί ελέγχου θερμοστάτη
8. Χρονόμετρο
9. Κουμπί χειριστήριου

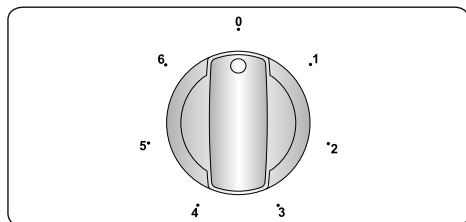
## 4. Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 4.1 ΚΟΥΜΠΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΣΤΙΩΝ

#### Κεραμικός θερμαντήρας

Ο κεραμικός θερμαντήρας ελέγχεται από ένα κουμπί με 6 θέσεις.

Ο κεραμικός θερμαντήρας λειτουργεί με την περιστροφή του κουμπιού ελέγχου στην επιθυμητή ρύθμιση. Κοντά σε κάθε κουμπί ελέγχου υπάρχει ένα σύμβολο που υποδεικνύει τον θερμαντήρα που ελέγχεται από το διακόπτη. Το φωτάκι on/off του πίνακα ελέγχου δείχνει εάν χρησιμοποιείται κάποιο από τα κεραμικά θερμαντικά σώματα.



Θέση περιστροφικού κουμπιού	Λειτουργία
0	Θέση απενεργοποίησης
1	Θέση διατήρησης ζεστού του φαγητού
2-3	Θέσεις θέρμανσης χαμηλής ισχύος
4-5-6	Θέσεις για μαγειρέμα και βράσιμο

**Σημαντικό:** Η κατεύθυνση περιστροφής του κουμπιού μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τις προδιαγραφές του προϊόντος.

#### Διπλό και ωοειδείς θερμαντήρες (εάν υπάρχουν)

Οι διπλοί και ωοειδείς θερμαντήρες έχουν δύο ζώνες θέρμανσης. Για να ενεργοποιήσετε και τις δύο εξωτερικές ζώνες ενός διπλού/ωοειδούς θερμαντήρα, γυρίστε το κουμπί στη θέση ☉. Και οι δύο εξωτερικές ζώνες θα ανάψουν.

Για να απενεργοποιήσετε και τις δύο εξωτερικές ζώνες ενός διπλού / ωοειδούς θερμαντήρα, γυρίστε το κουμπί στη θέση 'Off'. Και οι δύο εξωτερικές ζώνες θα ανάψουν.

#### Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας (εάν υπάρχει)

Μετά τη χρήση της εστίας, θα αποθηκευτεί

υπολειμματική θερμότητα στο υαλοκεραμικό γυαλί. Εάν η στάθμη υπολειπόμενης θερμότητας είναι μεγαλύτερη από +60 °C, η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας θα είναι ενεργή για τη ζώνη μαγειρέματος που είναι πάνω από αυτή τη θερμοκρασία.

Αν η τροφοδοσία της εστίας είναι αποσυνδεδεμένη, ενώ η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας είναι αναμμένη, η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει όταν επανασυνδεθεί η τροφοδοσία. Η ένδειξη αναβοσβήνει μέχρι να μειωθεί η υπολειπόμενη θερμότητα ή μέχρι να ενεργοποιηθεί μία από τις ζώνες μαγειρέματος.

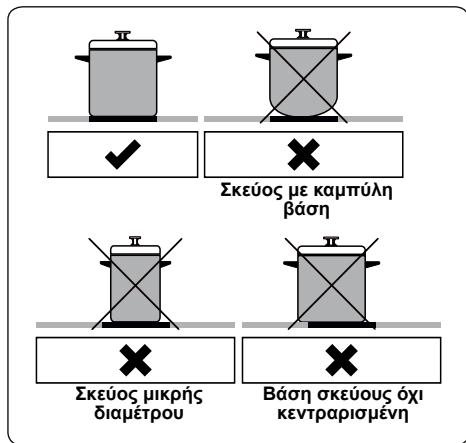
### Συμβουλές και προτάσεις

**Σημαντικό:** Όταν οι κεραμικοί θερμαντήρες λειτουργούν σε υψηλότερες ρυθμίσεις θερμότητας, οι θερμαινόμενες περιοχές μπορεί να θεωρούνται ενεργοποιημένες και απενεργοποιημένες. Αυτό οφείλεται σε μια συσκευή ασφαλείας που εμποδίζει την υπερθέρμανση του γυαλιού. Αυτό είναι φυσιολογικό σε υψηλές θερμοκρασίες, δεν προκαλεί ζημιά στην εστία και μικρή καθυστέρηση στο χρόνο μαγειρέματος.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών χωρίς να υπάρχουν σκεύη πάνω στη ζώνη μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με βάση επίπεδη και αρκετού πάχους.
- Να βεβαιώνετε ότι η βάση του σκεύους είναι στεγνή πριν το τοποθετήσετε πάνω στις εστίες.
- Όταν είναι σε λειτουργία η ζώνη μαγειρέματος, είναι σημαντικό να διασφαλίζετε ότι το σκεύος είναι κεντραρισμένο σωστά πάνω της.
- Για να εξοικονομήσετε ενέργεια, μην χρησιμοποιείτε ποτέ τηγάνι με διαφορετική διάμετρο για την εστία μαγειρέματος που χρησιμοποιείται.





- Μην χρησιμοποιείτε τηγάνια με τραχιά πυθμένα, καθώς αυτά μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια από κεραμικό γυαλί.
- Εάν είναι δυνατόν, τοποθετήστε πάντα τα καπάκια στα ταψιά.
- Η θερμοκρασία προσπελάσιμων μερών της συσκευής μπορεί να είναι υψηλή όταν λειτουργεί η συσκευή. Κρατήστε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από την εστία κατά τη λειτουργία και μέχρι να κρυώσει πλήρως μετά τη λειτουργία.
- Αν παρατηρήσετε κάποια ρωγμή στην επιφάνεια μαγειρέματος, πρέπει να την απενεργοποιήσετε άμεσα και να φροντίσετε να αντικατασταθεί από εξουσιοδοτημένο προσωπικό συντήρησης.

#### 4.2 ΕΛΕΓΧΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

##### Κουμπί ελέγχου λειτουργίας φούρνου

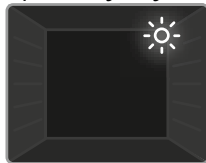
Γυρίστε το κουμπί στο αντίστοιχο σύμβολο της επιθυμητής λειτουργίας μαγειρέματος. Για λεπτομέρειες σχετικά με τις διάφορες λειτουργίες, ανατρέξτε στην ενότητα 'Λειτουργίες φούρνου'.

##### Κουμπί ελέγχου θερμοστάτη φούρνου

Αφού επιλέξετε μια λειτουργία μαγειρέματος, γυρίστε το κουμπί για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Η λυχνία του θερμοστάτη του φούρνου θα ανάβει κάθε φορά που ο θερμοστάτης βρίσκεται σε λειτουργία για να θερμανθεί ο φούρνος ή να διατηρηθεί η θερμοκρασία.

##### Λειτουργίες φούρνου

\* Οι λειτουργίες του φούρνου σας μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος σας.



##### Λαμπτήρας φούρνου:

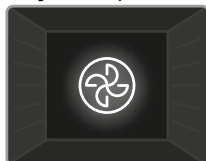
Μόνο η λυχνία του φούρνου θα ανάψει. Θα παραμείνει αναμμένη για τη διάρκεια της λειτουργίας μαγειρέματος.



##### Λειτουργία

**απόψυξης:** Οι προειδοποιητικές λυχνίες θα ενεργοποιηθούν και ο ανεμιστήρας θα αρχίσει να λειτουργεί. Για να

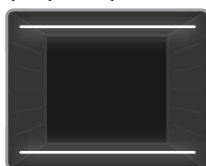
χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία απόψυξης, τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα στο φούρνο σε ένα ράφι που βρίσκεται στην τρίτη υποδοχή από κάτω. Συνιστάται να τοποθετείτε ένα δίσκο φούρνου κάτω από το τρόφιμο απόψυξης για να συλλέξετε το νερό από τον πάγο που λιώνει. Αυτή η λειτουργία δεν μαγειρεύει ή ψήνει το φαγητό σας, αλλά μόνο θα το ξεπαγώσει.



##### Λειτουργία ταχυθερμαντήρα (Turbo):

Ο θερμοστάτης του φούρνου και οι προειδοποιητικές λυχνίες θα

ενεργοποιηθούν, το στοιχείο δακτυλίου θέρμανσης και ο αέρας θα αρχίσουν να λειτουργούν. Η λειτουργία ταχυθερμαντήρα (turbo) κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα στο φούρνο, εξασφαλίζοντας ότι όλα τα τρόφιμα σε όλα τα ράφια θα μαγειρευτούν ομοιόμορφα. Συνιστάται προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά.

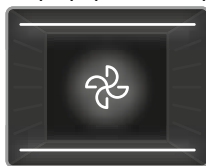


##### Στατική λειτουργία μαγειρέματος:

Ο θερμοστάτης του φούρνου και οι προειδοποιητικές λυχνίες θα ενεργοποιηθούν, η

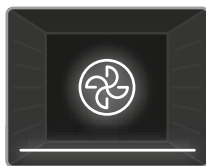
κάτω και η πάνω αντίσταση θα αρχίσουν να λειτουργούν. Η στατική λειτουργία μαγειρέματος εκπέμπει θερμότητα που διασφαλίζει ομοιόμορφο μαγείρεμα. Αυτό είναι ιδανικό για να μαγειρεύετε είδη ζύμης, κέικ, ψητά ζυμαρικά, λαζάνια και πίτσα. Συνιστάται προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά και σε αυτή τη λειτουργία είναι προτιμότερο

να μαγειρεύετε σε μία μόνο θέση τη φορά.



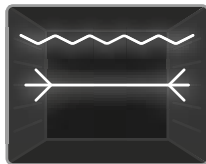
**Λειτουργία αέρα (Fan):** Ο θερμοστάτης του φούρνου και οι προειδοποιητικές λυχνίες θα ενεργοποιηθούν, η κάτω και η πάνω

αντίσταση και ο αέρας θα αρχίσουν να λειτουργούν. Αυτή η λειτουργία είναι καλή για το ψήσιμο ζαχαροπλαστικής. Το μαγείρεμα γίνεται από τα κατώτερα και ανώτερα στοιχεία θέρμανσης μέσα στον φούρνο και από τον αέρα, ο οποίος παρέχει κυκλοφορία αέρα, δίνοντας ένα ιδιαίτερο αποτέλεσμα ψησίματος γκριλ στο φαγητό. Συνιστάται προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά.



**Λειτουργία πίσσα:** Ο θερμοστάτης του φούρνου και οι προειδοποιητικές λυχνίες θα ενεργοποιηθούν, το στοιχείο δακτυλίου

θέρμανσης και ο αέρας θα αρχίσουν να λειτουργούν. Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για το ψήσιμο τροφίμων, όπως η πίσσα, ομοιόμορφα σε σύντομο χρονικό διάστημα. Ο ανεμιστήρας διανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα στο φούρνο, ενώ η κάτω αντίσταση εξασφαλίζει το ψήσιμο του φαγητού.

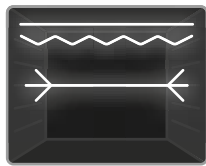


**Λειτουργία γκριλ και ψήσιμο κοτόπουλου:** Ο θερμοστάτης του φούρνου και οι προειδοποιητικές λυχνίες θα ενεργοποιηθούν, και η

σούβλα θα αρχίσει να λειτουργεί. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για ψήσιμο και καθύρνηση, καθώς και για το ψήσιμο κοτόπουλου στη σούβλα. Για το γκριλ, χρησιμοποιήστε τα επάνω ράφια του φούρνου. Με ένα πινέλο αλείψτε ελαφρά τη συρμάτινη σχάρα με λάδι για να μην κολλάνε τα τρόφιμα. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο της σχάρας. Να τοποθετείτε πάντα κάτω από τη σχάρα ένα δίσκο για τη συλλογή τυχών λαδιών ή λίπους που θα στάξει. Κατά το ψήσιμο κοτόπουλου, ανατρέξτε στην ενότητα "Αξεσουάρ". Συνιστάται προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία.

**Προειδοποίηση:** Κατά το ψήσιμο στη σχάρα, η πόρτα του φούρνου πρέπει

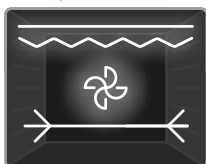
να διατηρείται κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου να ρυθμίζεται στους 190 °C.



**Λειτουργία για ταχύ ψήσιμο γκριλ και ψήσιμο κοτόπουλου:** Ο θερμοστάτης του φούρνου και οι προειδοποιητικές

λυχνίες θα ενεργοποιηθούν, και το γκριλ, η πάνω αντίσταση και η σούβλα θα αρχίσουν να λειτουργούν. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για ταχύτερο ψήσιμο και για το ψήσιμο φαγητού με μεγαλύτερη επιφάνεια, όπως το κρέας. Είναι επίσης κατάλληλο για το ψήσιμο κοτόπουλου στη σούβλα. Για το γκριλ, χρησιμοποιήστε τα επάνω ράφια του φούρνου. Με ένα πινέλο αλείψτε ελαφρά τη συρμάτινη σχάρα με λάδι για να μην κολλάνε τα τρόφιμα και τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο της σχάρας. Πάντα να τοποθετείτε κάτω από τη σχάρα ένα δίσκο για τη συλλογή τυχών λαδιού ή λίπους που θα στάξει. Κατά το ψήσιμο κοτόπουλου, ανατρέξτε στην ενότητα "Αξεσουάρ". Συνιστάται προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία.

**Προειδοποίηση:** Κατά το ψήσιμο στη σχάρα, η πόρτα του φούρνου πρέπει να διατηρείται κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου να ρυθμίζεται στους 190 °C.






**Λειτουργία διπλού γκριλ - μαγείρεμα με αέρα και ψήσιμο κοτόπουλου:** Ο θερμοστάτης του φούρνου και οι προειδοποιητικές

λυχνίες θα ενεργοποιηθούν, και το γκριλ, η κάτω και η πάνω αντίσταση, αέρας και σούβλα θα αρχίσουν να λειτουργούν. Η λειτουργία χρησιμοποιείται για ψήσιμο στη σχάρα και φρυγάνισμα τροφίμων, και για το ψήσιμο κοτόπουλου στη σούβλα. Και τα δύο επάνω στοιχεία της σχάρας θα λειτουργήσουν μαζί με τον ανεμιστήρα για να διασφαλίσουν ότι τα τρόφιμα θα μαγειρευτούν ομοιόμορφα. Για το γκριλ, χρησιμοποιήστε τα επάνω ράφια του φούρνου. Με ένα πινέλο αλείψτε ελαφρά τη συρμάτινη σχάρα με λάδι για να μην κολλάνε τα τρόφιμα και τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο της σχάρας. Πάντα να τοποθετείτε κάτω από τη σχάρα ένα δίσκο για τη συλλογή τυχών λαδιού ή λίπους που θα στάξει. Κατά το ψήσιμο κοτόπουλου, ανατρέξτε στην ενότητα "Αξεσουάρ".

Συνιστάται προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά.

**Προειδοποίηση:** Κατά το ψήσιμο στη σχάρα, η πόρτα του φούρνου πρέπει να διατηρείται κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου να ρυθμίζεται στους 190 °C.

#### 4.3 ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Λειτουργία	Φαγητά		 °C	 min.
Στατική	Σφολιάτα (Puff Pastry)	1 - 2	170-190	35-45
	Κέικ	1 - 2	170-190	30-40
	Μπισκότα	1 - 2	170-190	30-40
	Στιφάδο	2	175-200	40-50
	Κοτόπουλο	1 - 2	200	45-60
Ανεμιστήρας	Σφολιάτα (Puff Pastry)	1 - 2	170-190	25-35
	Κέικ	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Μπισκότα	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Στιφάδο	2	175-200	40-50
	Κοτόπουλο	1 - 2	200	45-60
ΤΑΧΥΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑΣ	Σφολιάτα (Puff Pastry)	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Κέικ	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Μπισκότα	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Στιφάδο	2	175-200	40-50
	Κέικ σε δύο δίσκους	1 - 4	160-180	30-40
	Γλυκό ταψιού σε δύο δίσκους	1 - 4	170-190	35-45
Γκριλ	Μπιφτέκια	4	200	10-15
	Κοτόπουλο	*	190	50-60
	Χοιρινή μπριζόλα	3 - 4	200	15-25
	Μοσχαρίσια μπριζόλα	4	200	15-25

\* Εάν διατίθεται μαγειρέμα κοτόπουλο στη σούβλα.

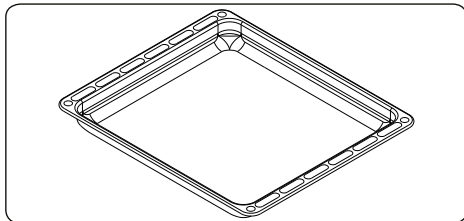
#### 4.4 ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

##### Ο βαθύς δίσκος

Ο βαθύς δίσκος χρησιμοποιείται καλύτερα για τα μαγειρευτά φαγητά.

Βάλτε το δίσκο σε οποιαδήποτε βάση

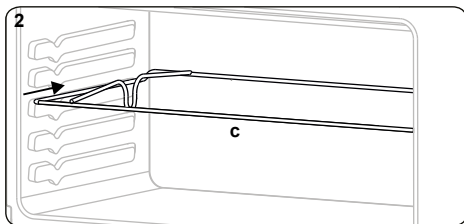
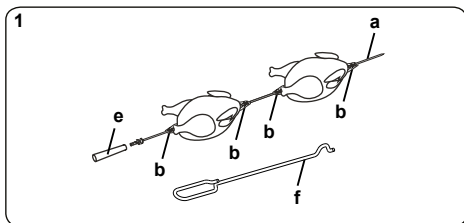
και σπρώξτε τον προς το τέλος για να βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένος.



##### Η σούβλα ψησίματος

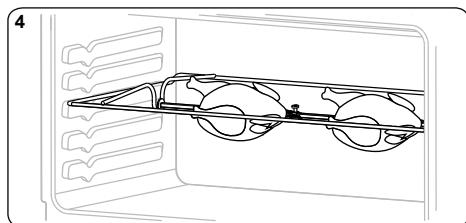
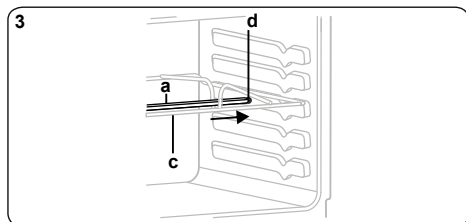
1. Ξεβιδώστε τις βίδες στους σφιγκτήρες σούβλας (b) και τραβήξτε τους από τη σούβλα. Πιέστε τη σούβλα μέσα από το κοτόπουλο, σπρώξτε ξανά τους σφιγκτήρες και κολλήστε τους στο κοτόπουλο. Σφίξτε τις βίδες.

2. Τοποθετήστε τη σχάρα σούβλας (c) στο εσωτερικό του κατάλληλου ραφιού.



3. Εισάγετε την άκρη της σούβλας (a) στην οπή εισαγωγής βίδας (d).

4. Τοποθετήστε τη σούβλα στο μεταλλικό βραχίονα, αφαιρέστε τη λαβή και κλείστε την πόρτα του φούρνου. Η λαβή (e) πρέπει να τοποθετηθεί μόνο για την αφαίρεση του κοτόπουλου μετά το ψήσιμο.



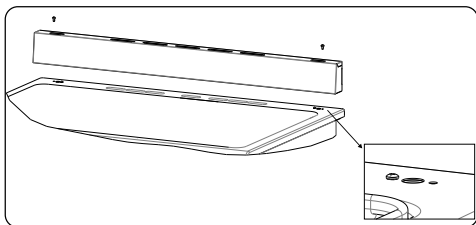
5. Μετά το ψήσιμο, αφαιρέστε απαλά τη σούβλα χρησιμοποιώντας τη σχάρα συγκράτησης (f).

**Σημαντικό:** Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος δεν είναι σε λειτουργία κατά την εκτέλεση αυτών των βημάτων.

Τοποθετήστε τον εκτροπέα θερμότητας σχάρας κάτω από τον πίνακα ελέγχου, αν ο φούρνος σας δεν διαθέτει ψησιστήρι με κλειστή πόρτα.

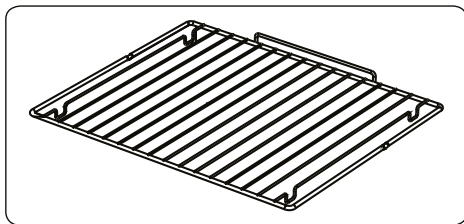
### Η προστατευτική επένδυση (Splash Back)

Η προστατευτική επένδυση (Splash Back) είναι προσαρτημένη στην επιφάνεια μαγειρέματος με δύο βίδες.

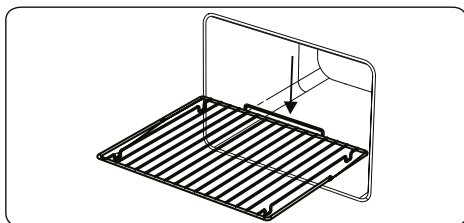


### Το πλέγμα σχάρας

Το πλέγμα σχάρας χρησιμοποιείται καλύτερα για το ψήσιμο στη σχάρα ή για την επεξεργασία τροφίμων σε σκεύη φιλικά προς το φούρνο.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**  
Τοποθετήστε το πλέγμα σε οποιαδήποτε αντίστοιχη σχάρα στο θάλαμο του φούρνου σωστά και σπρώξτε το προς το τέλος.



## 5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

### 5.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

#### Γενικές οδηγίες

- Ελέγξτε κατά πόσο τα καθαριστικά είναι κατάλληλα κι αν συνιστώνται από τον κατασκευαστή πριν τα χρησιμοποιήσετε στη συσκευή σας.
- Χρησιμοποιείτε υγρά καθαριστικά ή σε μορφή κρέμας, που δεν περιέχουν σωματίδια. Επειδή μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες της κουζίνας, μη χρησιμοποιείτε καυστικές (διαβρωτικές) κρέμες, αποξεστικές καθαριστικές σκόνες, σκληρό σύρμα καθαρισμού ή σκληρά εργαλεία.

- Μη χρησιμοποιήσετε καθαριστικά με σωματίδια τα οποία μπορούν να χαράξουν τα γυάλινα, εμαγιέ ή/και βαμμένα μέρη της συσκευής σας.
- Αν υπάρξει υπερχειλίση υγρών, καθαρίστε τα αμέσως ώστε να αποφύγετε τυχόν ζημιά στα εξαρτήματά

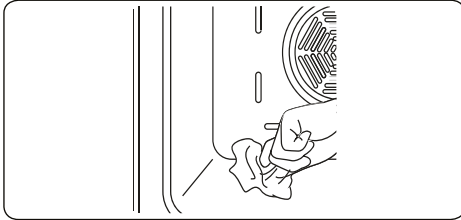
σας.



Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό οποιουδήποτε εξαρτήματος της συσκευής.

### Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου

- Το εσωτερικό των σμαλτωμένων φούρνων είναι καλύτερα να καθαρίζεται ενώ ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός.
- Σκουπίστε το φούρνο με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με σαπουνόνερο έπειτα από κάθε χρήση. Στη συνέχεια σκουπίστε πάλι το φούρνο με ένα νωπό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε το.
- Μπορεί να χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε περιστασιακά ένα υγρό υλικό καθαρισμού για να καθαρίσετε τελείως το φούρνο.



### Καθαρισμός του κεραμικού γυαλιού

Το κεραμικό γυαλί μπορεί να αντέξει βεβαίως σκεύη, αλλά μπορεί να σπάσει εάν χτυπηθεί με ένα αιχμηρό αντικείμενο.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κεραμικές επιφάνειες μαγειρέματος - αν εμφανιστεί ρωγμή στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο της ηλεκτροπληξίας και καλέστε το σέρβις.

- Χρησιμοποιήστε καθαριστικά σε μορφή κρέμας ή υγρού για να καθαρίσετε το υαλοκεραμικό γυαλί. Στη συνέχεια στεγνώστε το αμέσως με ένα στεγνό πανί.



Μη χρησιμοποιείτε υλικά καθαρισμού που προορίζονται για χάλυβα, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στο γυαλί.

- Αν στη βάση ή στις επικαλύψεις των μαγειρικών σκευών χρησιμοποιούνται υλικά με χαμηλό σημείο τήξης, αυτά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην

υαλοκεραμική πλάκα εστιών. Αν έχει πέσει πλαστικό, αλουμινόχαρτο, ζάχαρη ή ζαχαρούχα τρόφιμα πάνω στην καυτή υαλοκεραμική πλάκα εστιών, απομακρυνέτε τα με ξύσιμο από την καυτή επιφάνεια όσο το δυνατόν γρηγορότερα και ασφαλέστερα. Αν αυτά τα υλικά λιώσουν, μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην υαλοκεραμική πλάκα εστιών. Όταν μαγειρεύετε είδη με πολύ ζάχαρη, όπως μαρμελάδα, απλώστε προηγουμένως μια στρώση κατάλληλου προστατευτικού παράγοντα, αν αυτό είναι εφικτό.

- Η σκόνη στην επιφάνεια πρέπει να καθαρίζεται με ένα υγρό πανί.
- Οποιοσδήποτε αλλαγές χρώματος στο κεραμικό γυαλί δεν θα επηρεάσουν τη δομή ή την ανθεκτικότητα του κεραμικού και δεν οφείλονται σε αλλαγή του υλικού.

Οι αλλαγές χρώματος στο κεραμικό γυαλί μπορεί να οφείλονται σε διάφορους λόγους:

1. Χυμένα τρόφιμα που δεν έχουν καθαριστεί από την επιφάνεια.
2. Η χρήση ακατάλληλων σκευών στην εστία θα διαβρώσει την επιφάνεια.
3. Χρησιμοποιώντας ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.

### Καθαρισμός των γυάλινων εξαρτημάτων

- Καθαρίζετε τα γυάλινα εξαρτήματα της συσκευής σας σε τακτική βάση.
- Χρησιμοποιήστε καθαριστικό για τζάμια για να καθαρίσετε εσωτερικά και εξωτερικά τα γυάλινα εξαρτήματα. Στη συνέχεια στεγνώστε τα αμέσως με ένα στεγνό πανί.

### Καθαρισμός εμαγιέ εξαρτημάτων

- Καθαρίζετε τα εμαγιέ εξαρτήματα της συσκευής σας σε τακτική βάση.
- Σκουπίστε τα εμαγιέ εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με σαπουνόνερο. Στη συνέχεια σκουπίστε τα πάλι με ένα νωπό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε τα.



Μην πλένετε τα εξαρτήματα από ανοξείδωτο χάλυβα όταν είναι ακόμη ζεστά από το μαγείρεμα.



Μην αφήνετε ξύδι, καφέ, γάλα, αλάτι, νερό, λεμόνι ή τοματοχυμό στο εμαγιέ για πολλή ώρα.

### Καθαρισμός των εξαρτημάτων από ανοξείδωτο χάλυβα (εάν υπάρχουν)

- Καθαρίζετε τα εξαρτήματα από

ανοξειδωτο χάλυβα της συσκευής σας σε τακτική βάση.

- Σκουπίστε τα εξαρτήματα από ανοξειδωτο χάλυβα με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με νερό μόνο. Στη συνέχεια στεγνώστε τα αμέσως με ένα στεγνό πανί.



Μην πλένετε τα εξαρτήματα από ανοξειδωτο χάλυβα όταν είναι ακόμη ζεστά από το μαγείρεμα.



Μην αφήνετε ξύδι, καφέ, γάλα, αλάτι, νερό, λεμόνι ή τοματοχυμό στον ανοξειδωτο χάλυβα για πολλή ώρα.

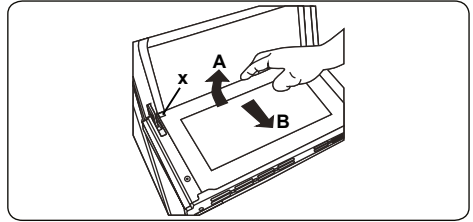
### Καθαρισμός βαμμένων επιφανειών (εάν διατίθεται)

- Λεκέδες από ντομάτα, ντοματοπολτό, κέτσαπ, λεμόνι, παράγωγα ελαίου, γάλα, σακχαρούχα τρόφιμα, σακχαρούχα ροφήματα και καφέ θα πρέπει να καθαρίζονται αμέσως με ένα πανί βυθισμένο σε ζεστό νερό. Εάν αυτοί οι λεκέδες δεν καθαριστούν και μείνουν να στεγνώσουν στις επιφάνειες που έχουν πέσει, ΔΕΝ θα πρέπει να τους τρίψετε με σκληρά αντικείμενα (αιχμηρά αντικείμενα, συρματάκια από ασάλι και πλαστικό, σφουγγαράκι πιάτων που προκαλεί ζημιά στην επιφάνεια) ή καθαριστικό παράγοντες που περιέχουν υψηλά επίπεδα οξυπνεύματος, αφαιρετικά λεκέδων, απολιπαντικά, αποξυστικά χημικά επιφανειών. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει διάβρωση στις βαμμένες με σκόνη επιφάνειες και να επέλθουν λεκέδες. Ο κατασκευαστής δεν θα θεωρηθεί υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημιά έχει προκληθεί από την χρήση ακατάλληλων καθαριστικών προϊόντων ή μεθόδων.

### Αφαίρεση του εσωτερικού γυαλιού

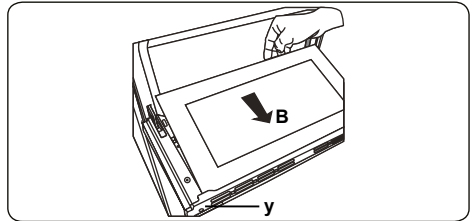
Πρέπει να αφαιρέσετε το γυαλί της πόρτας του φούρνου πριν καθαρίσετε, όπως φαίνεται παρακάτω.

**1.** Σπρώξτε το γυαλί προς την κατεύθυνση **B** και απομακρύνετε το από το βραχίονα τοποθεσίας (**x**). Τραβήξτε το γυαλί έξω προς την κατεύθυνση **A**.

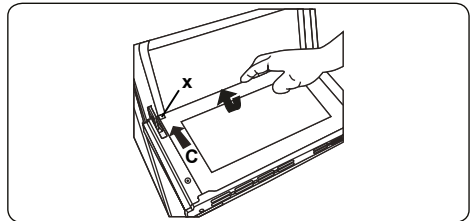


Για να αντικαταστήσετε το εσωτερικό γυαλί:

**1.** Σπρώξτε το γυαλί προς τα μπροστά και κάτω από το βραχίονα τοποθέτησης (**y**), προς την κατεύθυνση **B**.



**3.** Τοποθετήστε το γυαλί κάτω από το βραχίονα τοποθέτησης (**x**) προς την κατεύθυνση **C**.

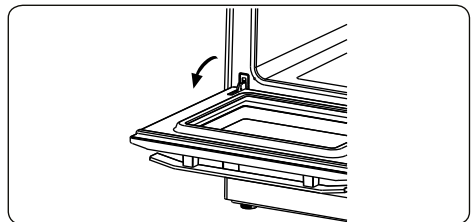


Εάν η πόρτα του φούρνου είναι τριπλή γυάλινη πόρτα φούρνου, η τρίτη γυάλινη στρώση μπορεί να αφαιρεθεί με τον ίδιο τρόπο όπως και η δεύτερη γυάλινη στρώση.

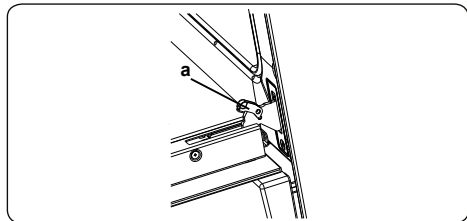
### Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

Πρέπει να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου πριν καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα φούρνου, όπως φαίνεται παρακάτω.

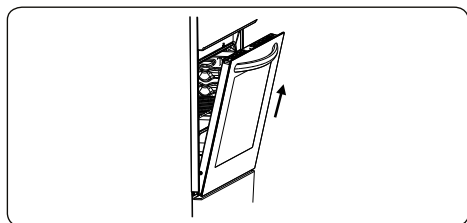
**1.** Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



2. Ανοίξτε τον βραχίονα του περιγράμματος (a) (με τη μύτη ενός κατασαβιδιού) μέχρι την τελική του θέση.

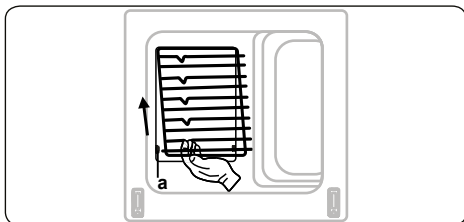


3. Κλείστε την πόρτα μέχρι να φτάσει σχεδόν στην πλήρως κλειστή θέση και αφαιρέστε την πόρτα τραβώντας την προς το μέρος σας.



## Αφαίρεση του μεταλλικού ραφιού

Για να αφαιρέσετε τη μεταλλική σχάρα, τραβήξτε την όπως φαίνεται στην εικόνα. Αφού την απελευθερώσετε από τα κλιπ (a), σηκώστε την.



## 5.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

**!** **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συντήρηση αυτής της συσκευής πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο υπάλληλο του σέρβις ή από εξειδικευμένο τεχνικό.

### Αλλαγή του λαμπτήρα φούρνου


**!** **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

- Αφαιρέστε τον γυάλινο φακό και έπειτα αφαιρέστε τη λυχνία.
- Τοποθετήστε τη νέα λυχνία (ανθεκτική στους 300 °C) για να αντικαταστήσετε τη λυχνία που αφαιρέσατε (230 V, 15-25 Watt, Τύπος E14).
- Αντικαταστήστε τον γυάλινο φακό και ο φούρνος σας είναι έτοιμος για χρήση.

**!** Ο λαμπτήρας έχει σχεδιαστεί ειδικά για χρήση σε οικιακές συσκευές μαγειρέματος. Δεν είναι κατάλληλος για φωτισμό δωματίου.

## 6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΜΕΤΑΦΟΡΑ

### 6.1 ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

 Αφού ελέγξετε αυτά τα βασικά βήματα επίλυσης προβλημάτων, αν εξακολουθείτε να έχετε πρόβλημα με τη συσκευή σας, επικοινωνήστε με υπάλληλο εξουσιοδοτημένου σέρβις ή με εξειδικευμένο τεχνικό.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η εστία ή οι ζώνες μαγειρέματος δεν μπορούν να ενεργοποιηθούν.	Δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος.	Ελέγξτε την ασφάλεια οικιακής χρήσης για τη συσκευή. Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος δοκιμάζοντας άλλες ηλεκτρονικές συσκευές.
Ο φούρνος δεν ανάβει.	Η τροφοδοσία είναι απενεργοποιημένη.	Ελέγξτε αν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος. Επίσης ελέγξτε αν οι λοιπές συσκευές της κουζίνας λειτουργούν.
Καμία θέρμανση ή φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο έλεγχος θερμοκρασίας του φούρνου δεν έχει ρυθμιστεί σωστά. Η πόρτα του φούρνου έχει παραμείνει ανοικτή.	Ελέγξτε αν ο διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας του φούρνου έχει ρυθμιστεί σωστά.
Το μαγειρέμα είναι ανομοιογενές μέσα στο φούρνο.	Τα ράφια του φούρνου είναι τοποθετημένα εσφαλμένα.	Ελέγξτε αν χρησιμοποιούνται οι συνιστώμενες θερμοκρασίες και οι θέσεις ραφιών. Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα εκτός αν μαγειρεύετε πράγματα που πρέπει να χυρίσετε. Αν ανοίξετε συχνά την πόρτα, η εσωτερική θερμοκρασία θα είναι χαμηλότερη και αυτό μπορεί να επηρεάσει τα αποτελέσματα του μαγειρέματος.
Το φως του φούρνου (αν υπάρχει) δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει χαλάσει. Η ηλεκτρική τροφοδοσία έχει αποσυνδεθεί ή είναι απενεργοποιημένη.	Αντικαταστήστε τη λυχνία σύμφωνα με τις οδηγίες. Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τροφοδοσία είναι ενεργοποιημένη στην πρίζα.
Τα κουμπιά χρονοδιακόπτη δεν μπορούν να πατηθούν σωστά.	Υπάρχει ξένο υλικό που πιάνεται ανάμεσα στα κουμπιά χρονοδιακόπτη. Μοντέλο αφής: Υπάρχει υγρασία στον πίνακα ελέγχου. Η λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων έχει οριστεί.	Αφαιρέστε το ξένο υλικό και δοκιμάστε ξανά. Αφαιρέστε την υγρασία και δοκιμάστε ξανά. Η λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων έχει οριστεί.
Ο ανεμιστήρας του φούρνου (αν υπάρχει) είναι θορυβώδης.	Τα ράφια του φούρνου δονούνται.	Ελέγξτε αν ο φούρνος είναι επίπεδος. Βεβαιωθείτε ότι τα ράφια και τα προϊόντα ψησίματος δεν δονούνται ή έρχονται σε επαφή με τον πίσω πίνακα του φούρνου.

### 6.2 ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Αν χρειάζεται να μεταφέρετε το προϊόν, χρησιμοποιήστε την αρχική συσκευασία του προϊόντος και μεταφέρετέ το χρησιμοποιώντας την αρχική συσκευασία. Ακολουθήστε τις επισημάνσεις μεταφοράς πάνω στη συσκευασία. Κολλήστε με ταινία όλα τα ανεξάρτητα εξαρτήματα του προϊόντος για να αποφύγετε τυχόν βλάβη του προϊόντος κατά τη μεταφορά.

Αν δεν έχετε την αρχική συσκευασία, ετοιμάστε ένα κουτί μεταφοράς προκειμένου η συσκευή, ειδικά οι εξωτερικές επιφάνειες του προϊόντος να προστατεύονται από τις εξωτερικές απειλές.



## 7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

### 7.1. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΟ ΔΕΛΤΙΟ






Μάρκα		<b>HYUNDAI</b>
Μοντέλο		HCV20-99L90V/BXG
Τύπος φούρνου		ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ
Μάζα	kg	65,0
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης - συμβατικός		103,9
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης - με ανεμιστήρα		94,9
Ενεργειακή Κλάση		A
Κατανάλωση ενέργειας (ηλεκτρισμός) - συμβατικός	kWh/κύκλο	1,03
Κατανάλωση ενέργειας (ηλεκτρισμός) - με ανεμιστήρα	kWh/κύκλο	0,94
Πλήθος θαλάμων		1
Πηγή θέρμανσης		ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ
Όγκος	l	105
Αυτός ο φούρνος συμμορφώνεται με το EN 60350-1		
Συμβουλές Εξοικονόμησης Ενέργειας		
Φούρνος		
- Μαγειρεύετε τα φαγητά μαζί, εάν είναι εφικτό.		
- Διατηρήστε σύντομο χρόνο προθέρμανσης.		
- Μην παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος.		
- Μην ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε τον φούρνο μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.		
- Μην ανοίξετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.		

Μάρκα		<b>HYUNDAI</b>
Μοντέλο		HCV20-99L90V/BXG
Τύπος πλάκας εστιών		Ηλεκτρική
Πλήθος ζωνών μαγειρέματος		5
Τεχνολογία θέρμανσης-1		Ακτινοβολίας
Μέγεθος-1	cm	Ø14,5
Κατανάλωση ενέργειας-1	Wh/kg	192,0
Τεχνολογία θέρμανσης-2		Ακτινοβολίας
Μέγεθος-2	cm	Ø14,5
Κατανάλωση ενέργειας-2	Wh/kg	192,0
Τεχνολογία θέρμανσης-3		Ακτινοβολίας
Μέγεθος-3	cm	Ø18,0
Κατανάλωση ενέργειας-3	Wh/kg	192,0
Τεχνολογία θέρμανσης-4		Ακτινοβολίας
Μέγεθος-4	cm	Ø21,0
Κατανάλωση ενέργειας-4	Wh/kg	191,0
Τεχνολογία θέρμανσης-5		Ακτινοβολίας
Μέγεθος-5	cm	15,5x26,0
Κατανάλωση ενέργειας-5	Wh/kg	190,0
Κατανάλωση ενέργειας της πλάκας εστιών	Wh/kg	191,4
Αυτή η πλάκα εστιών συμμορφώνεται με το EN 60350-2		
<p>Συμβουλές Εξοικονόμησης Ενέργειας</p> <p>Πλάκα εστιών</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδη επιφάνεια.</li> <li>- Χρησιμοποιείτε σκεύη με κατάλληλο μέγεθος.</li> <li>- Χρησιμοποιείτε σκεύη με καπάκι.</li> <li>- Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα υγρού ή λίπους.</li> <li>- Όταν το υγρό αρχίζει να βράζει, μειώστε τη ρύθμιση.</li> </ul>		

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	Operating the system correctly

# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings .....	4
1.2 Installation Warnings .....	7
1.3 During Use .....	7
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	9
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	11
2.1 Instructions for the Installer .....	11
2.2 Electrical Connection and Safety.....	12
2.3 Anti-tilting kit .....	13
2.4 Adjusting the feet.....	13
3.PRODUCT FEATURES .....	14
4.USE OF PRODUCT .....	15
4.1 Hob controls .....	15
4.2 Oven Controls.....	16
4.3 Cooking Table.....	17
4.4 Accessories .....	17
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	18
5.1 Cleaning .....	18
5.2 Maintenance.....	21
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	22
6.1 Troubleshooting.....	22
6.2 Transport .....	22



# 1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.


## 1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


 **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.


- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

 **WARNING:** To prevent the appliance tipping, the stabilising brackets must be installed. (For detailed information refer to the anti-tilting kit set guide.)



- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may become hot after a short period of time during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.


 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shocks, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all

applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this

appliance.

## **1.2 INSTALLATION WARNINGS**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect, do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

## **1.3 DURING USE**

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.




- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.


- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

 **CAUTION:** The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in use. Avoid touching the inside surface.


- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

#### **1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE**

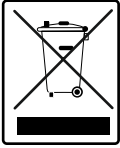
- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
  - Do not remove the control knobs to clean the control panel.
  - To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.
- CE Declaration of conformity**

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

## Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

**! WARNING** : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

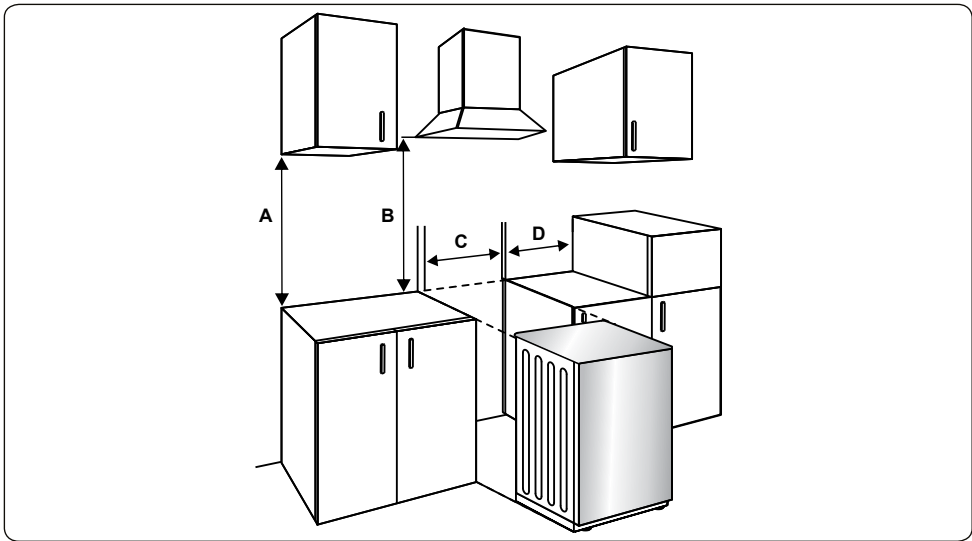
#### General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

#### Installation of the Cooker

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

A (mm) Cupboard	420
B (mm) Cooker Hood	650/700
C (mm)	Product Width
D (mm)	50



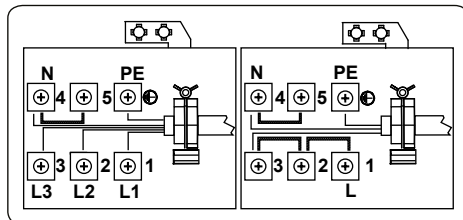
## 2.2 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

**WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

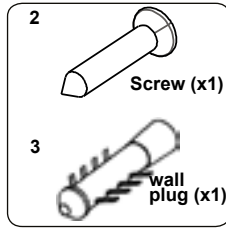
**WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.

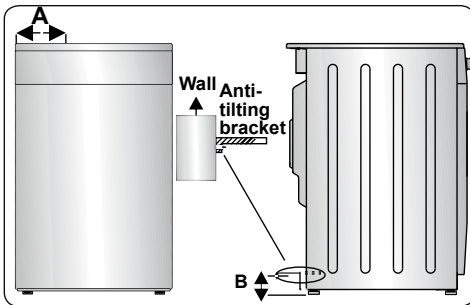
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



### 2.3 ANTI-TILTING KIT



The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and wall plug (3), following the measurements shown in the figure and table below. Adjust the height of the anti-tilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the rear of the appliance.



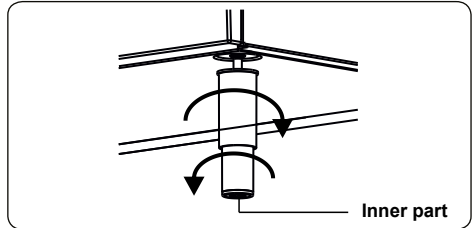
Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

### 2.4 ADJUSTING THE FEET

The appliance is supplied with 4 adjustable feet. Attach the feet to the bottom panel support by rotating clockwise as shown in the figure.

For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance, turn the inner part of the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the inner part of the feet clockwise.

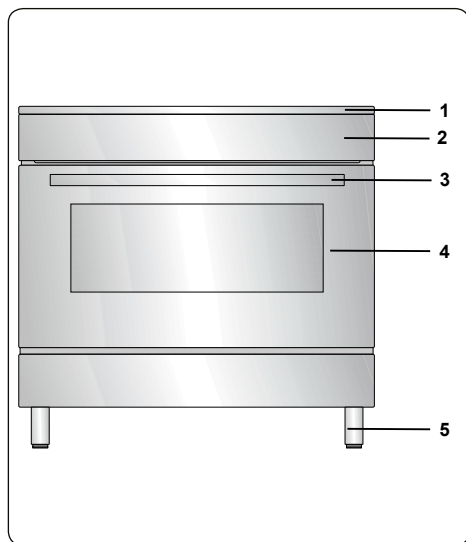
It is possible to raise the height of the appliance up to 50 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.



### 3. PRODUCT FEATURES

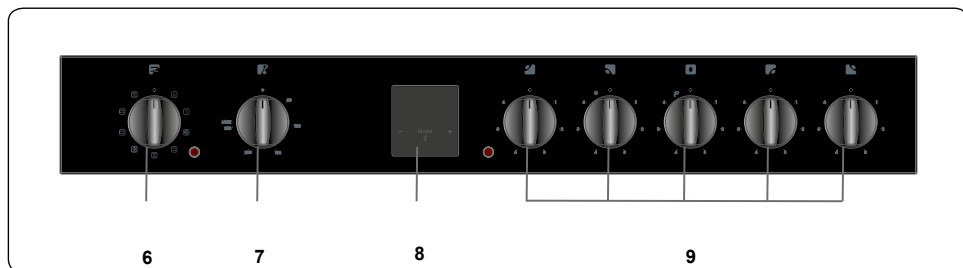
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

#### Control Panel



6. Oven Control Knob
7. Thermostat Control Knob
8. Timer
9. Hob Control Knob

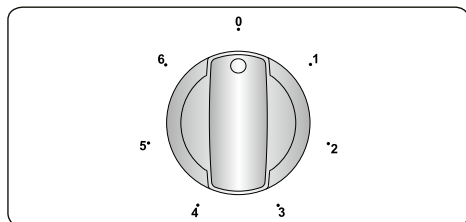
## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 HOB CONTROLS


#### Ceramic Heater

The ceramic heater is controlled by a 6 position knob.

The ceramic heater is operated by turning the control knob to the required setting. Near each control knob is a symbol which indicates the heater that is controlled by that knob. The on/off light on the control panel will show if any of the ceramic heaters are in use.



Knob Position	Function
0	Off position
1	Keep warm position
2-3	Heating position at low heat
4-5-6	Cooking, roasting and boiling position

 **Important:** The knob rotation direction may differ according to the product specification.

#### Dual and Oval Heaters (if available)

Dual and oval heaters have two heating zones. To activate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the ☉ position. Both outer zones will switch on.

To deactivate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the 'Off' position. Both outer zones will switch off.


#### Residual Heat Indicator (if available)

After using the hob there will be heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. If the residual heat level is greater than +60°C, the residual heat indicator will be active for the cooking zone which is above this temperature.

If the power supply to the hob is disconnected while the residual heat indicator is on, the warning light will flash when the power is reconnected. The display will flash until the residual heat has

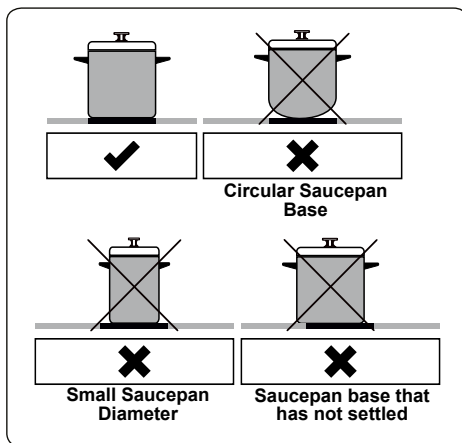
decreased or until one of the cooking zones is activated.

### Hints and Tips

 **Important:** When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.

#### **WARNING:**

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Use only flat saucepans with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.
- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.
- In order to conserve energy, never use a pan with a different diameter to the hotplate being used.



- Do not use pans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. Keep children and animals



well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.

- If you notice a crack on the cooktop, it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

## 4.2 OVEN CONTROLS

### Oven function control knob

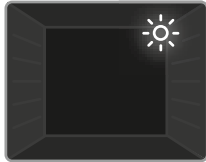
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

### Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

### Oven Functions

\* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start operating. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

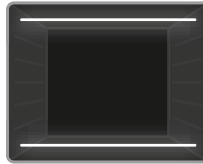
on a shelf placed in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to collect the water from melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



**Turbo Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

evenly disperses the heat in the oven, ensuring all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat

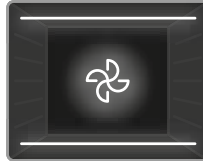
the oven for about 10 minutes.



### Static Cooking

**Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

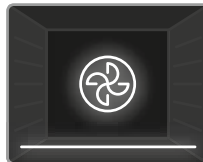
static cooking function emits heat, ensuring food is cooked evenly. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



### Fan Function:

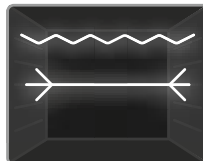
The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Pizza Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. The fan evenly disperses the heat in the oven, while the lower heating element ensures baking of the food.



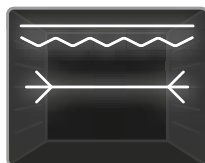
### Grilling and Roasting Chicken Function:

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element and turnspit will start

operating. This function is used for grilling and toasting food, and for roasting chicken with the roasting skewer. For grilling, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking. Place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. When roasting chicken, please refer to the accessories section. We

recommend preheating the oven for about 10 minutes when using this function.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

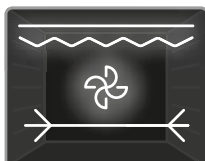


### Faster Grilling and Roasting Chicken

**Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and turnspit will start operating. This

function is used for faster grilling as well as for grilling food with a larger surface area, such as meat. It is also suitable for roasting chicken using the roasting skewer. For grilling, use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to collect any drips of oil or fat. When roasting chicken, please see the accessories section. We recommend preheating the oven for about 10 minutes when using this function.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



### Double Grill - Fan and Roasting Chicken Function:

The oven's thermostat and warning lights will illuminate, and the grill, upper heating

elements, fan and turnspit will start operating. This function is used for fast grilling of thick food, for cooking food with a large surface area, and for roasting chicken with the roasting skewer. Both the upper elements of the grill will operate along with the fan to ensure food cooks evenly. For grilling, use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food from sticking and place food in the centre of the grid. Always put a tray underneath the food to collect any drips of oil or fat. When roasting chicken, please see the accessories section. We recommend that you preheat the oven for about 10 minutes.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven

temperature should be adjusted to 190°C.

## 4.3 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	1 - 2	170-190	35-45
	Cake	1 - 2	170-190	30-40
	Cookie	1 - 2	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
Fan	Chicken	1 - 2	200	45-60
	Puff Pastry	1 - 2	170-190	25-35
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Turbo	Chicken	1 - 2	200	45-60
	Puff Pastry	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Two-tray cake	1 - 4	160-180	30-40
Grilling	Two-tray pastry	1 - 4	170-190	35-45
	Grilled meatballs	4	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	3 - 4	200	15-25
	Beefsteak	4	200	15-25

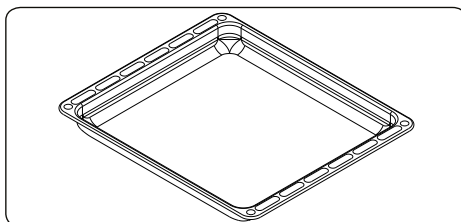
\*If available cook with roast chicken skewer.

## 4.4 ACCESSORIES

### The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

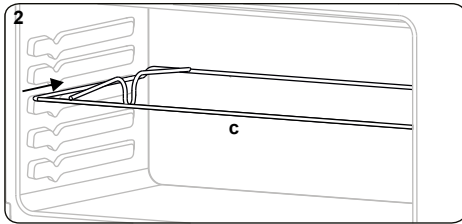
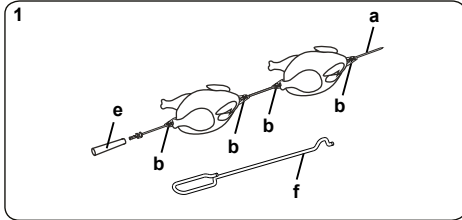
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



### The Rotisserie

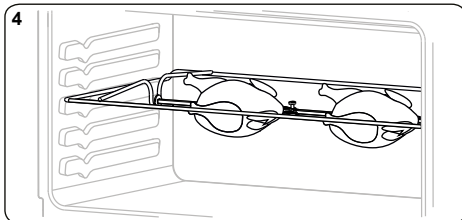
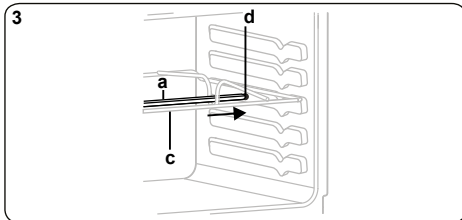
1. Loosen the screws on the skewer clamps (b) and pull them off the spit. Push the spit through the chicken, slide the clamps back on, and stick them into the chicken. Tighten the screws.

2. Fit the skewer grid (c) into the appropriate rack.




3. Insert the tip of the skewer (a) into the skewer insertion hole (d).


4. Fit the skewer on the skewer grid, remove the handle and close the oven door. The handle (e) must only be attached for removing the chicken after roasting.



5. After roasting, gently remove the skewer using the skewer holder wire (f).

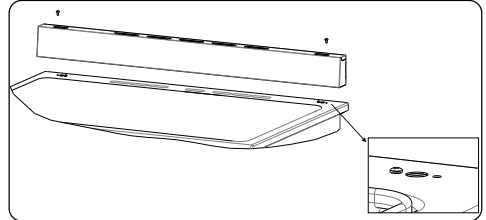
 **Important:** Make sure the oven is not

in operation while performing these steps.

 Place the grill heat deflector under the control panel if your oven does not support closed-door grilling.

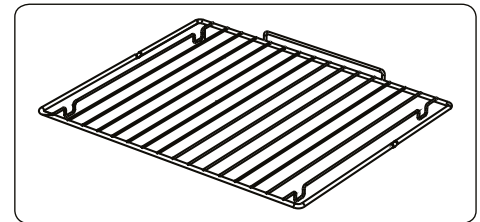
### The Splashback

The splashback is attached to the cooktop with two screws.



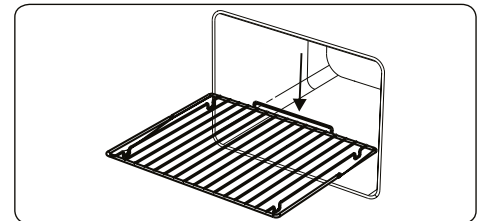
### The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.




### WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 CLEANING

 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

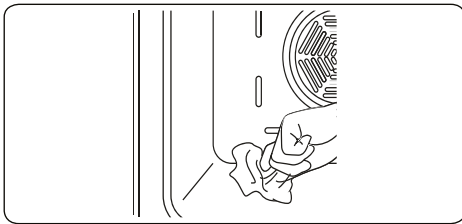
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

### Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



### Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

**WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry the glass thoroughly with a dry cloth.



Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the

glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

### Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

### Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.



Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.





Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry

them thoroughly with a dry cloth.

 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

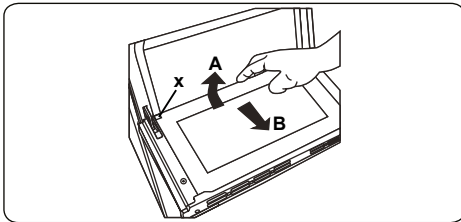
### Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

### Removal of the Inner Glass

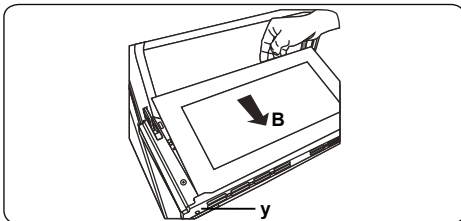
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

- Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

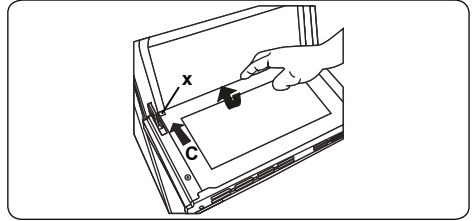



To replace the inner glass:

- Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



- Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

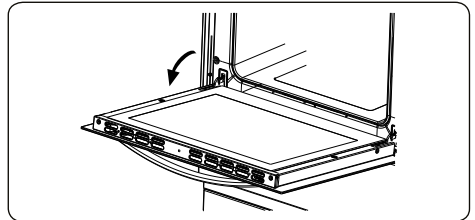


-  If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

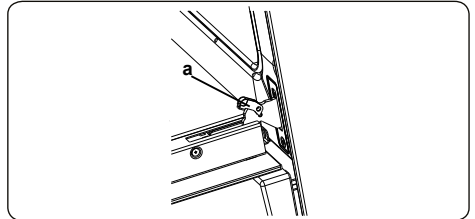
### Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

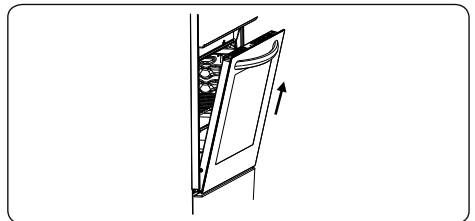
- Open the oven door.



- Open the locking catch (**a**) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

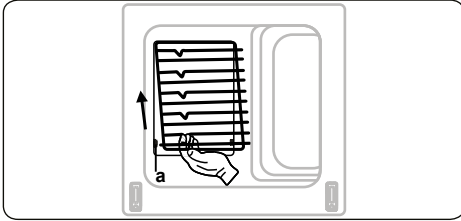


- Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



## Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



## 5.2 MAINTENANCE

**!** **WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

### Changing the Oven Lamp

**!** **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.

**!** The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check the oven temperature control knob is set correctly.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

### 6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

**52311409**





**52311409**

