

EL

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Οδηγός Υγείας και Ασφάλειας	2
Σύντομος οδηγός	4
Οδηγός εγκατάστασης	25

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες για την ασφάλεια. Φυλάξτε τις οδηγίες σε κοντινό σημείο για μελλοντική αναφορά.

Αυτές οι οδηγίες και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να τηρείτε σε κάθε περίπτωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή λανθασμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τις αντιστάσεις. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η επιφάνεια της εστίας είναι ραγισμένη, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε στοιχεία στις επιφάνειες μαγειρέματος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να μαγειρεύετε με λίπη ή λάδι σε εστία χωρίς επιτήρηση - κίνδυνος πυρκαγιάς. Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και μετά καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε τη μονάδα εστιών ως επιφάνεια εργασίας.

Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Κρατήστε τα μικρά παιδιά (0-3 ετών) μακριά από η συσκευή. Κρατήστε τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) μακριά από η συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, μόνο εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

⚠ Μην αφήνετε ποτέ αφύλακτη τη συσκευή κατά την

αποξήρανση τροφίμων. Αν η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση του αισθητήρα, χρησιμοποιείτε μόνο έναν αισθητήρα θερμοκρασίας που συστήνεται για το συγκεκριμένο φούρνο - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς. Να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν ψήνετε τρόφιμα πλούσια σε λίπος, λάδι ή όταν προσθέτετε αλκοολούχα ποτά - κίνδυνος πυρκαγιάς. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε τα ταψιά και τα άλλα εξαρτήματα. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε την πόρτα προσεκτικά, αφήνοντας το θερμό αέρα ή τον ατμό να βγει σταδιακά πριν να έχετε πρόσβαση στο φούρνο - κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην φράζετε τους αεραγωγούς στη μπροστινή πλευρά του φούρνου - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Να είστε προσεκτικοί όταν η πόρτα του φούρνου βρίσκεται σε ανοιχτή θέση ή κατεβασμένη, για να αποφύγετε τη θέρμανση της πόρτας.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.

⚠ Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση καθώς και για παρόμοιες χρήσεις όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας, αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed & breakfast και άλλους χώρους κατοικίας.

⚠ Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων).

⚠ Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

⚠ Μην αποθηκεύετε εκρηκτικές ή εύφλεκτες ουσίες (π.χ. δοχεία βενζίνης ή αερολυμάτων) μέσα ή κοντά στη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

⚠ Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνονται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιείτε γάντια προστασίας για να αφαιρέσετε τη συσκευασία και να κάνετε την εγκατάσταση - κίνδυνος κοψίματος.

Η εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένης της παροχής νερού (εάν υπάρχει), οι ηλεκτρικές συνδέσεις και οι επισκευές πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το χώρο εγκατάστασης. Μετά από την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά σε αυτήν κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση προβλημάτων, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης πελατών. Μετά την εγκατάσταση,

τα υλικά συσκευασίας (πλαστικά, φελιζόλ, κ.λπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την ηλεκτρική τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας από τη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο εφόσον ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

Μην αφαιρείτε τη συσκευή από τη βάση αφρού πολυστυρενίου μέχρι τη στιγμή της εγκατάστασης.

⚠ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα - Κίνδυνος πυρκαγιάς.



Εάν η σειρά είναι τοποθετημένη σε βάση, πρέπει καταστεί επίπεδη και να στερεωθεί στον τοίχο με την παρεχόμενη αλυσίδα συγκράτησης, για να αποτραπεί η ολίσθηση της συσκευής από τη βάση.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να αποφευχθεί η ανατροπή της συσκευής, πρέπει να τοποθετηθεί η παρεχόμενη αλυσίδα συγκράτησης. Ανατρέξτε στις οδηγίες εγκατάστασης.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ Η πινακίδα τεχνικών στοιχείων βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου (είναι ορατή με την πόρτα ανοιχτή).

⚠ Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την ηλεκτρική τροφοδοσία με αφαίρεση του φις εάν η πρίζα είναι προσβάσιμη ή με χρήση του πολυπολικού διακόπτη που έχει εγκατασταθεί πριν από την πρίζα σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας και η συσκευή πρέπει να διαθέτει γείωση με βάση τα εθνικά πρότυπα ασφαλείας.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης (μπαλαντέζες), πολύπριζα ή προσαρμογείς. Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένος ή με γυμνά πόδια.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή εάν έχει φθαρμένο καλώδιο τροφοδοσίας ή βύσμα, εάν δεν λειτουργεί σωστά ή εάν έχει υποστεί ζημιά ή έχει πέσει.

⚠ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή άλλα καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Αν πρέπει να αντικαταστήσετε το καλώδιο ρεύματος, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε το φως, προκειμένου να αποφευχθεί πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο τροφοδοσίας. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε σκληρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το κρύσταλλο στην πόρτα του φούρνου. Κάτι τέτοιο μπορεί να χαράξει την επιφάνεια και πιθανώς να προκαλέσει θραύση του κρυστάλλου.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη ή συρμάτινα σφουγγαράκια.

⚠ Πριν καθαρίσετε ή κάνετε συντήρηση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει. - κίνδυνος εγκαυμάτων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν αντικαταστήσετε το λαμπτήρα, απενεργοποιήστε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης. Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει συνεπώς να απορρίπτονται με υπευθυνότητα και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς της τοπικής δημοτικής αρχής όσον αφορά τη διάθεση αποβλήτων.


ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά.

Απορρίψτε σύμφωνα με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών.

Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν. Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των πιθανά βλαβερών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στα έγγραφα που το συνοδεύουν υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι' αυτό, θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Προθερμάνετε το φούρνο μόνο εάν αυτό αναφέρεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας. Χρησιμοποιήστε φόρμες με σκουρόχρωμο βερνίκι ή εμαγιέ επειδή απορροφούν πολύ καλύτερα τη θερμότητα.

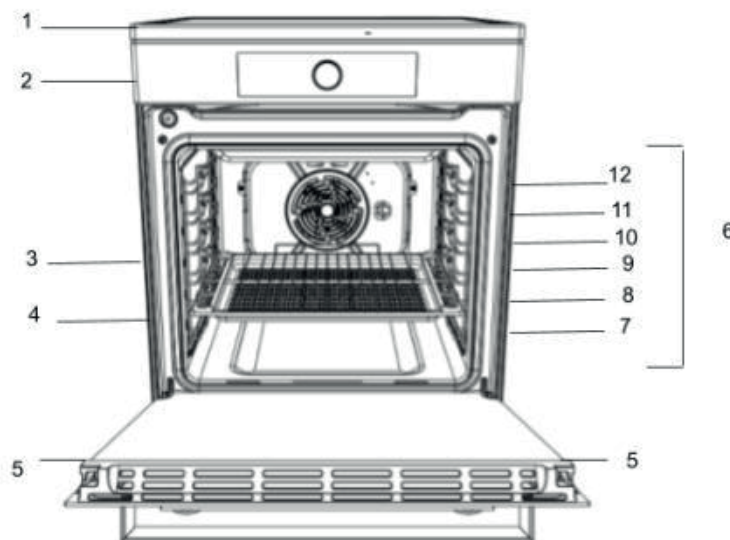
ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Αυτή η συσκευή πληροί: Απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 65/2014 σε συμμόρφωση με το Ευρωπαϊκό Πρότυπο EN 60350-1.

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις οικολογικής σχεδίασης του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 66/2014 σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-2.

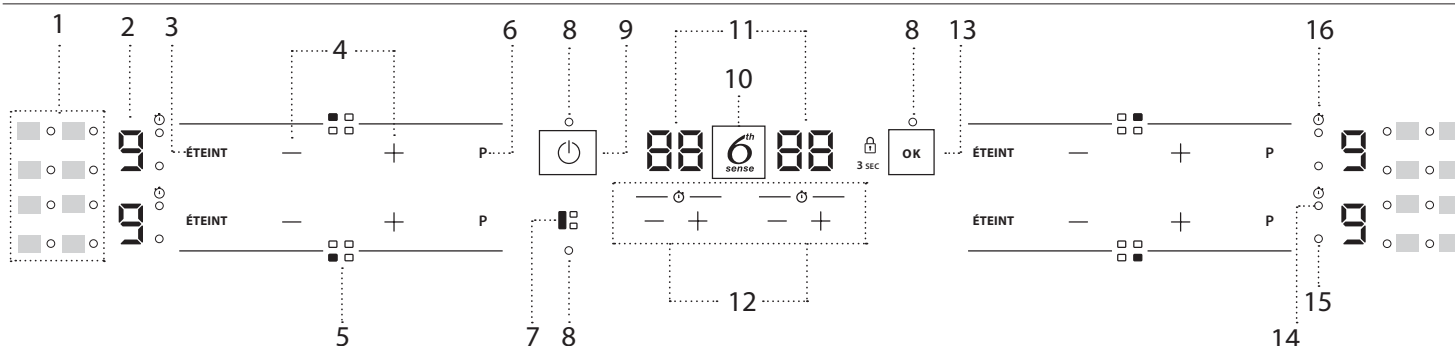


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Επαγωγική εστία
2. Πίνακας ελέγχου
3. Σχάρα
4. Δίσκος
5. Πόρτα
6. Ράγες οδηγού για τις συρόμενες σχάρες
7. θέση 1
8. θέση 2
9. θέση 3
10. θέση 4
11. θέση 5
12. θέση 6

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



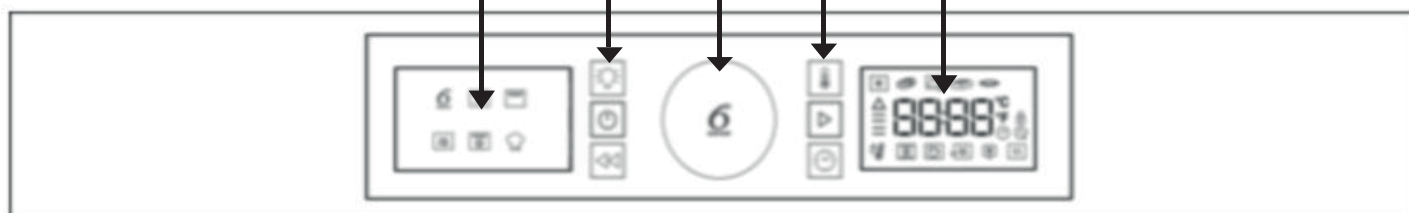
1. Σύμβολα/ενεργοποίηση ειδικών λειτουργιών
2. Επιλεγμένο επίπεδο μαγειρέματος
3. Κουμπί απενεργοποίησης εστίας
4. Κουμπιά ρύθμισης ισχύος
5. Εντοπισμός της εστίας
6. Κουμπί γρήγορης θέρμανσης (Booster)

7. Κουμπί FLEXICOOK
8. Ενδεικτική λυχνία – ενεργή λειτουργία
9. Κουμπί Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης
10. Κουμπί 6th Sense
11. Ένδειξη χρόνου ψήσιματος
12. Χρονοδιακόπτης

13. OK/Κουμπί κλειδώματος πλήκτρων – 3 δευτερόλεπτα
14. Ένδειξη ενεργού χρονοδιακόπτη
15. Ένδειξη επιλογής ζώνης
16. Σύμβολο ένδειξης χρονοδιακόπτη

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

ΑΡΙΣΤΕΡΗ ΟΘΟΝΗ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ ΔΕΞΙΑ ΟΘΟΝΗ



ΚΟΥΜΠΙ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΥ ΔΙΑΚΟΠΤΗ
Γυρίστε το για να πλοηγηθείτε στις λειτουργίες και να ρυθμίσετε όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος.



ΚΟΥΜΠΙ 6TH SENSE
Για να επιλέξετε, να ρυθμίσετε, να έχετε πρόσβαση και να επιβεβαιώσετε λειτουργίες και παραμέτρους, καθώς και για να εκκινήσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος.



ΦΩΣ
Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπάκι.



ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
Για ρύθμιση της θερμοκρασίας.



ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ
Για να ανάψετε ή να σβήσετε το φούρνο.



ΕΝΑΡΞΗ
για την έναρξη των λειτουργιών ψήσιματος.



ΠΙΣΩ
Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη.



ΩΡΑ
για να ρυθμίσετε το ρολόι, τη διάρκεια μαγειρέματος ή για να επεκτείνετε τον χρόνο του κύκλου μαγειρέματος.

ΕΛ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή, διαβάστε προσεκτικά αυτό το φυλλάδιο οδηγιών. Περιέχει σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφαλή εγκατάσταση και λειτουργία της συσκευής.

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες λειτουργίας για μελλοντική αναφορά. Βεβαιωθείτε ότι οι οδηγίες φυλάσσονται μαζί με τη συσκευή εάν πωληθεί, χαριστεί ή μεταφερθεί. Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο επαγγελματία σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται.

Οποιαδήποτε απαραίτητη ρύθμιση ή συντήρηση πρέπει να πραγματοποιηθεί μετά την αποσύνδεση της συσκευής από την παροχή ρεύματος.

Τοποθέτηση και αλφάδιασμα

Η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί δίπλα σε ντουλάπια των οποίων το ύψος δεν υπερβαίνει αυτό της επιφάνεια μονάδας εστιών.

Αυτή η κουζίνα πρέπει να εγκατασταθεί απευθείας στο πάτωμα. Μην τοποθετείτε αυτήν την κουζίνα σε τεχνητή βάση οποιουδήποτε είδους.

Βεβαιωθείτε ότι ο τοίχος που έρχεται σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής είναι κατασκευασμένος από μη εύφλεκτο, ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό (T 90 °C).

Σημαντικό: Μην εγκαθιστάτε αυτή τη συσκευή δίπλα στην πόρτα ή σε άλλα μέσα πρόσβασης για να ελαχιστοποιήσετε την πιθανότητα να έρθουν σε επαφή άτομα που χρησιμοποιούν την πόρτα με τηγάνια στην επιφάνεια της εστίας

Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση

Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πάνω σε πλατφόρμα.

Η κουζίνα έχει σχεδιαστεί για να χωράει ανάμεσα σε ντουλάπια κουζίνας σε απόσταση 600 mm. Ο χώρος και από τις δύο πλευρές χρειάζεται μόνο να είναι επαρκής για να επιτρέπει την εξαγωγή της κουζίνας για σέρβις. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ντουλάπια στη μία πλευρά ή και στις δύο, καθώς και σε γωνιακή διαρρύθμιση. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και αυτόνομα.

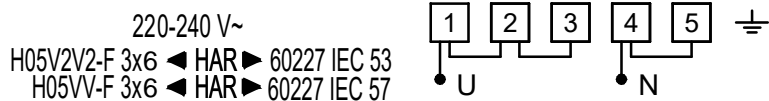
Τα παρακείμενα πλευρικά τοιχώματα που προεξέχουν πάνω από το επίπεδο της εστίας δεν πρέπει να είναι πιο κοντά στην κουζίνα από 150 mm και θα πρέπει να προστατεύονται από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό. Οποιαδήποτε προεξέχουσα επιφάνεια ή απορροφητήρας κουζίνας δεν πρέπει να είναι πιο κοντά από 650 mm.

- Η εστία μπορεί να βρίσκεται σε κουζίνα, σαλοτραπεζαρία ή καθιστικό, αλλά όχι σε μπάνιο ή λουτρό.
- Οι απορροφητήρες πρέπει να τοποθετούνται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εγχειριδίου του απορροφητήρα.
- Ο τοίχος που έρχεται σε επαφή με το πίσω μέρος της κουζίνας πρέπει να είναι από πυρίμαχο υλικό.
- Η κουζίνα είναι εξοπλισμένη με μια αλυσίδα ασφαλείας που πρέπει να στερεωθεί σε ένα άγκιστρο, στερεωμένο στον τοίχο πίσω από
- τη συσκευή.

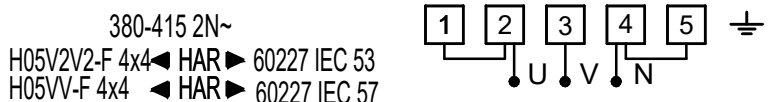
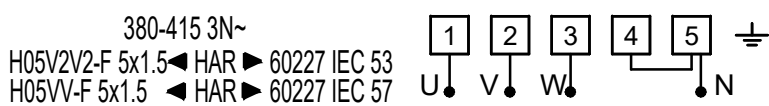
Ηλεκτρική σύνδεση

Οι φούρνοι με τριπολικό καλώδιο τροφοδοσίας είναι σχεδιασμένοι να λειτουργούν με εναλλασσόμενο ρεύμα στη συχνότητα τροφοδοσίας και την τάση που αναγράφεται στην πινακίδα δεδομένων (στο κάτω μέρος του ταμπλό του φούρνου). Ο αγωγός γείωσης του καλωδίου είναι ο κιτρινοπράσινος αγωγός.

Βασική σύνδεση ρεύματος



Εναλλακτικές επιλογές ενέργειας

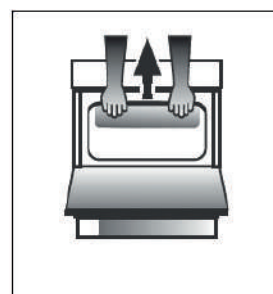


Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο ηλεκτροδότησης

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτή η λειτουργία πρέπει να διεξαχθεί από εξειδικευμένο τεχνικό

Πριν μετακινήσετε την κουζίνα σας βεβαιωθείτε ότι είναι κρύα και απενεργοποιήστε την στη μονάδα ελέγχου της κουζίνας. Η κίνηση της κουζίνας σας επιτυγχάνεται πιο εύκολα σηκώνοντας το μπροστινό μέρος ως εξής:

Μετακίνηση της κουζίνας



Εικ. Α

Ανοίξτε την πόρτα του γκριλ επαρκώς για να επιτρέψετε ένα άνετο κράτημα στην κάτω μπροστινή άκρη της οροφής του φούρνου, αποφεύγοντας τυχόν στοιχεία του γκριλ. (ΕΙΚ. Α)

Προσέχετε κατά τη μετακίνηση της κουζίνας καθώς είναι βαριά. Φροντίστε να βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά οποιαδήποτε επιφάνεια δαπέδου.

Οι παρακάτω οδηγίες θα πρέπει να διαβαστούν από εξειδικευμένο τεχνικό για να διασφαλιστεί ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί, ρυθμιστεί και συντηρηθεί σωστά, από τεχνικής πλευράς, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.

Η κουζίνα πρέπει να συνδεθεί στο δίκτυο ηλεκτροδότησης μέσω μιας πρίζας κουζίνας με διακόπτη (διπολικό) με την κατάλληλη ασφάλεια με ισχύ ανάλογη με αυτή που φαίνεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών της κουζίνας. Όλες οι ηλεκτρικές καλωδιώσεις από τη μονάδα καταναλωτή στην κουζίνα, μέσω της διπολικής πρίζας της κουζίνας, πρέπει να είναι αποδεκτού τύπου και ρεύματος όπως παραπάνω. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην φτάνει ποτέ σε κανένα σημείο σε θερμοκρασία 50 °C υψηλότερη από τη θερμοκρασία δωματίου. Το καλώδιο πρέπει να βρίσκεται μακριά από τους πίσω αεραγωγούς.

Αλυσίδα ασφαλείας



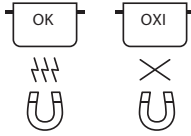
Για να αποφευχθεί η τυχαία ανατροπή της συσκευής, για παράδειγμα όταν ένα παιδί σκαρφαλώνει στην πόρτα του φούρνου, ΠΡΕΠΕΙ να εγκατασταθεί η παρεχόμενη αλυσίδα ασφαλείας!

Η κουζίνα είναι εφοδιασμένη με μια αλυσίδα ασφαλείας που πρέπει να στερεωθεί με μια βίδα (δεν παρέχεται με την κουζίνα) στον τοίχο πίσω από τη συσκευή, στο ίδιο ύψος με την αλυσίδα που είναι στερεωμένη στη συσκευή.

Επιλέξτε τη βίδα και το άγκιστρο της βίδας ανάλογα με τον τύπο του υλικού του τοίχου πίσω από τη συσκευή. Εάν η κεφαλή της βίδας έχει διάμετρο μικρότερη από 9 mm, πρέπει να χρησιμοποιηθεί ροδέλα. Ο τοίχος από σκυρόδεμα απαιτεί τη βίδα διαμέτρου τουλάχιστον 8 mm και μήκους 60 mm.

Βεβαιωθείτε ότι η αλυσίδα είναι στερεωμένη στο πίσω τοίχωμα της κουζίνας και στον τοίχο, όπως φαίνεται στην εικόνα, έτσι ώστε μετά την εγκατάσταση να είναι τεντωμένη και παράλληλη με το επίπεδο το έδαφος.

ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΚΑΙ ΤΗΓΑΝΙΑ



Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια και κατσαρόλες από σιδηρομαγνητικό υλικό που είναι κατάλληλα για χρήση με τις επαγωγικές εστίες:

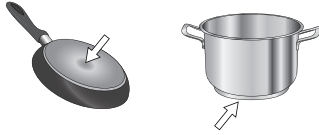
- επισμαλτωμένος χάλυβας (εμαγιέ)
- μαντέμι
- ειδικές κατσαρόλες και τηγάνια από ανοξείδωτο χάλυβα, κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα

Για να προσδιορίσετε αν μια κατσαρόλα είναι κατάλληλη, ελέγξτε αν έχει το σύμβολο (συνήθως είναι τυπωμένο στην κάτω επιφάνεια). Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα μαγνήτη για να ελέγξετε αν οι κατσαρόλες είναι μαγνητικές. Η ποιότητα και η κατασκευή της βάσης της κατσαρόλας μπορεί να αλλάξει την απόδοση μαγειρέματος. Ορισμένες ενδείξεις σχετικά με τη διάμετρο της βάσης δεν αντιστοιχούν στην πραγματική διάμετρο της σιδηρομαγνητικής επιφάνειας.

Ορισμένες κατσαρόλες και τηγάνια έχουν μόνο ένα μέρος της κάτω επιφάνειας από σιδηρομαγνητικό υλικό, με μέρη από άλλο υλικό που δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα. Αυτές οι περιοχές μπορεί να θερμαίνονται σε διαφορετικά επίπεδα ή με χαμηλότερες θερμοκρασίες. Σε ορισμένες περιπτώσεις, όπου ο πυθμένας είναι κατασκευασμένος κυρίως από μη σιδηρομαγνητικά υλικά, η εστία μπορεί να μην αναγνωρίζει το τηγάνι και κατά συνέπεια να μην ενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος.



Για να εξασφαλίσετε τη βέλτιστη απόδοση, χρησιμοποιείτε πάντοτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδο πάτο που κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα. Εάν ο πυθμένας είναι ανομοιογενής, αυτό θα επηρεάσει την ισχύ και τη θερμότητα.

**Άδειες κατσαρόλες και κατσαρόλες με λεπτή βάση**

Μη χρησιμοποιείτε κενά σκεύη (κατσαρόλες και τηγάνια) όταν η μονάδα εστιών είναι ενεργοποιημένη. Η εστία διαθέτει ένα εσωτερικό σύστημα

ασφάλειας που παρακολουθεί τη θερμοκρασία, ενεργοποιώντας τη λειτουργία “αυτόματης απενεργοποίησης” όταν ανιχνεύονται υψηλές θερμοκρασίες. Όταν χρησιμοποιείται με άδειες κατσαρόλες ή κατσαρόλες με λεπτή βάση, η θερμοκρασία μπορεί να ανεβεί πολύ γρήγορα και η λειτουργία “αυτόματης απενεργοποίησης” να μην ενεργοποιηθεί άμεσα, προκαλώντας ζημιά στο σκεύος ή και στην επιφάνεια της εστίας. Αν συμβεί αυτό, μην αγγίζετε τίποτα και περιμένετε τα διάφορα μέρη να κρυώσουν. Αν εμφανιστεί κάποιο σφάλμα, καλέστε το κέντρο σέρβις.

Ελάχιστη διάμετρος βάσης κατσαρόλας/τηγανιού για τις διάφορες περιοχές μαγειρέματος

Για να διασφαλίσετε τη σωστή λειτουργία της εστίας, χρησιμοποιήστε κατσαρόλες κατάλληλης ελάχιστης διαμέτρου (ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα).

Χρησιμοποιείτε πάντα τη ζώνη μαγειρέματος που αντιστοιχεί καλύτερα στην ελάχιστη διάμετρο της κάτω επιφάνειας της κατσαρόλας.

Τοποθετήστε την κατσαρόλα και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά κεντραρισμένη στην εστία μαγειρέματος κατά τη χρήση.

Συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε κατσαρόλες που υπερβαίνουν την περίμετρο της εστίας μαγειρέματος που χρησιμοποιείτε.

100 mm	150 mm	120 mm	200 mm

ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΕΑΣ ΓΙΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ/ΤΗΓΑΝΙΑ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΕΠΑΓΩΓΗ

Χρησιμοποιώντας αυτό το εξάρτημα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κατσαρόλες και τηγάνια που δεν είναι κατάλληλα για επαγωγικές εστίες. Είναι σημαντικό να λάβετε υπόψη ότι η χρήση του επηρεάζει την αποτελεσματικότητα και κατά συνέπεια τον χρόνο που απαιτείται για τη θέρμανση των τροφίμων. Η χρήση του θα πρέπει να περιορίζεται καθώς οι θερμοκρασίες τις οποίες φτάνει η επιφάνεια του εξαρτώνται σημαντικά από τη χρησιμοποιούμενη κατσαρόλα/τηγάνι, την επιπεδότητα και τον τύπο φαγητού που μαγειρεύεται. Χρησιμοποιώντας μια κατσαρόλα ή ένα τηγάνι με μικρότερη διάμετρο από τον δίσκο προσαρμογής μπορεί να προκαλέσει συσσώρευση θερμότητας που δεν μεταδίδεται στην κατσαρόλα ή στο τηγάνι και αυτό θα μπορούσε να μαυρίσει τόσο την εστία όσο και το δίσκο. Προσαρμόστε τη διάμετρο των κατσαρολών/των τηγανιών και της εστίας στη διάμετρο του προσαρμογέα.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

POWER MANAGEMENT (ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ)

Κατά την αγορά, η εστία είναι ρυθμισμένη στη μέγιστη δυνατή ισχύ. Κάντε τη ρύθμιση ανάλογα με τα όρια του ηλεκτρικού συστήματος στο σπίτι σας, όπως περιγράφεται στην επόμενη παράγραφο.

Σημείωση: Ανάλογα με την ισχύ που επιλέχθηκε για την εστία, ορισμένα από τα επίπεδα ισχύος και οι λειτουργίες της ζώνης μαγειρέματος (π.χ. βρασμός ή γρήγορη επαναθέρμανση) θα μπορούσαν να περιοριστούν αυτόματα, προκειμένου να αποφευχθεί η υπέρβαση του επιλεγμένου ορίου.

Για να ρυθμίσετε την ισχύ της εστίας:

Μόλις συνδέσετε τη συσκευή στο κεντρικό δίκτυο τροφοδοσίας ρεύματος, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος εντός 60 δευτερολέπτων.

Πατήστε το εντελώς δεξιό κουμπί του χρονοδιακόπτη “+” για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο “PL”.

Πατήστε το κουμπί

Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά “+” και “-” για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος.

Τα διαθέσιμα επίπεδα ισχύος είναι: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Επιβεβαιώστε πιέζοντας το .

Το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος παραμένει στη μνήμη ακόμη και αν διακοπεί η τροφοδοσία ρεύματος.

Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος, αποσυνδέστε τη συσκευή από το κεντρικό δίκτυο τροφοδοσίας για τουλάχιστον 60 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια επανασυνδέστε την και επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

Αν κατά τη διαδικασία ρύθμισης παρουσιαστεί πρόβλημα, το σύμβολο “EE” εμφανίζεται στην οθόνη και ακούγεται ένας ήχος μπιπ. Αν συμβεί αυτό, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία.

Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΗΧΗΤΙΚΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ

Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα:

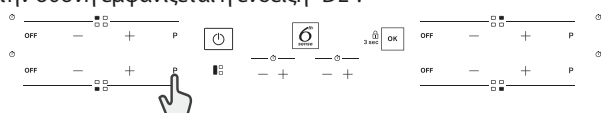
- Συνδέστε την εστία στην παροχή ρεύματος;
- Περιμένετε την ακολουθία ενεργοποίησης;
- Πατήστε το κουμπί “P” του πρώτου πληκτρολογίου επάνω αριστερά για 5 δευτερόλεπτα.

Οι ρυθμισμένοι συναγερμοί παραμένουν ενεργοί.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ (επαναθέρμανση απενεργοποιημένη, δείτε την ενότητα “Αντιμετώπιση προβλημάτων”)

Για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία επίδειξης:

- Συνδέστε την εστία στην παροχή ρεύματος;
- Περιμένετε την ακολουθία ενεργοποίησης;
- Μέσα στο πρώτο λεπτό, πατήστε το κουμπί γρήγορης θέρμανσης “P” του κάτω αριστερού πληκτρολογίου για 5 δευτερόλεπτα (όπως φαίνεται παρακάτω);
- Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη “DE”.



ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

Για την ενεργοποίηση της μονάδας εστιών, πατήστε το κουμπί ισχύος για περίπου 1 δευτερόλεπτο. Για την απενεργοποίηση της μονάδας εστιών, πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί και όλες οι εστίες θα απενεργοποιηθούν.



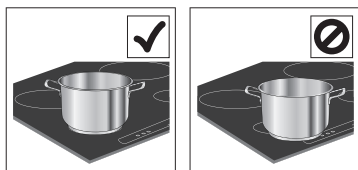
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

Εντοπίστε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος ανατρέχοντας στη θέση των συμβόλων.

Μην καλύπτετε τα σύμβολα του πίνακα ελέγχου με την κατσαρόλα.

Σημείωση: Στις ζώνες μαγειρέματος κοντά στον πίνακα ελέγχου, συνιστάται να διατηρείτε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια μέσα στα σημάδια (υπολογίζοντας την κάτω επιφάνεια και το άνω άκρο, δεδομένου ότι το τελευταίο συνήθως είναι πιο φαρδύ).

Αυτό εμποδίζει την υπερθέρμανση της επιφάνειας αφής. Όταν μαγειρεύετε στο γκριλ ή τηγανίζετε, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε τις πίσω ζώνες μαγειρέματος, όταν αυτό είναι δυνατό.



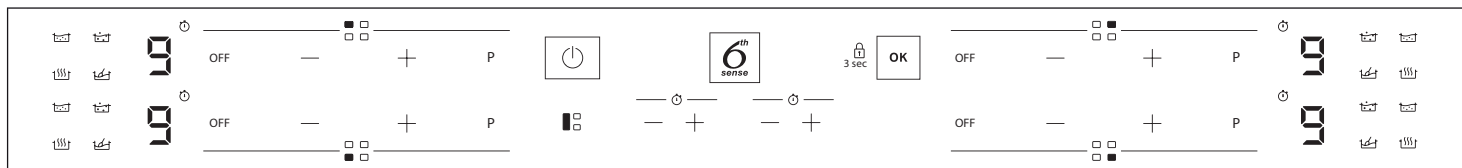
ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΣΤΙΩΝ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΙΣΧΥΟΣ

OFF — + P

Για να ενεργοποιήσετε τις εστίες:

Πατήστε το κουμπί "+" ή "-" της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος για να την ενεργοποιήσετε και να ρυθμίσετε την παροχή ρεύματος. Το επίπεδο θα εμφανίζεται σε αντιστοιχία με την περιοχή, μαζί με την ενδεικτική λυχνία που αναγνωρίζει την ενεργή ζώνη μαγειρέματος. Το κουμπί "P" μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επιλογή της λειτουργίας γρήγορης θέρμανσης (Booster).

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



FLEXICOOK

Επιλέγοντας το κουμπί "FLEXICOOK", μπορείτε να συνδυάσετε δύο ζώνες μαγειρέματος και να τις χρησιμοποιήσετε με την ίδια ισχύ καλύπτοντας ολόκληρη την επιφάνεια με μια μεγάλη κατσαρόλα ή μερικώς με μια στρογγυλή/οβάλ κατσαρόλα. Η λειτουργία παραμένει πάντα ενεργοποιημένη οπ και, όταν χρησιμοποιείται μόνο μία κατσαρόλα, μπορεί να μετακινηθεί σε ολόκληρη την περιοχή. Σε αυτή την περίπτωση, και τα δύο αριστερά πληκτρολόγια μπορούν να χρησιμοποιηθούν ανεξάρτητα.

Ιδανική λειτουργία για το μαγείρεμα με οβάλ ή παραλληλόγραμμες κατσαρόλες ή με βάσεις τηγανιών.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πατήστε το κουμπί "FLEXICOOK".

ΣΗΜ. Κατά τη χρήση αυτής της λειτουργίας δεν είναι δυνατή η επιλογή ειδικών λειτουργιών.

Για να απενεργοποιήσετε τις εστίες:

Πατήστε το κουμπί "OFF" στα αριστερά της ρύθμισης ισχύος.



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε τις ρυθμίσεις ώστε να προληφθεί τυχόν τυχαία ενεργοποίησή τους, κρατήστε πατημένο το κουμπί OK/κλείδωμα για 3 δευτερόλεπτα. Ένας ήχος μπιπ και μια προειδοποιητική λυχνία πάνω από το σύμβολο υποδεικνύουν ότι η λειτουργία ενεργοποιήθηκε. Ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος, εκτός από το πλήκτρο απενεργοποίησης (OFF). Για να ξεκλειδώσετε τους διακόπτες, επαναλάβετε τη διαδικασία ενεργοποίησης.



ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Υπάρχουν δύο χρονοδιακόπτες - ο ένας ελέγχει τις εστίες την αριστερή πλευρά και ο άλλος τις εστίες στη δεξιά πλευρά.

Για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:

Πιέστε το κουμπί "+" ή "-" για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο στην εστία που θα χρησιμοποιήσετε. Θα ανάψει μια ενδεικτική λυχνία σε αντιστοιχία με το ειδικό σύμβολο ⌚. Μόλις περάσει ο επιλεγμένος χρόνος, θα ακουστεί ένας ήχος μπιπ και η εστία θα σβήσει αυτόματα.

Ο χρόνος μπορεί να αλλάξει σε οποιαδήποτε στιγμή και μπορούν να ενεργοποιηθούν ταυτόχρονα αρκετοί χρονοδιακόπτες.

Στην περίπτωση που ενεργοποιούνται ταυτόχρονα 2 χρονοδιακόπτες στην ίδια πλευρά της εστίας, η "Ένδειξη επιλογής ζώνης" αναβοσβήνει και ο σχετικός χρόνος μαγειρέματος που επιλέγεται εμφανίζεται στην κεντρική οθόνη.

Για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:

Πιέστε τα κουμπιά "+" και "-" μαζί έως ότου απενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης.



ΕΝΔΕΙΞΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η λυχνία LED (όταν είναι αναμμένη) υποδεικνύει ότι ο χρονοδιακόπτης έχει ρυθμιστεί για τη ζώνη μαγειρέματος.



6TH SENSE

Το κουμπί "6th Sense" ενεργοποιεί τις ειδικές λειτουργίες.

Τοποθετήστε την κατσαρόλα στη θέση της και επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Πιέστε το κουμπί "6th Sense". Η οθόνη της επιλεγμένης περιοχής θα εμφανίσει το "A".

Η ένδειξη για την πρώτη διαθέσιμη ειδική λειτουργία για την εστία θα ανάψει. Επιλέξτε την επιθυμητή ειδική λειτουργία πιέζοντας το κουμπί "6th Sense" μία ή περισσότερες φορές.

Η λειτουργία ενεργοποιείται μόλις πατηθεί το κουμπί για επιβεβαίωση. Για να επιλέξετε μια άλλη ειδική λειτουργία, πατήστε "0" και, στη συνέχεια, το κουμπί "6th Sense" για να επιλέξετε την απαιτούμενη λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε τις ειδικές λειτουργίες και να επιστρέψετε στη χειροκίνητη λειτουργία, πατήστε "0".

Το επίπεδο ισχύος κατά τη χρήση ειδικών λειτουργιών είναι προκαθορισμένο από την εστία και δεν μπορεί να τροποποιηθεί.



ΛΙΩΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει να φτάσει το φαγητό στην ιδανική θερμοκρασία για λιώσιμο και να διατηρηθεί αυτή η κατάσταση του φαγητού χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να καεί.

Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική προκειμένου να μην επηρεαστούν ευαίσθητα τρόφιμα όπως η σοκολάτα και τα αποτρέπει από το να κολλήσουν στην κατσαρόλα.

**ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ**

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να διατηρήσετε το φαγητό στην ιδανική θερμοκρασία, συνήθως μετά το ψήσιμο ή όταν θέλετε να μειώσετε τα υγρά πολύ αργά.

Ιδανική για το σερβίρισμα φαγητών στην ιδανική θερμοκρασία.

**ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ**

Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για να διατηρήσετε θερμοκρασία για σιγοβράσιμο, επιτρέποντας έτσι το μαγείρεμα του φαγητού για μεγάλο διάστημα χωρίς κίνδυνο να καεί.

Ιδανική για συνταγές που απαιτούν μεγάλη διάρκεια ψησίματος (ρύζι, σάλτσες, ψητά) με υγρά.

**ΒΡΑΣΙΜΟ**

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το νερό να φτάσει σε βρασμό και να συνεχίζει να βράζει με χαμηλή κατανάλωση ενέργειας.

Περίπου 2 λίτρα νερού (κατά προτίμηση σε θερμοκρασία δωματίου) πρέπει να τοποθετούνται στο ταψί.

Σε όλες τις περιπτώσεις, συμβουλευόμαστε τους χρήστες να παρακολουθούν από κοντά το νερό που βράζει και να ελέγχουν συνεχώς το νερό που απομένει. Εάν τα δοχεία είναι μεγάλα και η ποσότητα νερού είναι μεγαλύτερη από 2 λίτρα, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε ένα καπάκι για να βελτιστοποιήσετε τον χρόνο βρασμού.

ΗΧΟΙ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Οι επαγωγικές εστίες σφυρίζουν ή τρίζουν κατά την κανονική λειτουργία τους.

Αυτοί οι θόρυβοι στην ουσία προέρχονται από τα σκεύη μαγειρέματος και συνδέονται με τα χαρακτηριστικά της βάσης των σκευών (π.χ. όταν οι βάσεις είναι κατασκευασμένες από διαφορετικές στρώσεις υλικού ή

δεν είναι ομαλές).

Αυτοί οι θόρυβοι μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο του σκεύους που χρησιμοποιείται και την ποσότητα φαγητού που περιέχει και δεν αποτελούν ένδειξη κάποιου σφάλματος.

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ**ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ**

Εάν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "H", αυτό σημαίνει ότι η εστία είναι ακόμη ζεστή. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει ακόμη και αν η ζώνη δεν είναι ενεργοποιημένη, αλλά έχει θερμανθεί λόγω της χρήσης των παρακείμενων εστιών ή επειδή έχει τοποθετηθεί ένα ζεστό δοχείο.

Όταν κρυώσει η εστία μαγειρέματος, το γράμμα "H" εξαφανίζεται.

**ΛΑΝΘΑΣΜΕΝΗ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ Η ΑΠΟΥΣΙΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ**

Αυτό το σύμβολο εμφανίζεται αν η κατσαρόλα δεν είναι κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα, εάν δεν είναι τοποθετημένη σωστά ή δεν είναι κατάλληλου μεγέθους για την επιλεγμένη εστία. Εάν εντός 30 δευτερολέπτων δεν ανιχνευτεί σκεύος, η μονάδα εστιών σβήνει.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Το τραπέζι μαγειρικής προσφέρει ένα παράδειγμα του τύπου μαγειρέματος για κάθε επίπεδο ισχύος. Η πραγματική ισχύς που παρέχεται σε κάθε επίπεδο ισχύος εξαρτάται από τη διάσταση της ζώνης μαγειρέματος.

ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΣ		ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ (βάσει της εμπειρίας και της μεθόδου μαγειρέματος)
Μέγιστη ισχύς	P	Γρήγορο ζέσταμα/Booster	Ιδανική ρύθμιση για γρήγορο ζέσταμα φαγητών, βράσιμο νερού και ζέσταμα υγρών μαγειρέματος σε σύντομο χρόνο.
	8 – 9	Τηγάνισμα – βράσιμο	Ιδανική ρύθμιση για ρόδισμα, πρώτα στάδια μαγειρέματος, τηγάνισμα καταψυγμένων προϊόντων και γρήγορο βράσιμο.
Υψηλή ισχύς	7 – 8	Ρόδισμα – τηγάνισμα – βράσιμο – ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο στο γκριλ (για σύντομο διάστημα 5-10 λεπτών).
	6 – 7	Ρόδισμα – μαγείρεμα – σιγοβράσιμο – τηγάνισμα – ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο στο γκριλ (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), ζέσταμα σκευών.
Μέτρια ισχύς	4 – 5	Μαγείρεμα – σιγοβράσιμο – τηγάνισμα – ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα (για μεγάλο διάστημα). Ανακάτεμα ζυμαρικών.
	3 – 4	Μαγείρεμα – αργό βράσιμο – πήξιμο – ανακάτεμα	Ιδανική ρύθμιση για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών.
	2 – 3		Ιδανική για συνταγές που απαιτούν μεγάλης διάρκειας ψήσιμο (με όγκο μικρότερο από ένα λίτρο: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα).
Χαμηλή ισχύς	1 – 2	Λιωσίμο – ξεπάγωμα – διατήρηση ζεστάματος – ανακάτεμα	Ιδανικό για το λιώσιμο του βουτύρου, λιώσιμο σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρών διαστάσεων και διατήρηση των φαγητών ζεστών αμέσως μετά το μαγείρεμα (π.χ. σάλτσες, σουπες, μινεστρόνε).
	1		Ιδανικό για τη διατήρηση της θερμοκρασίας σε φαγητά αμέσως μετά το μαγείρεμα, το ανακάτεμα ριζότου και για να διατηρηθούν ζεστά τα πιάτα πριν τα βάλετε στο τραπέζι (με εξάρτημα ειδικό για την επαγωγή).
Μηδενική ισχύς	OFF	Επιφάνεια εστιών	Η μονάδα εστιών βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής ή είναι απενεργοποιημένη (μπορεί να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του μαγειρέματος που υποδεικνύεται από την ένδειξη "H").

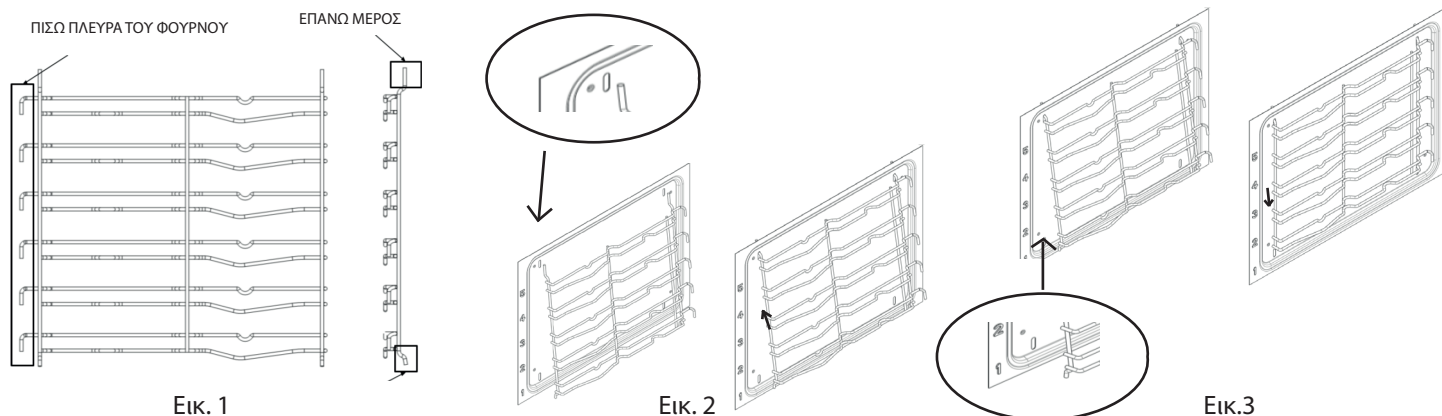
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διακοπές στην παροχή. Εάν δεν μπορείτε να σβήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση της, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Εάν μετά την ενεργοποίηση της μονάδας, στην οθόνη εμφανίζονται αλφαριθμητικοί κωδικοί, ακολουθήστε τις οδηγίες του παρακάτω πίνακα.

Σημείωση: Η λειτουργία κλειδώματος του πίνακα ελέγχου μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί ακούσια, σε περίπτωση ύπαρξης νερού, υπερχείλισης υγρού από τα σκεύη ή τοποθέτησης αντικειμένων πάνω στο κουμπί.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΤΗΝ ΟΘΟΝΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΗ
F0E1	Τα μαγειρικά σκεύη ανιχνεύονται αλλά δεν είναι συμβατά με την απαιτούμενη λειτουργία.	Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι καλά τοποθετημένο στη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι συμβατό με μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος.	Πατήστε δύο φορές το κουμπί On/Off για να αφαιρέσετε τον κωδικό F0E1 και να επαναφέρετε τη λειτουργία της ζώνης μαγειρέματος. Στη συνέχεια, δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε τα μαγειρικά σκεύη με διαφορετική ζώνη μαγειρέματος ή χρησιμοποιήστε διαφορετικά μαγειρικά σκεύη.
F0E7	Λανθασμένη σύνδεση καλωδίου ρεύματος.	Η σύνδεση του τροφοδοτικού δεν είναι ακριβώς όπως υποδεικνύεται στην παράγραφο «ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ».	Ρυθμίστε τη σύνδεση τροφοδοσίας σύμφωνα με την παράγραφο «ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ».
F0EA	Ο πίνακας διακοπών σβήνει λόγω πολύ υψηλής θερμοκρασίας.	Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα.	Περιμένετε να κρυώσει η εστία πριν την ξαναχρησιμοποιήσετε.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την παροχή τάσης. Περιμένετε μερικά δευτερά και μετά συνδέστε τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία ρεύματος. Αν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε το κέντρο σέρβις και αναφέρετε τον κωδ. σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.		
d E [όταν η εστία είναι σβηστή]	Η εστία δεν ενεργοποιεί τη θέρμανση. Οι λειτουργίες δεν ενεργοποιούνται (ON).	Η λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗ είναι ενεργοποιημένη.	Ακολουθήστε τις οδηγίες στην παράγραφο "ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗ".

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΛΕΥΡΙΚΩΝ ΠΛΕΓΜΑΤΩΝ



Η νέα σας κουζίνα συνοδεύεται από 2 στηρίγματα ραφιών χρωμίου συσκευασμένα στο φούρνο με τα ράφια. Σημειώστε ότι οι επάνω ράβδοι είναι μακρύτερες από τις κάτω και τα άγκιστρα βρίσκονται στο πίσω μέρος του φούρνου. Βλ. εικ. 1. Το πάνω μέρος του στηρίγματος ραφιού συνδέεται σε υποδοχές στο πλευρικό τοίχωμα του φούρνου όπως φαίνεται στην Εικ. 2. Αφού συνδεθούν στο επάνω μέρος, σπρώξτε τις κάτω ράβδους στις κάτω υποδοχές στα πλαϊνά τοιχώματα του φούρνου. Τώρα αφήστε τα στηρίγματα ραφιών να χαμηλώσουν ελαφρώς και να εμπλακούν. Βλ. Εικ. 3

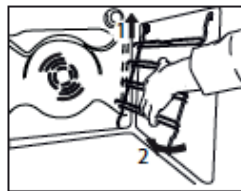
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΦΙΩΝ (ΕΦΟΣΟΝ ΠΡΟΒΛΕΠΟΝΤΑΙ)

Συρόμενα ράφια πλήρους και μερικής επέκτασης διευκολύνουν το χειρισμό των σχαρών και των ταψιών

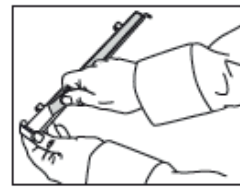
1. Αφαιρέστε τις πλαϊνές βοηθητικές σχάρες στήριξης (Εικ. 1)
2. Αφαιρέστε το πλαστικό προστατευτικό από τα συρόμενα ράφια (Εικ. 2).
3. Κρεμάστε το άνω τμήμα των συρόμενων μηχανισμών στις σχάρες συγκράτησης. Βεβαιωθείτε ότι οι τηλεσκοπικές ράγες μπορούν να κινηθούν ελεύθερα στη μπροστινή πλευρά του φούρνου.

Στη συνέχεια πιέστε σταθερά το κάτω τμήμα των συρόμενων ραφιών πάνω στη σχάρα συγκράτησης έως ότου κουμπώσουν στη θέση τους (Εικ. 3).

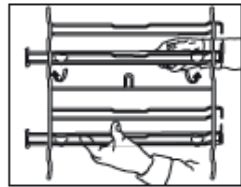
4. Τοποθετήστε ξανά τις πλαϊνές σχάρες συγκράτησης στο εσωτερικό του φούρνου (Εικ. 4).
5. Τοποθετήστε τα βοηθητικά εξαρτήματα στον οδηγό (Εικ. 5, 6).



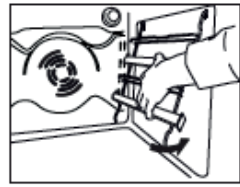
Εικ. 1



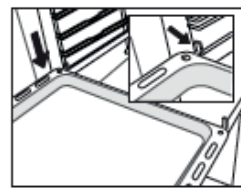
Εικ. 2



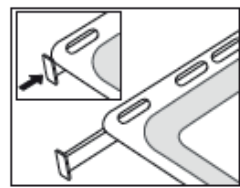
Εικ. 3



Εικ. 4



Εικ. 5



Εικ. 6

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

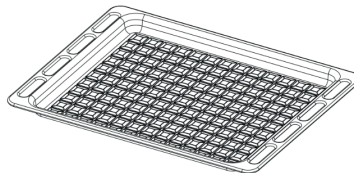
ΣΧΑΡΑ



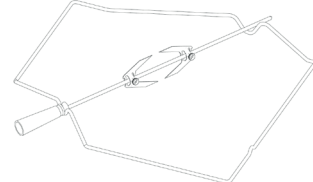
ΒΑΘΥ ΤΑΨΙ



ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



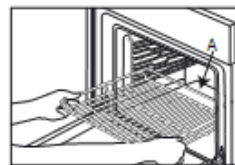
ΚΙΤ ΣΟΥΒΛΑΣ



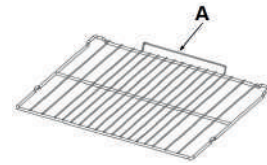
Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Μπορείτε να αγοράσετε ξεχωριστά και άλλα αξεσουάρ από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΧΑΡΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

1. Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια με το ανυψωμένο τμήμα «Α» στραμμένο προς τα πάνω (Εικ. 1A, Εικ. 1B)



Εικ. 1A



Εικ. 1B




















































































2. Άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και τη λαμαρίνα, τοποθετούνται με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα (Εικ. 2).

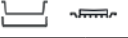




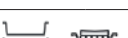
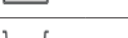
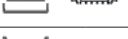
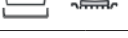




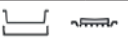
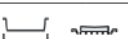











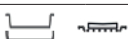
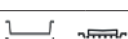










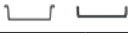



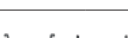







Εικ. 2

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πινέξ ή σεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ. (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (Λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ (αριθμός L) ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	170	30 - 50	L-1  
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	150	50 - 70	L-5  L-3  
Κέικ γεμιστό (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	160 - 180	40 - 60	L-2  
Κέικ γεμιστό(τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	150 - 170	40 - 70	L-5  L-3  
Μπισκότα / Κουλουράκια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	140	30 - 60	L-3  
Μπισκότα / Κουλουράκια	ECO με εξανασκασμένο αέρα	—	140 - 150	30 - 60	L-4  
Μπισκότα / Κουλουράκια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	140	30 - 60	L-5  L-3  
Μπισκότα / Κουλουράκια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	140 - 150	40 - 50	L-6  L-4  
Μπισκότα / Κουλουράκια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	140	35 - 60	L-6  L-5  L-4  L-3  
Μικρά κέικ / Μάφιν	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	160 - 180	20 - 50	L-4  
Μικρά κέικ / Μάφιν	ECO με εξανασκασμένο αέρα	—	160 - 180	20 - 50	L-2  
Μικρά κέικ / Μάφιν	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	150 - 160	30 - 50	L-5  L-3  
Μικρά κέικ / Μάφιν	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	150 - 160	30 - 50	L-6  L-4  L-2  
Σουδάκια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	170 - 200	20 - 50	L-3  
Σουδάκια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	170 - 200	20 - 50	L-5  L-3  
Σουδάκια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	170 - 180	20 - 50	L-6  L-4  L-2  
Μαρέγκα	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	80 - 100	120 - 200	L-3  
Μαρέγκα	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	80 - 100	120 - 200	L-5  L-3  
Μαρέγκα	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	80 - 100	120 - 200	L-6  L-4  L-2  
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	190 - 250	15 - 50	L-2  
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	190 - 230	20 - 50	L-6  L-3  
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	190 - 230	20 - 50	L-6  L-4  L-1  
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κίς)	ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	170-180	30 - 60	L-3  
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κίς)	ECO με εξανασκασμένο αέρα	—	180	30 - 60	L-3  
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κίς)	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	180	50 - 80	L-5  L-3  
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	170 - 190	15 - 40	L-3  
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	180 - 210	15 - 40	L-5  L-3  
Λαζάνια / Φλαν / Ζυμαρικά στο φούρνο / Κανελόνια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	180 - 200	30 - 65	L-3  
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	190 - 200	40 - 80	L-3  
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg	ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	3	40 - 90	L-3  
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	190 - 220	50 - 80	L-3  

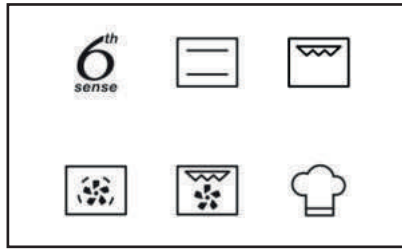
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάτια 1 kg	ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	3	50 - 100	L-3 
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg	ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	3	130 - 170	L-3 
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	160 - 180	130 - 170	L-3 
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	180 - 200	20 - 30	L-3 
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες	ΓΚΡΙΑ	—	3	10 - 30	L-4 
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	190 - 220	40 - 80	L-3 
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	3	30 - 60	L-3 
Λαχανικά ογκρατέν	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	180 - 200	20 - 30	L-3 
Λαχανικά ογκρατέν	ΓΚΡΙΑ	—	3	10 - 30	L-4 
Φρυγανισμένο ψωμί	ΓΚΡΙΑ	5'	3	1 - 2	L-5 
Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ	ΓΚΡΙΑ	—	3	15 - 30	L-5 
Ψητές πατάτες	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	190 - 220	40 - 80	L-3 
Ψητές πατάτες	ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	3	30 - 60	L-3 
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι	ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	3	50 - 100	L-3 
Πλήρες γεύμα (Cook3): Τάρτα φρούτων Λαζάνια Ψητό κρέας	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	—	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-2 
Πλήρες γεύμα (Cook4): Τάρτα φρούτων Λαζάνια Κομμάτια κρέατος Ψητά λαχανικά	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	—	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-3  L-1 
Παχιά πίτσα-Κατεψυγμένη	6th Sense Κατεψυγμένο ψήσιμο	—	180 - 250	25 - 45	L-3 
Κατεψυγμένη πίτσα	6th Sense Κατεψυγμένο ψήσιμο	—	180 - 250	25 - 45	L-3 
Κατεψυγμένα λαζάνια	6th Sense Κατεψυγμένο ψήσιμο	—	180 - 250	25 - 45	L-3 
Τηγανιτές πατάτες	6th Sense Κατεψυγμένο ψήσιμο	—	180 - 250	25 - 45	L-2 
Ροστ μπιφ	6th Sense Κρέας	—	190 - 200	40 - 90	L-3 
Κοτόπουλο	6th Sense Κρέας	—	200 - 220	50 - 100	L-3 
Ψητό χοιρινό	6th Sense Κρέας	—	170 - 200	40 - 90	L-3 
Πλήρες γεύμα (Cook5): Ορεκτικό Λαζάνια Τάρτα φρούτων Κομμάτια κρέατος Ψητά λαχανικά	6th Sense Cook5	—	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-3  L-2  L-1 
Μπισκότα / Κουλουράκια	6th Sense Cook5	—	140	45 - 80	L-6  L-5  L-4  L-3  L-1 
Πίτσα	6th Sense Cook5	—	190 - 230	45 - 70	L-6  L-5  L-4  L-3  L-1 
Ψωμάκια 60-80g το καθένα	6th Sense Ψωμί	—	210	25 - 45	L-3 
Ψωμί 1kg	6th Sense Ψωμί	—	170 - 210	50 - 120	L-3 
Ψωμί για σάντουιτς 0,5 - 0,7 kg	6th Sense Ψωμί	—	170 - 180	70 - 100	L-3 
Λεπτή πίτσα	6th Sense Πίτσα	—	220 - 250	15 - 25	L-3 
Χοντρή πίτσα	6th Sense Πίτσα	—	190 - 210	30 - 45	L-3 
Ψωμάκια	SHS	—	210	25 - 40	L-3

Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες	SHS	—	180	15 - 35	L-3
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά	SHS	—	200	50 - 80	L-3
Ροστ μπιφ	SHS	—	200	35 - 60	L-3
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg	SHS	—	200	60 - 90	L-3
Μικρά κέικ / Μάφιν	SHS	—	160 - 170	30 - 55	L-3
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ	SHS	—	170 - 180	30 - 60	L-2
Φοκάτσια	SHS	—	200 - 220	20 - 40	L-3
Φρατζόλα	SHS	—	170 - 180	70 - 100	L-3
Ψητές πατάτες	SHS	—	200 - 220	50 - 70	L-3
Ψητό βοδινό 2 kg	SHS	—	200	40 - 70	L-3
Αρνί ψητό	SHS	—	180 - 200	65 - 75	L-3
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg	SHS	—	200 - 220	50 - 70	L-3
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	SHS	—	180 - 200	25 - 40	L-3

ΑΞΕΣΟΥΑΡ					
	Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Ταψί ψησίματος / Λιποσυλλέκτης ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

ΑΡΙΣΤΕΡΗ ΟΘΟΝΗ

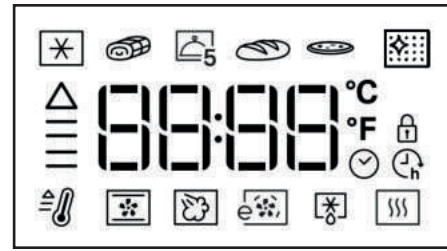




Αυτή η οθόνη εμφανίζει τις κυριότερες λειτουργίες μαγειρέματος.

Η επιλέξιμη λειτουργία εμφανίζεται με εντονότερο φωτισμό. Τα σύμβολα υποδεικνύουν μια λειτουργία.

Για την πλήρη περιγραφή δείτε τον πίνακα στη σελίδα 22,23.

ΔΕΞΙΑ ΟΘΟΝΗ




Στην οθόνη αυτή εμφανίζεται το ρολόι, οι ομάδες λειτουργιών 6thSense  και οι ειδικές λειτουργίες , οι λεπτομέρειες για όλες τις λειτουργίες και βοηθά στη ρύθμιση όλων των παραμέτρων μαγειρέματος.


ΣΗΜΕΙΩΣΗ: η εικόνα μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.


Αν η τελευταία εικόνα δεξιά στην ομάδα Ειδικών Λειτουργιών δεν ανάψει, δεν παρέχεται η αυτόματη λειτουργία καθαρισμού.

1. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ


Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.


Τα δύο ψηφία της ώρας θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε την ώρα και πιάστε το  για επιβεβαίωση.


Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιάστε το  για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Για να αλλάξετε την ώρα σε δεύτερο χρόνο, κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο με το φούρνο σβηστό και επαναλάβετε τα πιο πάνω βήματα. Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας.

2. ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Αν απαιτείται, μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη μονάδα του με τον φούρνο σβηστό, πατήστε και κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα. μέτρηση, θερμοκρασία (°C) και ονομαστικό ρεύμα (16 A).

Περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογής για να επιλέξετε τη μονάδα μέτρησης, στη συνέχεια πιάστε το  για επιβεβαίωση.

Περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογής για να επιλέξετε το ονομαστικό ρεύμα, στη συνέχεια πιάστε το  για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16 A): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13 A).

3. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Θερμάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα, χρησιμοποιώντας καλύτερα τη λειτουργία κυκλοφορίας αέρα (π.χ. "Εξαναγκ. αέρας" ή "Συμβ. ψήσιμο"). Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

1 ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ (ON/OFF)

Όταν η συσκευή είναι σβηστή εμφανίζεται μόνο το ρολόι 24 ωρών.



Πατήστε για να ανάψετε το φούρνο (ON) (κρατήστε πατημένο για ½ δευτ.).

Όταν ανάψει ο φούρνος (ON), και οι δύο οθόνες είναι ενεργές.

Το κουμπί και τα πλήκτρα αφής βρίσκονται σε πλήρη λειτουργία.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: πατήστε για τον τερματισμό ενός ενεργού κύκλου μαγειρέματος, απενεργοποιώντας (OFF) τη συσκευή.

2 ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Επιλογή κύκλων μαγειρέματος και άλλες λειτουργίες.

Για τις σχετικές περιγραφές, δείτε τον πίνακα στη σελίδα 22 και στη σελίδα 23.

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, στην οθόνη εμφανίζεται μόνο η ώρα. Κρατήστε πατημένο το για να ανάψετε το φούρνο.

Περιστρέψτε το κουμπί για να δείτε τις διαθέσιμες λειτουργίες στην αριστερή οθόνη.

Επιλέξτε και πιέστε .



Για να επιλέξετε μια δευτερεύουσα λειτουργία (όπου διατίθεται), επιλέξτε την κύρια λειτουργία και στη συνέχεια πατήστε το για επιβεβαίωση και για να μεταβείτε στο μενού λειτουργιών.



Περιστρέψτε το κουμπί για να δείτε τις διαθέσιμες δευτερεύουσες λειτουργίες στη δεξιά οθόνη. Επιλέξτε μία και πιέστε το για επιβεβαίωση.

Προχωρήστε με τον τρόπο που υποδεικνύεται στην ενότητα "γρήγορη έναρξη" (ενότητα 3), για να ξεκινήσει μια λειτουργία μαγειρέματος αμέσως ή για να χρησιμοποιήσετε τον οδηγό ρύθμισης λειτουργίας όπως υποδεικνύεται στις ενότητες 4, 5 και 6

3 ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΝΑΡΞΗ

Για να παρακάμψετε τον οδηγό ρύθμισης λειτουργίας και να ξεκινήσετε αμέσως έναν κύκλο μαγειρέματος.

Πατήστε για γρήγορη εκκίνηση μιας λειτουργίας.

Ο φούρνος θα ξεκινήσει το κύκλο ψησίματος χωρίς προκαθορισμένη χρονική διάρκεια (δείτε την ενότητα 5.1) με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία και στην οθόνη θα εμφανιστεί η αντίστροφη μέτρηση υποδεικνύοντας την πρόοδο του χρόνου.

Πατήστε για άμεση έναρξη του κύκλου ψησίματος χρησιμοποιώντας τις πιο πρόσφατες ρυθμισμένες τιμές.

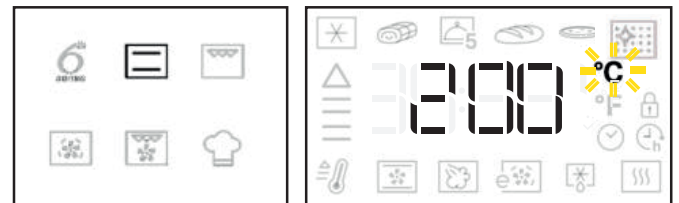
4 ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία για όλους τους παρεχόμενους κύκλους μαγειρέματος, εκτός από Γκριλ Γρήγορο Γκριλ Χαμηλή Θερμοκρασία



Πιέστε για επιβεβαίωση της επιλεγμένης λειτουργίας.

Το εικονίδιο °C/°F αναβοσβήνει.




Στρέψτε το για να επιλέξετε θερμοκρασία.



Πατήστε για να επιβεβαιώσετε και συνεχίστε για να ρυθμίσετε τη διάρκεια (δείτε την ενότητα 5) ή πιέστε για Γρήγορη έναρξη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: στρέψτε το για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια ενός κύκλου μαγειρέματος.

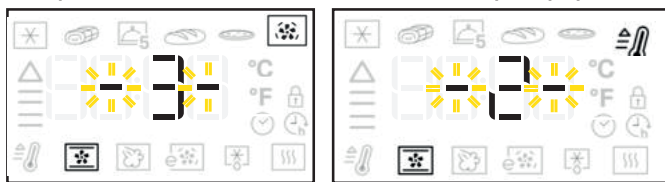
4.1 ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΓΚΡΙΛ

Για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος για τις λειτουργίες μαγειρέματος Γκριλ  και Turbo Grill .



Υπάρχουν 3 προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για το ψήσιμο στο γκριλ:

-1- (χαμηλό), -2- (μεσαίο), -3- (υψηλό).

Στη δεξιά οθόνη εμφανίζεται η προεπιλεγμένη τιμή ανάμεσα σε δύο παύλες "- -" που αναβοσβήνουν.






Στρέψτε το  για να επιλέξετε θερμοκρασία.

Πατήστε  για να επιβεβαιώσετε και συνεχίστε για να ρυθμίσετε τη διάρκεια (ενότητα 5) ή πιέστε  για Γρήγορη έναρξη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: στρέψτε το  για να ρυθμίσετε το επίπεδο grill κατά τη διάρκεια ενός κύκλου μαγειρέματος.

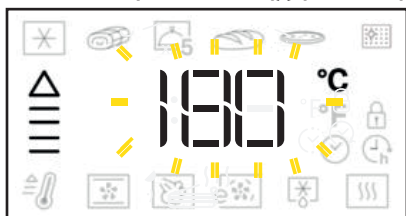
4.2 ΦΑΣΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

   Για ορισμένες λειτουργίες (Συμβατική, Εξαναγκασμένος αέρας, Κυκλοθερμικό μαγείρεμα, Ταχεία προθέρμανση) υπάρχει μια υποχρεωτική φάση προθέρμανσης που ξεκινάει αυτόματα και επιτρέπει την ταχεία επίτευξη της επιθυμητής θερμοκρασίας.



Ένα βέλος που αναβοσβήνει κοντά στη στοχευόμενη θερμοκρασία δείχνει τη φάση προθέρμανσης.

Όταν ο φούρνος φτάσει στη στοχευόμενη θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.



Τοποθετήστε το φαγητό και κλείστε την πόρτα του φούρνου: ο φούρνος αυτόματα εκκινεί τον επιλεγμένο κύκλο μαγειρέματος.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η τοποθέτηση τροφίμων στο φούρνο πριν τελειώσει η φάση προθέρμανσης μπορεί να μειώσει την απόδοση μαγειρέματος.

5 ΡΥΘΜΙΣΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Για να ρυθμίσετε τη διάρκεια μιας λειτουργίας μετά τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.



Το εικονίδιο  αναβοσβήνει.




Πατήστε  ή  για να ξεκινήσει ένας κύκλος μαγειρέματος χωρίς καθορισμένη διάρκεια (5.1).

Στρέψτε το  για ρύθμιση της διάρκειας.

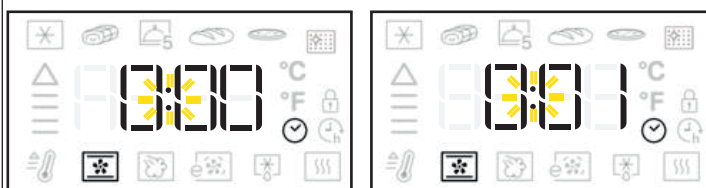



Πατήστε το  για να επιβεβαιώσετε το χρόνο μαγειρέματος με προκαθορισμένη διάρκεια (5.2) και πηγαίστε στη ρύθμιση του χρόνου ολοκλήρωσης ή πατήστε το  για γρήγορη έναρξη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: πατήστε το  για να ρυθμίσετε τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος.

5.1 ΚΥΚΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΧΩΡΙΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Κατά τη διάρκεια ενός κύκλου μαγειρέματος χωρίς καθορισμένη διάρκεια στην δεξιά οθόνη εμφανίζεται η μέτρηση λεπτό προς λεπτό και το ":" να αναβοσβήνει.



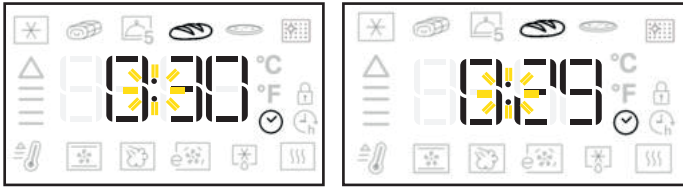
Πατήστε το  για διακοπή του κύκλου μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή και σβήσιμο του φούρνου (OFF).


ΣΗΜΕΙΩΣΗ: πατήστε το  για να αλλάξετε από έναν

κύκλο χωρίς καθορισμένη διάρκεια σε έναν κύκλο με καθορισμένη διάρκεια.

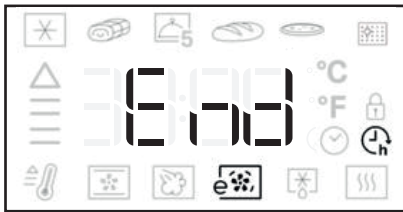
5.2 ΚΥΚΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Κατά τη διάρκεια ενός κύκλου μαγειρέματος με καθορισμένη διάρκεια στην δεξιά οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση λεπτό προς λεπτό και το ":" να αναβοσβήνει.



Πατήστε το  για διακοπή του κύκλου μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή.

Μόλις περάσει ο χρόνος μαγειρέματος, στη δεξιά οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "End" (Τέλος) και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η διάρκεια δεν περιλαμβάνει το χρόνο της φάσης προθέρμανσης.

6 ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

Για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ώρα τέλους μιας λειτουργίας.

Η δεξιά οθόνη δείχνει την ώρα τέλους του κύκλου μαγειρέματος και το εικονίδιο  αναβοσβήνει.




Στρέψτε το  για να επιλέξετε την ώρα τέλους.

Πιέστε  για επιβεβαίωση της ώρας τέλους.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η ώρα που εμφανίζεται στην οθόνη περιλαμβάνει την επιλεγμένη διάρκεια. Κατά την καθυστέρηση μπορείτε πάντα να:

Στρέψτε  το για να επεκτείνετε την ώρα τέλους.


Πατήστε  το για να ρυθμίσετε το επίπεδο θερμοκρασίας.

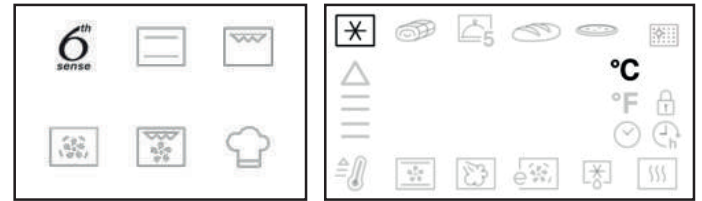
Πατήστε  το για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.


Αν η λειτουργία προβλέπει ένα στάδιο προθέρμανσης, θα παρακαμφθεί όταν ρυθμίσετε τον χρόνο καθυστέρησης.


7 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 6TH SENSE

Για να επιλέξετε ανάμεσα σε 6 διαφορετικούς ειδικούς κύκλους μαγειρέματος με προεπιλεγμένες τιμές. Για τη λίστα και περιγραφή των λειτουργιών, δείτε τον πίνακα στη σελίδα 22 και 23.



Στρέψτε το  για να επιλέξετε τη λειτουργία 6th Sense.



Πιέστε  για επιβεβαίωση.

Στρέψτε το  για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία 6th Sense.



Πατήστε το  για να επιβεβαιώσετε και συνεχίστε για να ρυθμίσετε τις τιμές τη διάρκεια/ώρα τέλους ή πατήστε  για γρήγορη έναρξη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η προθέρμανση του φούρνου δεν είναι απαραίτητη για όλες τις λειτουργίες 6th Sense. Δείτε τον πίνακα στη σελίδα 13 για τις προτεινόμενες θερμοκρασίες και διάρκειες μαγειρέματος.

ΑΝΑΚΤΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ 6TH SENSE






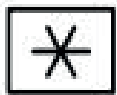




Αν κατά τη διάρκεια ενός κύκλου μαγειρέματος 6th Sense, η θερμοκρασία μέσα στο φούρνο πέφτει επειδή άνοιξε η πόρτα, η λειτουργία ανάκτησης θερμοκρασίας της λειτουργίας 6th Sense θα αποκαταστήσει αυτόματα την αρχική θερμοκρασία.

Κατά τη διάρκεια αποκατάστασης της θερμοκρασίας με τη λειτουργία 6th Sense, στην οθόνη εμφανίζεται "ένα κινούμενο γραφικό με ένα φιδάκι" έως ότου επιτευχθεί η στοχευόμενη θερμοκρασία.










ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά τη διάρκεια ενός κύκλου καθορισμένης διάρκειας, για να εξασφαλιστεί η απόδοση μαγειρέματος, η διάρκειά του αυξάνεται για χρονικό διάστημα ίσο με το διάστημα που παρέμεινε ανοιχτή η πόρτα.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ		ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι. Χρησιμοποιήστε το 3 ^ο ράφι. Για να ψήσετε πίτσα, πίτες και γλυκά με υγρή γέμιση, χρησιμοποιήστε το 1 ^ο ή το 2 ^ο ράφι. Προθερμαίνετε το φούρνο πριν βάλετε το φαγητό.
		ΓΚΡΙΛ	Για να ψήνετε μπριζόλες, σουβλάκια και λουκάνικα στο γκριλ. Για να μαγειρεύετε λαχανικά ογκρατέν και να φρυγανίζετε ψωμί. Τοποθετήστε το φαγητό στο 4 ^ο ή το 5 ^ο ράφι. Όταν ψήνετε κρέατα στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για να συλλέξετε τους χυμούς του ψησίματος. Τοποθετήστε το φαγητό στο 3 ^ο ή 4 ^ο ράφι, προσθέτοντας περίπου μισό λίτρο νερού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Κατά το ψήσιμο, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή.
		ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	Για να μαγειρεύετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά για τα οποία απαιτείται η ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε αρκετές σχάρες (το πολύ τρεις) (π.χ. ψάρια, λαχανικά, κέικ). Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ταυτόχρονο ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς τη μετάδοση οσμών από το ένα στο άλλο. Χρησιμοποιήστε την 3 ^η σχάρα για μαγείρεμα σε μία σχάρα μόνο, την 1 ^η και την 4 ^η σχάρα για μαγείρεμα σε δύο σχάρες και την 1 ^η , 3 ^η και 5 ^η για μαγείρεμα σε τρεις σχάρες. Προθερμάνετε το φούρνο πριν από το ψήσιμο.
		ΔΥΝΑΤΟ ΓΚΡΙΛ	Για να ψήσετε στο γκριλ μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροσμπίφ, κοτόπουλα). Τοποθετήστε το φαγητό στα μεσαία ράφια. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για να συλλέξετε τους χυμούς του ψησίματος. Τοποθετήστε το φαγητό στο 1 ^ο /2 ^ο ράφι προσθέτοντας περίπου μισό λίτρο νερού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Κατά το μαγείρεμα, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή. Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη σούβλα, εάν παρέχεται.
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 6 TH SENSE		 6TH SENSE ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΨΗΣΙΜΟ	Η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική λειτουργία μαγειρέματος για διαφορετικούς τύπους έτοιμου κατεψυγμένου φαγητού. Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί από 180 έως 250 °C για το ψήσιμο οποιουδήποτε τύπου φαγητού. Χρησιμοποιήστε το 2 ^ο ή το 3 ^ο ράφι. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
		 6TH SENSE ΚΡΕΑΣ	Η λειτουργία αυτή επιλέγει τον καλύτερο τρόπο μαγειρέματος και την καταλληλότερη θερμοκρασία για το ψήσιμο οποιουδήποτε τύπου κρέατος (πουλερικά, βοδινό, μοσχάρι, χοιρινό, αρνάκι, κλπ.). Η θερμοκρασία μπορεί να μεταβληθεί εντός ενός δεδομένου εύρους για να προσαρμοστεί τέλεια στις διαφορετικές συνταγές και στο προσωπικό γούστο. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιεί μη συνεχόμενη, χαμηλού βαθμού υποβοήθηση ανεμιστήρα που δεν επιτρέπει το υπερβολικό στέγνωμα του φαγητού. Χρησιμοποιήστε το 2 ^ο ράφι. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο πριν το ψήσιμο.
		 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 6TH 5 ΜΕΝΟΥ SENSE	Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε πέντε επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε μπισκότα, τάρτες, στρογγυλές πίτσες (επίσης κατεψυγμένες) και για να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Ακολουθήστε τον πίνακα μαγειρέματος για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
		 6TH SENSE ΨΩΜΙ	Η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη λειτουργία μαγειρέματος και την καταλληλότερη θερμοκρασία για το ψήσιμο οποιουδήποτε τύπου ψωμιού (μπαγκέτες, ψωμάκια, ψωμί για σάντουιτς, κλπ.). Η θερμοκρασία μπορεί να μεταβληθεί εντός ενός δεδομένου εύρους για να προσαρμοστεί τέλεια στις διαφορετικές συνταγές και στο προσωπικό γούστο. Χρησιμοποιήστε τη 2 ^η σχάρα. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
		 6TH SENSE ΠΙΤΣΑ	Η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη λειτουργία μαγειρέματος και την καταλληλότερη θερμοκρασία για το ψήσιμο οποιουδήποτε τύπου πίτσας (λεπτή πίτσα, σπιτική πίτσα, focaccia, κλπ.). Η θερμοκρασία μπορεί να μεταβληθεί εντός ενός δεδομένου εύρους για να προσαρμοστεί τέλεια στις διαφορετικές συνταγές και στο προσωπικό γούστο. Χρησιμοποιήστε τη 2 ^η σχάρα. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Ειδ. λειτουργίες</p> 	 <p>ΕΚΤΕΛΕΙΤΑΙ ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ</p>	<p>Για γρήγορη προθέρμανση του φούρνου. Στο τέλος της φάσης προθέρμανσης, ο φούρνος επιλέγει αυτόματα τη συμβατική λειτουργία. Πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο φούρνο, περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.</p>
	 <p>ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ</p>	<p>Για το ψήσιμο κρέατος, πίτας με γέμιση (τσιζ κέικ, στρούντελ, φρουτόπιτες) και γεμιστών λαχανικών σε ένα μόνο επίπεδο. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιεί μη συνεχόμενη, χαμηλού βαθμού υποβοήθηση ανεμιστήρα που δεν επιτρέπει το υπερβολικό στέγνωμα του φαγητού. Χρησιμοποιήστε το 2^ο ράφι. Πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο φούρνο, περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.</p>
	 <p>ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ ECO</p>	<p>Για να ψήσετε κρέας με γέμιση και κομμάτια κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιεί μη συνεχόμενη, χαμηλού βαθμού υποβοήθηση ανεμιστήρα που δεν επιτρέπει το υπερβολικό στέγνωμα του φαγητού. Σε αυτή τη λειτουργία ECO, το φως παραμένει σβηστό στη διάρκεια του ψησίματος και μπορείτε να το ανάψετε πάλι προσωρινά πατώντας το κουμπί επιβεβαίωσης. Για να μεγιστοποιήσετε την ενεργειακή απόδοση, σας συνιστούμε να μην ανοίγετε την πόρτα κατά το ψήσιμο. Συνιστάται η χρήση του 3^{ου} επιπέδου. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.</p>
	 <p>ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ</p>	<p>-1 ΦΟΥΣΚΩΜΑ: Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Τοποθετήστε τη ζύμη στο 2η σάρα. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος. -2 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟ: Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε (π.χ.: κρέας, τηγανιτά φαγητά ή φλαν). Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σάρας.</p>
	 <p>Απόψυξη</p>	<p>Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφών. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.</p>
	 <p>ΑΤΜΟΣ</p>	<p>Οι λειτουργίες παρέχουν εξαιρετικά αποτελέσματα χάρη στην προσθήκη ατμού στους κύκλους μαγειρέματος. Μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος, ρίξτε πόσιμο νερό στο κάτω μέρος του φούρνου και επιλέξτε τη συγκεκριμένη λειτουργία για την παρασκευή σας. Οι βέλτιστες ποσότητες νερού και θερμοκρασίες για κάθε κατηγορία τροφίμων αναφέρονται στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος. Μην προθερμαίνετε το φούρνο πριν προσθέσετε το φαγητό.</p>

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ (όλοι οι κωδικοί σφάλματος εμφανίζονται στην οθόνη HMI)	ΠΙΘΑΝΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ για τους ΠΕΛΑΤΕΣ
F1E1	Ηλεκτρονικό σφάλμα διάταξης ACU	πατήστε το κουμπί ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) και ξεκινήστε οποιονδήποτε κύκλο μαγειρέματος για περίπου 20/30 λεπτά. Εάν η βλάβη εμφανιστεί και μετά από αυτό, καλέστε το σέρβις.
F1EA	Υπερθέρμανση του προϊόντος	Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν. Εάν το σφάλμα συνεχίζει να εμφανίζεται καλέστε το σέρβις
F2E1	HMI/ Σφάλμα πληκτρολογίου/ οθόνης.	Μόνο για το Σέρβις.
F3E0	Σφάλμα κύριου αισθητήρα φούρνου	Μόνο για το Σέρβις.
F3E3	Σφάλμα αισθητήρα ανιχνευτή κρέατος	Μόνο για το Σέρβις.
F4E1	RTD Κολλημένη.	πατήστε το κουμπί ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) και κρατήστε το γεύμα μέσα στον φούρνο. Στη συνέχεια εκκινήστε τη λειτουργία. εάν η βλάβη εμφανιστεί και μετά από αυτό, καλέστε το σέρβις.
F5E0	Οι διακόπτες κύριας πόρτας και μάνταλου δεν συμφωνούν	Κλείστε τη γραμμή ρεύματος και περιμένετε t>3δευτ. Στη συνέχεια ενεργοποιήστε την κύρια γραμμή. Εάν η βλάβη εμφανιστεί και μετά από αυτό, καλέστε το σέρβις.
F5E1	Σφάλμα μοτέρ κλειδώματος κύριας πόρτας	Κλείστε τη γραμμή ρεύματος και περιμένετε t>3δευτ. Στη συνέχεια ενεργοποιήστε την κύρια γραμμή. Εάν η βλάβη εμφανιστεί και μετά από αυτό, καλέστε το σέρβις.
F6E1	Βλάβη συστήματος επικοινωνίας μεταξύ ACU και HMI	Σφάλμα επικοινωνίας. Μόνο για το Σέρβις
FBE1	Υπερθέρμανση κύριου θαλάμου	Ανοίξτε την πόρτα και διατηρήστε το προϊόν δροσερό

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΛΕΙΣΤΕ ΤΟΝ ΚΥΡΙΟ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΑΙ ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΕΙΝΑΙ ΚΡΥΑ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΑΝΑΨΕΤΕ ΠΑΛΙ, ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΟΛΟΙ ΟΙ ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΘΕΣΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ.

Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό. Χρησιμοποιείτε γάντια κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών.

Κάντε τις απαραίτητες ενέργειες με τον φούρνο κρύο. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΚΕΡΑΜΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

- Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια γιατί μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο γυαλί.
- Μετά τη χρήση, καθαρίστε τη μονάδα εστιών (όταν κρυώσει), ώστε να απομακρυνθούν υπολείμματα τροφίμων και κηλίδες.
- Μια επιφάνεια που δεν είναι επαρκώς καθαρή μπορεί να μειώσει την ευαισθησία των κουμπιών του πίνακα ελέγχου.
- Χρησιμοποιήστε ένα ξέστρο μόνο εάν τα υπολείμματα έχουν κολλήσει στην εστία. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή του ξέστρου για να αποφύγετε να χαρακώσετε το γυαλί.
- Η ζάχαρη ή τα φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα προκαλούν φθορά στη μονάδα εστιών και πρέπει να καθαρίζονται αμέσως.
- Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια του γυαλιού.
- Χρησιμοποιείτε μαλακό πανί, χαρτί κουζίνας ή ειδικά προϊόντα για τον καθαρισμό της μονάδας (ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή).
- Οι διαρροές υγρών στις εστίες μπορεί να προκαλέσει τη μετακίνηση ή τον κραδασμό των σκευών.
- Σκουπίστε καλά την επιφάνεια της μονάδας μετά τον καθαρισμό.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί με μικροϊνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί.
 - Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροϊνες.
- Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα με βάση το οινόπνευμα όπως μετουσιωμένο αλκοόλ.**

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗΣ ΓΚΡΙΛ

1. Αφαιρέστε τις πλαϊνές βοηθητικές σχάρες συγκράτησης.
2. Τραβήξτε λίγο την αντίσταση προς τα έξω (Εικ. 1) και χαμηλώστε την (Εικ. 2).
3. Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, ανασηκώστε την τραβώντας την ελαφρώς προς τη μεριά σας και βεβαιωθείτε ότι κάθεται πάνω στα πλευρικά στηρίγματα.

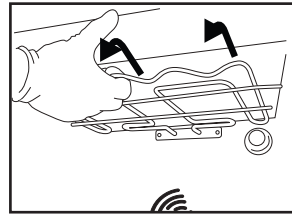


Fig. 1

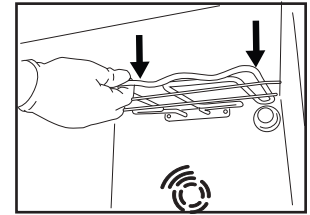


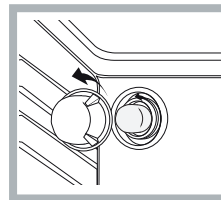
Fig. 2

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΩΤΟΣ

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία
2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.



1. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε 40W/230 V τύπου G9

Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009).

Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

- Μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

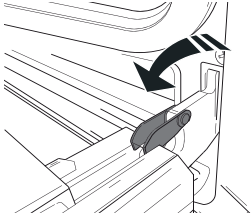
Πρόκειται για πάνελ επικαλυμμένα με ειδικό σμάλτο, το οποίο μπορεί να απορροφά το λίπος που απελευθερώνεται από το φαγητό καθώς μαγειρεύεται. Αυτό το σμάλτο είναι αρκετά ισχυρό, ώστε τα διάφορα αξεσουάρ (σχάρες, ταψιά που στάζουν κ.λπ.) να γλιστρούν κατά μήκος τους χωρίς να τα καταστρέφουν. Μπορεί να εμφανιστούν λευκά σημάδια στις επιφάνειες, αυτά δεν προκαλούν ανησυχία.

Ωστόσο, πρέπει να αποφεύγονται τα ακόλουθα:

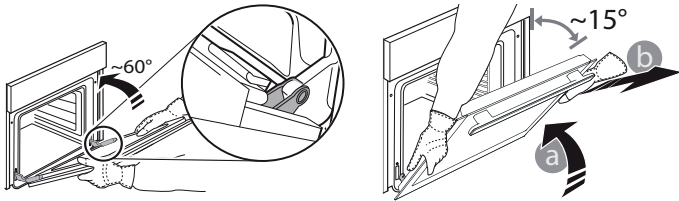
- Ξύσιμο του σμάλτου με αιχμηρά αντικείμενα (για παράδειγμα, ένα μαχαίρι),
- χρήση απορρυπαντικών ή λειαντικών υλικών

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΖΑΜΙΟΥ ΠΟΡΤΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω (a) ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (b).



Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

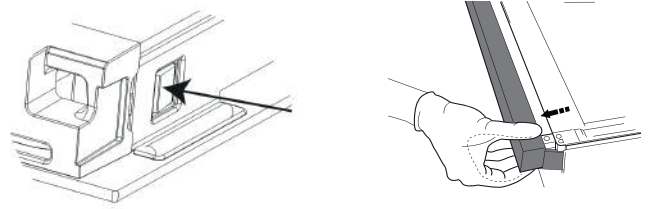
4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς.

Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση. Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.

5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

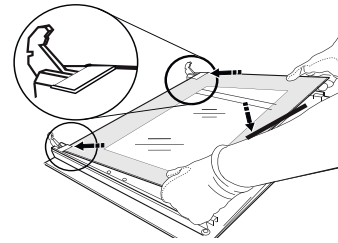
ΚΛΙΚ ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΖΑΜΙΟΥ

1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.



2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.

3. Κατά την επανασυναρμολόγηση του τζαμιού της εσωτερικής πόρτας, τοποθετήστε σωστά το γυάλινο πλαίσιο, ώστε το κείμενο που είναι γραμμένο στο πάνελ να μην αντιστρέφεται και να είναι ευανάγνωστο.



4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Τι να κάνετε εάν.... Πιθανές αιτίες

Ο φούρνος δεν λειτουργεί. Διακοπή ρεύματος.
Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος

Λύσεις

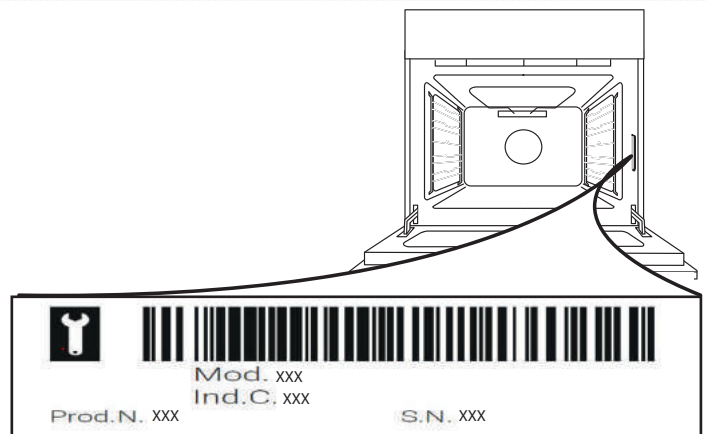
Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

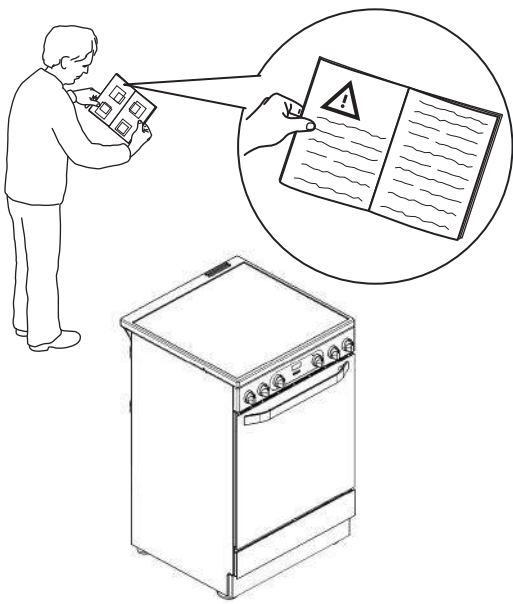
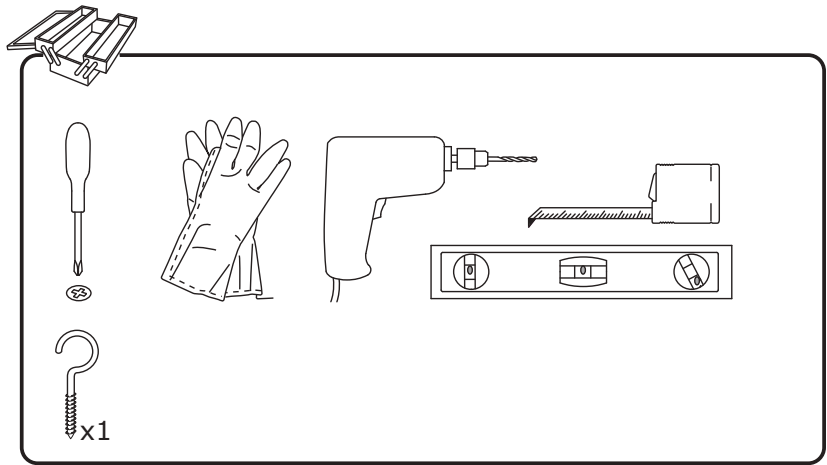
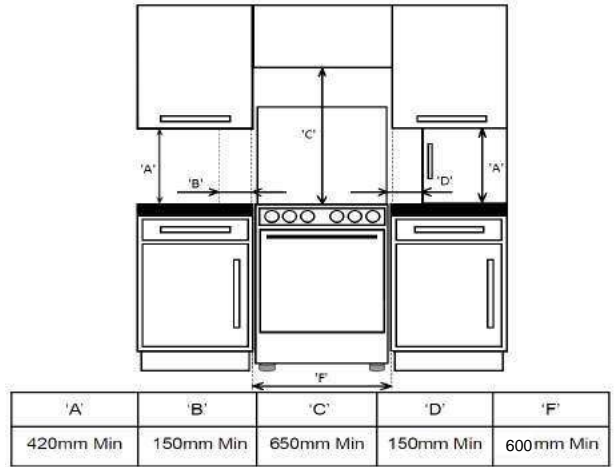
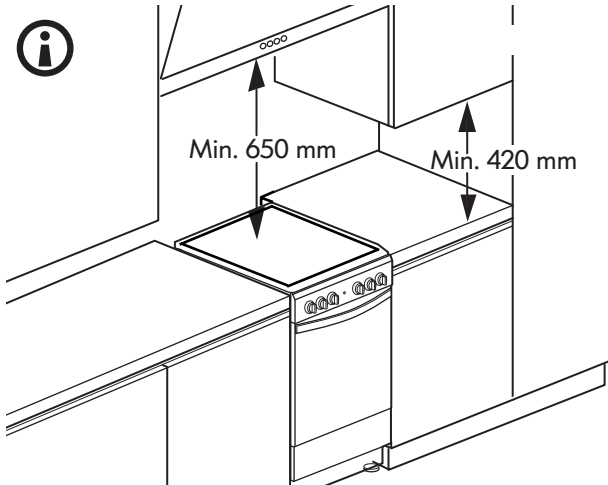
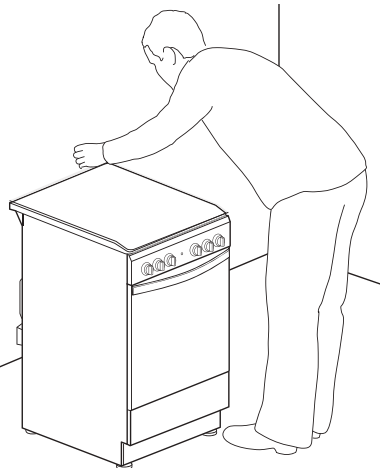
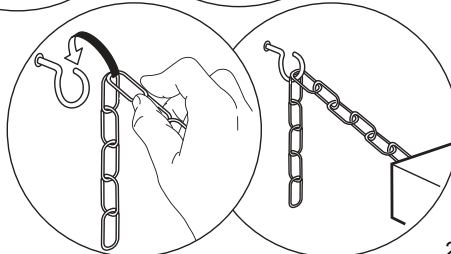
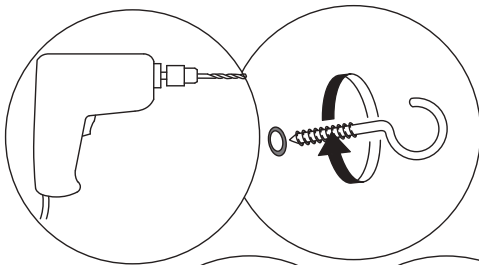
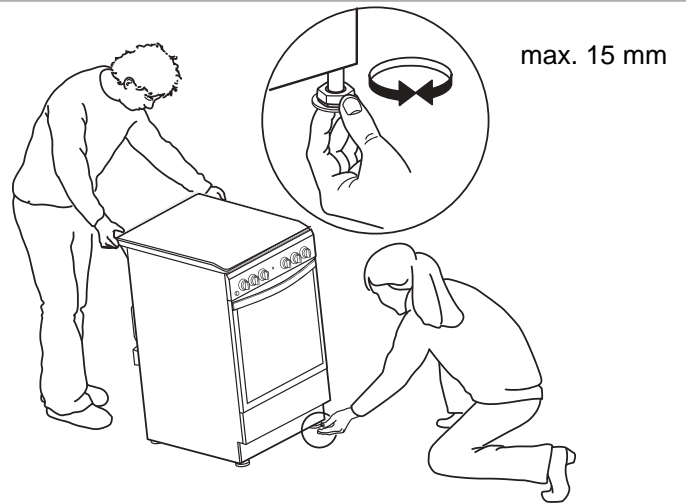
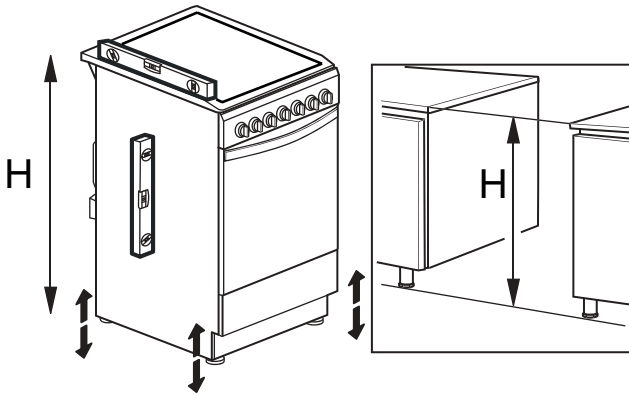
Για να έχετε τεχνική υποστήριξη, καλέστε τον αριθμό που παρέχεται στο βιβλιαράκι εγγύησης που παρέχεται μαζί με το προϊόν ακολουθήστε τις οδηγίες στην ιστοσελίδα.

Προετοιμαστείτε ώστε να μπορείτε να παρέχετε:

- Μια σύντομη περιγραφή του προβλήματος
- Τον ακριβή τύπο και μοντέλο του προϊόντος σας
- Τον κωδικό σέρβις (ο αριθμός μετά τη λέξη SERVICE στην πλακέτα αναγνώρισης που υπάρχει στο προϊόν, η οποία είναι ορατή από την εσωτερική γωνία όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή)
- την πλήρη διεύθυνσή σας.
- Ένα νούμερο επικοινωνίας.

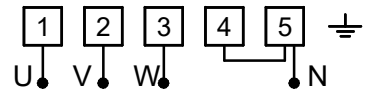


Σημείωση: Αν απαιτούνται επισκευές, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις που εγγυάται τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και τη σωστή διεξαγωγή των επισκευών. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εγγύηση, ανατρέξτε στο εσώκλειστο βιβλιαράκι εγγύησης.

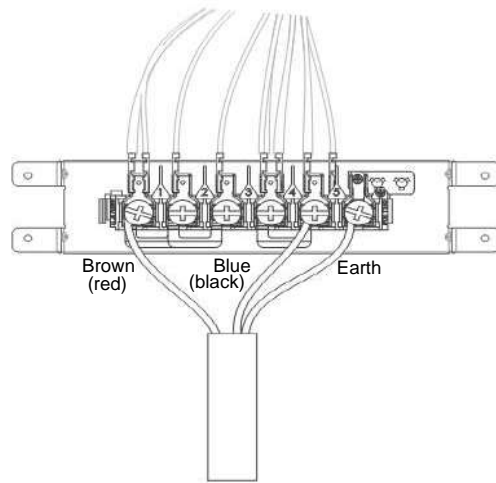
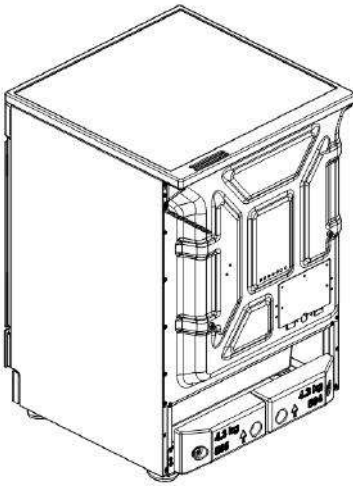
1**2****3****4**



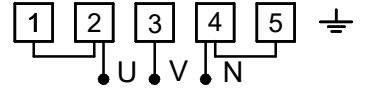
380-415 3N~
 H05V2V2-F 5x1.5 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 5x1.5 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57



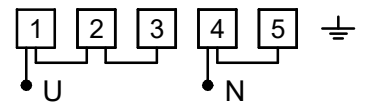
5



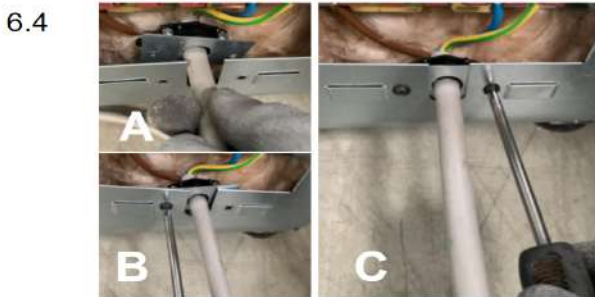
380-415 2N~
 H05V2V2-F 4x4 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 4x4 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57



220-240 V~
 H05V2V2-F 3x6 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 3x6 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57



6



7

