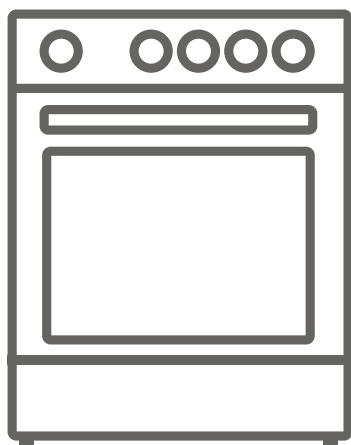


# HYUNDAI

**EL** Κουζίνα ελεύθερης τοποθέτησης / Εγχειρίδιο χρήσης





**EN** Free Standing Cooker / User Manual



**HCGC25V-72604G/W**  
**HCGC25V-72604G/BL**

## 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 .....	8
1.3 Κατά τη διάρκεια της χρήσης .....	9
1.4 Κατά τον καθαρισμό και τη συντήρηση.....	11
2.ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ.....	14
2.1 Οδηγίες για τον εγκαταστάτη .....	14
2.2 Εγκατάσταση της κουζίνας .....	15
2.3 Σύνδεση του αερίου.....	16
2.4 Μετατροπή αερίου (εάν υπάρχει) .....	17
2.5 Ηλεκτρική σύνδεση και ασφάλεια (εάν υπάρχει) .....	19
2.6 Κιτ σταθεροποίησης της συσκευής.....	20
2.7 Ρύθμιση των ποδιών στήριξης .....	20
3.ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ .....	21
4.Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ .....	22
4.1 Χρήση των καυστήρων αερίου .....	22
4.2 Έλεγχος της εστίας .....	23
4.3 Πίνακας μαγειρέματος .....	25
4.4 Εξαρτήματα .....	26
5.ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ .....	26
5.1 Καθαρισμός .....	26
5.2 Συντήρηση.....	28
5.3 Συντήρηση .....	29
6.ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΜΕΤΑΦΟΡΑ .....	30
6.1 Επίλυση προβλημάτων .....	30
6.2 Μεταφορά .....	31
7.ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ .....	32
7.1 Πίνακας ακροφυσίων .....	32
7.2 Ενεργειακό δελτίο .....	33

# 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.

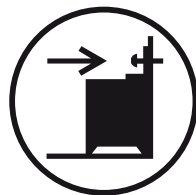
**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μια μικρής διάρκειας διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται συνεχώς.

**🔥 ⚠ 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.
- Αυτή η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με συσκευή εξαερισμού. Πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους τρέχοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στις σχετικές απαιτήσεις αναφορικά με τον εξαερισμό.
- Αν ο καυστήρας δεν έχει ανάψει έπειτα από 15 δευτερόλεπτα, σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής και ανοίξτε την πόρτα του διαμερίσματος. Περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν προσπαθήσετε να ανάψετε ξανά τον καυστήρα.
- Οι παρούσες οδηγίες ισχύουν μόνο αν το σωστό σύμβολο της χώρας αναγράφεται στη συσκευή. Αν το σύμβολο δεν αναγράφεται στην συσκευή, είναι απαραίτητο να ανατρέξετε στις τεχνικές οδηγίες οι οποίες θα σας παρέχουν τις απαραίτητες οδηγίες αναφορικά με την τροποποίηση της συσκευής σύμφωνα με τους όρους χρήσης στη χώρα σας.
- 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.
- Αν στη συσκευή σας περιλαμβάνεται εστία μαγειρέματος από γυαλί ή υαλοκεραμικό:  
**⚠️ ΠΡΟΣΟΧΗ:** “Σε περίπτωση που σπάσει γυάλινη πλάκα”:
  - σβήστε αμέσως όλες τις εστίες και τυχόν ηλεκτρικά στοιχεία θέρμανσης και αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος,
  - μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής,
  - μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- 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 αποσυσκευάζετε 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.



**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η χρήση συσκευής μαγειρέματος με αέριο έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή θερμότητας, υγρασίας και προϊόντων καύσης στον χώρο στον οποίο είναι εγκατεστημένη. Βεβαιωθείτε, ότι η κουζίνα αερίζεται καλά, ειδικά όταν η συσκευή χρησιμοποιείται, διατηρήστε ανοιχτές τις οπές φυσικού εξαερισμού ή εγκαταστήστε μία συσκευή μηχανικού εξαερισμού (απορροφητήρα).

- Η παρατεταμένη εντατική χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτήσει επιπρόσθετο εξαερισμό,

για παράδειγμα άνοιγμα παραθύρου ή πιο αποτελεσματικό εξαερισμό, για παράδειγμα αύξηση του επιπέδου του μηχανικού εξαερισμού, όπου υφίσταται.

- Κατά τη χρήση του καυστήρα γκριλ, κρατήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή και χρησιμοποιήστε πάντοτε την ασπίδα εκτροπής σχάρας που συνοδεύει το προϊόν. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τον καυστήρα γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

**!** **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα γυάλινα καλύμματα ενδέχεται να σπάσουν αν θερμανθούν. Σβήστε όλους τους καυστήρες και αφήστε να κρυώσει η επιφάνεια της πλάκας εστιών πριν κλείσετε το κάλυμμα.



- 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. νάilon, 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.).
- Αν το προϊόν περιλαμβάνει αφαιρούμενους οδηγούς ραφιών (συρμάτινες βάσεις ραφιών) και το εγχειρίδιο χρήσης περιλαμβάνει συνταγές όπως γιαούρτι, οι συρμάτινες βάσεις ραφιών πρέπει να αφαιρούνται και ο φούρνος να χρησιμοποιείται στην καθορισμένη λειτουργία μαγειρέματος. Οι πληροφορίες αφαίρεσης των συρμάτινων ραφιών περιλαμβάνεται στην ενότητα ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.

### 2.1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ

#### Απαιτήσεις εξαερισμού

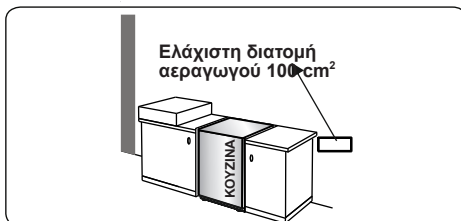
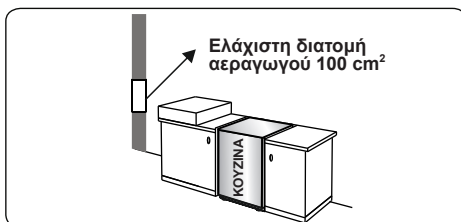
- Για δωμάτια με χωρητικότητα κάτω των  $5 \text{ m}^3$  απαιτείται μόνιμος εξαερισμός ελεύθερης επιφάνειας  $100 \text{ cm}^2$ .
- Για δωμάτια με χωρητικότητα από  $5 \text{ m}^3$  έως  $10 \text{ m}^3$  απαιτείται μόνιμος εξαερισμός ελεύθερης επιφάνειας  $50 \text{ cm}^2$ , εκτός εάν το δωμάτιο διαθέτει πόρτα η οποία ανοίγει απευθείας σε εξωτερικό χώρο, στην οποία περίπτωση δεν απαιτείται μόνιμος εξαερισμός.
- Για δωμάτια με χωρητικότητα μεγαλύτερη των  $10 \text{ m}^3$  δεν απαιτείται

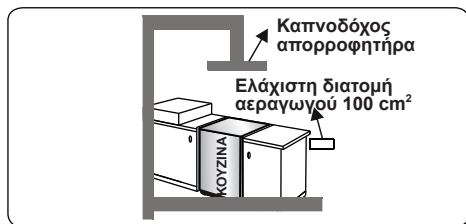
μόνιμος εξαερισμός.

**Σημαντικό:** Ανεξαρτήτως του μεγέθους του δωματίου, όλα τα δωμάτια στα οποία βρίσκεται η συσκευή πρέπει να έχουν άμεση πρόσβαση σε εξωτερικό χώρο με παράθυρο που ανοίγει ή αντίστοιχο.

#### Καύση αερίων και απομάκρυνσή τους από το περιβάλλον

Η καύση των αερίων εκλύεται με συσκευές αερίου στην ατμόσφαιρα, είτε άμεσα είτε μέσω απορροφητήρα με καμινάδα. Αν δεν είναι εφικτή η εγκατάσταση ενός απορροφητήρα, τοποθετήστε ηλεκτρικό ανεμιστήρα στο παράθυρο ή τον τοίχο που έχει πρόσβαση σε καθαρό αέρα. Ο ανεμιστήρας πρέπει να έχει την ικανότητα να αλλάζει τουλάχιστον 4-5 φορές τον όγκο του αέρα του περιβάλλοντος της κουζίνας ανά ώρα.





## Γενικές οδηγίες

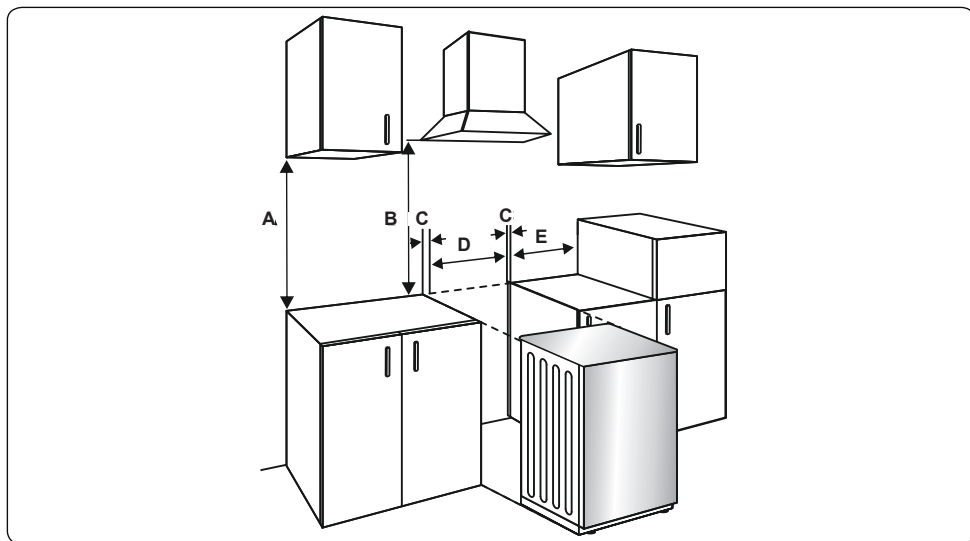
- Αφού αφαιρέσετε τα υλικά συσκευασίας από τη συσκευή και τα αξεσουάρ της, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά η συσκευή. Αν υποπτευθείτε την ύπαρξη κάποιας ζημιάς, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και απευθυνθείτε αμέσως στον εξουσιοδοτημένο υπάλληλο σέρβις ή σε εξειδικευμένο τεχνικό.
- Προσέχετε να 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.

## 2.2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Αν τα έπιπλα κουζίνας είναι πιο ψηλά από την επιφάνεια μαγειρέματος, πρέπει να βρίσκονται σε απόσταση τουλάχιστον 10 cm από το πλάι της κουζίνας.

- Για την κυκλοφορία του αέρα πρέπει να υπάρχει κενό διάστημα τουλάχιστον 2 cm γύρω από τη συσκευή.
- 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.

<b>A (mm) Ντουλάπι</b>	420
<b>B (mm) Απορροφητήρας</b>	650/700
<b>C (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	Πλάτος προϊόντος
<b>E (mm)</b>	100



## 2.3 ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΑΕΡΙΟΥ

### Σύνδεση τροφοδοσίας αερίου και έλεγχος διαρροών

Η σύνδεση της συσκευής σας πρέπει να πραγματοποιηθεί σε συμμόρφωση με όλα τα εφαρμόσιμα τοπικά και διεθνή πρότυπα και κανονισμούς. Πρώτα, ελέγξτε τι τύπος αερίου έχει εγκατασταθεί στην κουζίνα. Αυτές οι πληροφορίες βρίσκονται σε αυτοκόλλητο στο πίσω μέρος της κουζίνας. Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες που αφορούν τους σχετικούς τύπους αερίου και τα σχετικά ακροφύσια αερίου στον πίνακα τεχνικών στοιχείων. Ελέγξτε ότι η πίεση του αερίου τροφοδοσίας είναι σύμφωνη με τις τιμές στον πίνακα τεχνικών δεδομένων, προκειμένου να μπορείτε να έχετε την πιο αποτελεσματική χρήση και να διασφαλίσετε την ελάχιστη κατανάλωση αερίου. Αν η πίεση του αερίου που χρησιμοποιείται είναι διαφορετική από τις τιμές που ορίζονται ή δεν είναι σταθερή στην περιοχή σας, ίσως είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε έναν ρυθμιστή πίεσης στην είσοδο αερίου. Πρέπει να επικοινωνήσετε με το εξουσιοδοτημένο σέρβις προκειμένου να προβείτε σε αυτές τις ρυθμίσεις.

### Τα σημεία που πρέπει να ελεγχθούν κατά την τοποθέτηση εύκαμπτου σωλήνα

- Αν η σύνδεση του αερίου γίνεται με εύκαμπτο σωλήνα που τοποθετείται στην είσοδο αερίου της εστίας, πρέπει να στερεωθεί με σφιγκτήρα σωλήνα.

- Συνδέστε τη συσκευή σας με έναν κοντό και ανθεκτικό σωλήνα που να βρίσκεται όσο το δυνατό πιο κοντά στην πηγή αερίου.
- Το επιτρεπόμενο μέγιστο μήκος του σωλήνα είναι 1,5 m.
- Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις των εφαρμόσιμων τοπικών προτύπων σχετικά με εγκαταστάσεις αερίου.
- Ο σωλήνας πρέπει να είναι μακριά από περιοχές που μπορεί να θερμανθούν και η θερμοκρασία να υπερβεί τους 90 °C.
- Ο σωλήνας δεν πρέπει να ανοίξει, να σκιστεί, να καμφθεί ή να διπλωθεί.
- Κρατήστε τον σωλήνα μακριά από αιχμηρές γωνίες και αντικείμενα που θα μπορούσαν να μετακινηθούν.
- Πριν συναρμολογήσετε τη σύνδεσή σας, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας δεν έχει καταστραφεί. Χρησιμοποιήστε σαπουνόνερο ή υγρά διαρροής για να πραγματοποιήσετε τον έλεγχο. Μη χρησιμοποιήσετε γυμνή φλόγα για να ελέγξετε τη διαρροή αερίου.
- Όλα τα μεταλλικά εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται κατά τη σύνδεση αερίου δεν πρέπει να είναι σκουριασμένα. Ελέγξτε την ημερομηνία λήξης τυχόν εξαρτημάτων που χρησιμοποιούνται για τη σύνδεση.

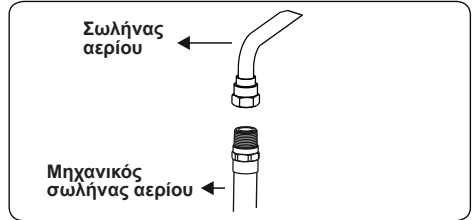
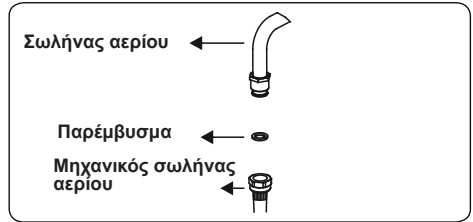
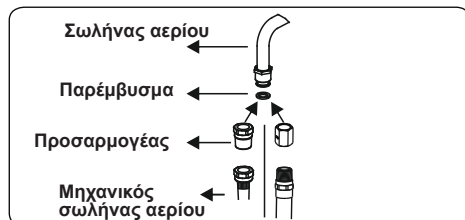
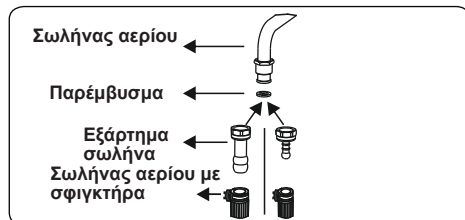
## Τα σημεία που πρέπει να ελεγχθούν κατά την συναρμολόγηση σταθερής σύνδεσης αερίου

Η μέθοδος που χρησιμοποιείται για να συναρμολογηθεί μια σταθερή σύνδεση αερίου (σύνδεση αερίου με σπειρώματα, π.χ. περικόχλιο) διαφέρει ανάλογα με τη χώρα που βρίσκεστε. Τα πιο συνηθισμένα εξαρτήματα για τη χώρα σας παρέχονται μαζί με τη συσκευή σας. Οποιοδήποτε άλλο εξάρτημα μπορείτε να το προμηθευτείτε ως ανταλλακτικό.

Κατά τις συνδέσεις κρατάτε πάντα το περικόχλιο στο πολλαπλό ακροφύσιο σταθερό, ενώ περιστρέφετε το έτερο μέρος. Χρησιμοποιήστε κλειδιά κατάλληλου μεγέθους για ασφαλή σύνδεση. Για τις επιφάνειες ανάμεσα στα διαφορετικά εξαρτήματα, χρησιμοποιείτε πάντα τα παρεμβύσματα που παρέχονται στο κιτ μετατροπής αερίου.

Τα παρεμβύσματα που χρησιμοποιούνται κατά τη σύνδεση πρέπει επίσης να είναι εγκεκριμένα για χρήση σε συνδέσεις αερίου. Μη χρησιμοποιείτε παρεμβύσματα υδραυλικών για συνδέσεις αερίου.

Να θυμάστε ότι αυτή η συσκευή είναι έτοιμη να συνδεθεί στην παροχή αερίου στη χώρα για την οποία έχει παραχθεί. Η κύρια χώρα προορισμού σημειώνεται στο οπίσθιο κάλυμμα της συσκευής. Αν χρειάζεται να τη χρησιμοποιήσετε σε άλλη χώρα, οποιαδήποτε εκ των συνδέσεων στην εικόνα παρακάτω μπορεί να απαιτείται. Σε αυτή την περίπτωση, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές προκειμένου να μάθετε την ορθή σύνδεση αερίου.



Η κουζίνα πρέπει να εγκατασταθεί και να συντηρείται από κατάλληλα εξειδικευμένο καταχωρημένο τεχνικό αερίου σύμφωνα με την τρέχουσα νομοθεσία ασφαλείας.

**⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μη χρησιμοποιήσετε γυμνή φλόγα για να ελέγξετε τη διαρροή αερίου.

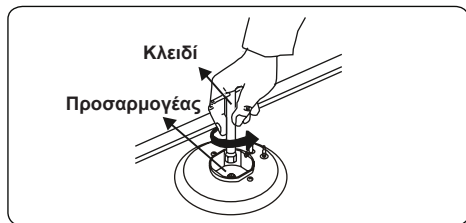
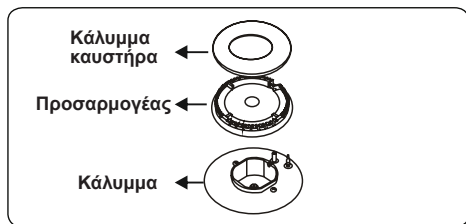
## 2.4 ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ ΑΕΡΙΟΥ (ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)

Η συσκευή σας είναι σχεδιασμένη ώστε να λειτουργεί με αέριο LPG/NG. Οι καυστήρες αερίου μπορούν να ρυθμιστούν ανάλογα με τους διαφορετικούς τύπους αερίου, αντικαθιστώντας τα αντίστοιχα ακροφύσια και ρυθμίζοντας το ελάχιστο μήκος φλόγας που είναι κατάλληλο για το αέριο που χρησιμοποιείται. Για τον σκοπό αυτό πρέπει να ακολουθηθούν τα ακόλουθα βήματα.

### Αλλαγή ακροφυσίων

#### Καυστήρες εστιών

- Διακόψτε την τροφοδοσία αερίου από το δίκτυο και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Αφαιρέστε τα καλύμματα των καυστήρων και τους προσαρμογείς.
- Χρησιμοποιήστε ένα κλειδί 7 mm για να ξεβιδώσετε τα ακροφύσια.
- Αντικαταστήστε το ακροφύσιο με αυτά από το κιτ μετατροπής αερίου με τις ορθές διαμέτρους για τον τύπο αερίου που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί, σύμφωνα με τον πίνακα ακροφυσίων αερίου.

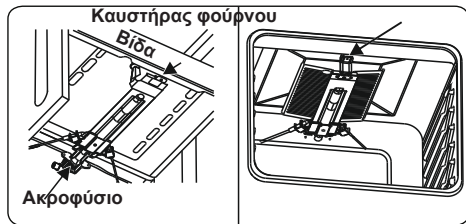
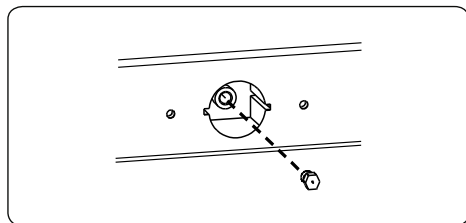


### Εγχυτήρες φούρνους/γκριλ (εάν υπάρχουν)

Το ακροφύσιο εγχυτήρα φούρνου και γκριλ κρατείται στη θέση του με μία μόνο βίδα στο άκρο του καυστήρα.

Για καυστήρες φούρνου, ανοίξτε τη θήκη συρταριού και τοποθετήστε τη βίδα συναρμολόγησης κάτω από τον καυστήρα. Αφαιρέστε τη βίδα, μετακινήστε τον καυστήρα διαγώνια και το ακροφύσιο θα εμφανιστεί στην πίσω πλευρά του κιβωτίου καυστήρα.

Αυτή η βίδα είναι ήδη ορατή. Αφαιρέστε τη βίδα, τραβήξτε το καυστήρα γκριλ προς το μέρος σας και το ακροφύσιο εγχυτήρα θα είναι ορατό στην πίσω επιφάνεια του θαλάμου του φούρνου.



Αφαιρέστε τα ακροφύσια εγχυτήρων

με ένα κλειδί 7mm και αντικαταστήστε τα με τα ανταλλακτικά. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε αντίστοιχες διαμέτρους κατάλληλες για τον τύπο αερίου που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί, σύμφωνα με το διάγραμμα πληροφοριών (το οποίο επίσης παρέχεται στο kit μετατροπής αερίου).

### Ρύθμιση της θέσης μειωμένης φλόγας

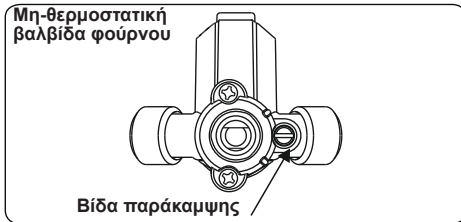
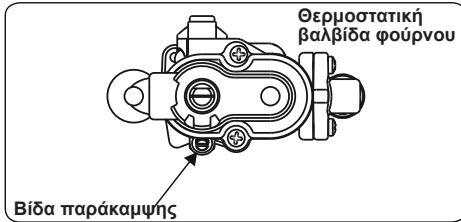
Βεβαιωθείτε πρώτα ότι η συσκευή σας είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο τροφοδοσίας και ότι η τροφοδοσία αερίου είναι ανοιχτή. Η ελάχιστη θέση της φλόγας ρυθμίζεται με μια επίπεδη βίδα που βρίσκεται στη βαλβίδα. Για βαλβίδες με συσκευή ασφαλείας αστοχίας φλόγας, η βίδα βρίσκεται στο πλάι του άξονα της βαλβίδας όπως στις εικόνες και για τις βαλβίδες χωρίς συσκευή ασφαλείας αστοχίας φλόγας, η βίδα βρίσκεται στο εσωτερικό του άξονα της βαλβίδας. Για να είναι πιο εύκολη η ρύθμιση της θέσης της φλόγας, συνιστούμε να αφαιρέσετε τον πίνακα ελέγχου (και τον μικροδιακόπτη αν το μοντέλο σας διαθέτει) κατά τη μετατροπή. Η θέση της βίδας παράκαμψης πρέπει να χαλαρωθεί για τη μετατροπή από LPG σε NG. Για τη μετατροπή από NG σε LPG, η θέση της βίδας παράκαμψης πρέπει να σφίξει.



### Καθορισμός της θέσης μειωμένης φλόγας

Για να καθορίσετε την ελάχιστη θέση, ανάψτε τους καυστήρες και αφήστε τους στην ελάχιστη θέση. Αφαιρέστε τα κουμπιά για να έχετε πρόσβαση στις βίδες. Με τη βοήθεια ενός μικρού κατσαβιδιού, σφίξτε ή χαλαρώστε την παρακαμπτήρια βίδα κατά 90 μοίρες. Όταν η φλόγα έχει μήκος τουλάχιστον 4mm, το αέριο κατανέμεται καλά. Βεβαιωθείτε ότι η φλόγα δεν σβήνει όταν περνάτε από τη μέγιστη στην ελάχιστη θέση. Δημιουργήστε τεχνητό άνεμο με το χέρι σας προς τη φλόγα για να δείτε αν οι φλόγες είναι σταθερές. Για τον καυστήρα του φούρνου, χρησιμοποιήστε τον καυστήρα του φούρνου στην ελάχιστη θέση για 5 λεπτά, στη συνέχεια ανοίξτε και

κλείστε την πόρτα του φούρνου 2-3 φορές για να ελέγξετε τη σταθερότητα της φλόγας του καυστήρα.



### Αλλαγή της εισόδου του αερίου

Σε ορισμένες χώρες, ο τύπος εισόδου του αερίου μπορεί να είναι διαφορετικός για τα αέρια NG/LPG. Σε αυτή την περίπτωση, αφαιρέστε τα εξαρτήματα σύνδεσης και τα περικόχλια (εφόσον υφίστανται) και συνδέστε ανάλογα με το νέο δίκτυο αερίου. Σε κάθε περίπτωση, όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται σε συνδέσεις αερίου πρέπει να είναι εγκεκριμένα από τις τοπικές ή/και διεθνείς αρχές. Σε όλες τις συνδέσεις αερίων, ανατρέξτε στην παράγραφο «Σύνδεση τροφοδοσίας αερίου και έλεγχος διαρροών» παραπάνω.

### 2.5 ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ (ΕΑΝ ΥΠΆΡΧΕΙ)

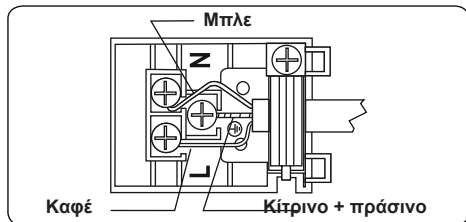
**!** **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η ηλεκτρική σύνδεση αυτής της συσκευής θα πρέπει να γίνει από εξουσιοδοτημένο υπάλληλο του σέρβις ή από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο, σύμφωνα με τις οδηγίες στον παρόντα οδηγό και σε συμμόρφωση με τους τρέχοντες τοπικούς κανονισμούς.

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

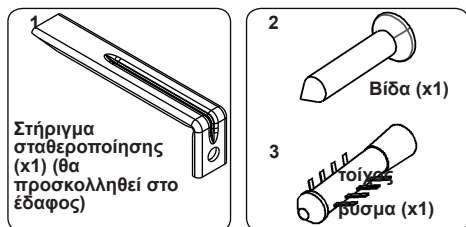
• Πριν πραγματοποιήσετε τη σύνδεση με την τροφοδοσία ρεύματος, πρέπει να ελέγξετε αν ονομαστική τάση της συσκευής (βρίσκεται στην πλακέτα ταυτοποίησης της συσκευής) αντιστοιχεί στην τάση του διαθέσιμου δικτύου τροφοδοσίας και η καλωδίωση του

δικτύου τροφοδοσίας πρέπει να μπορεί να αντέξει την ονομαστική ισχύ της συσκευής (επίσης αναγράφεται στην πλακέτα ταυτοποίησης).

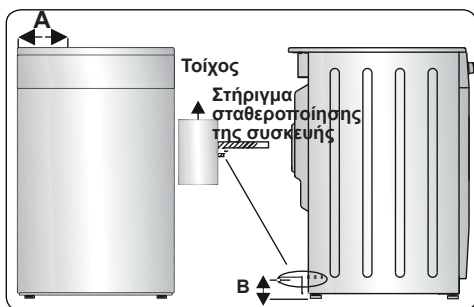
- Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιούνται μονωμένα καλώδια. Τυχόν εσφαλμένη σύνδεση ενδέχεται να καταστρέψει τη συσκευή σας. Αν καταστραφεί το καλώδιο τροφοδοσίας και πρέπει να αντικατασταθεί πρέπει να αντικατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό.
- Μη χρησιμοποιείτε μετασχηματιστές, πολύμπριζα 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.



## 2.6 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.

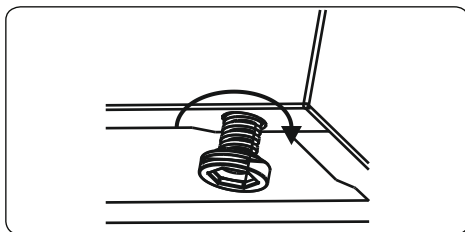


Διαστάσεις προϊόντος (Πλάτος x Βάθος x Ύψος) (εκ.)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (διπλός φούρνος)	297,5	52
50x60x90 (διπλός φούρνος)	247,5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309,5	112
60x60x85	309,5	64
50x60x90	247,5	112
50x60x85	247,5	64
50x50x90	247,5	112
50x50x85	247,5	64

## 2.7 ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΩΝ ΠΟΔΙΩΝ ΣΤΗΡΙΞΗΣ

Το προϊόν σας στέκεται σε τέσσερα ρυθμιζόμενα πόδια. 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 εσωτερικό μέρος των ποδιών αριστερόστροφα. Για να αυξήσετε το ύψος της συσκευής, γυρίστε το εσωτερικό μέρος των ποδιών δεξιόστροφα.

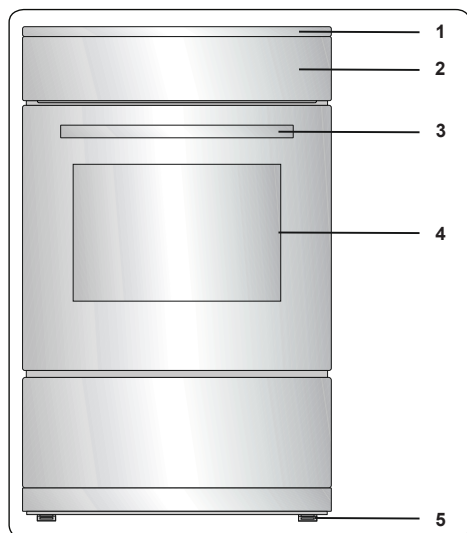
Είναι επικτή η ανύψωση του ύψους της συσκευής μέχρι 30 mm με τη ρύθμιση των ποδιών στήριξης. Η συσκευή είναι βαριά και σας συνιστούμε να την ανεβάσετε τουλάχιστον με 2 άτομα. Ποτέ μη σύρετε τη συσκευή.



### 3. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

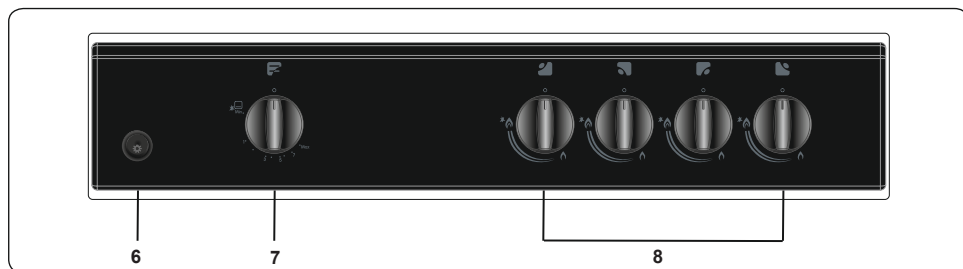
**Σημαντικό:** Οι προδιαγραφές του προϊόντος ποικίλουν και η εμφάνιση της συσκευής σας μπορεί να διαφέρει από τις εικόνες παρακάτω.

#### Κατάλογος εξαρτημάτων



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

#### Πίνακας ελέγχου



6. Κουμπί (λυχνία φούρνου)
7. Κουμπί ελέγχου λειτουργίας φούρνου
8. Κουμπί ελέγχου εστίας

## 4. Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 4.1 ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΑΕΡΙΟΥ

#### Ανάβοντας τους καυστήρες

Το σύμβολο θέσης πάνω από κάθε περιστροφικό κουμπί χειρισμού καθορίζει τον καυστήρα που ελέγχει το κουμπί.

#### Ανάβοντας τους καυστήρες αερίου χειροκίνητα

Αν η συσκευή σας δεν είναι εξοπλισμένη με κάποιο βοήθημα ανάφλεξης ή σε περίπτωση που υφίσταται βλάβη στο ηλεκτρικό δίκτυο, ακολουθήστε τις διαδικασίες που περιγράφονται παρακάτω.

**Για καυστήρες εστιών:** Πιέστε το περιστροφικό κουμπί του καυστήρα που επιθυμείτε να ανάψετε και κρατήστε το πατημένο ενώ το γυρνάτε αριστερόστροφα έτσι ώστε το κουμπί να είναι στη 'μέγιστη' θέση. Συνεχίστε να πιέζετε το κουμπί και κρατήστε ένα αναμμένο σπίρτο, κερί ή άλλο βοήθημα στην άνω περιφέρεια του καυστήρα. Απομακρύνετε την πηγή ανάφλεξης από τον καυστήρα μόλις δείτε σταθερή φλόγα.

**Για καυστήρα φούρνου:** Πιέστε προς τα μέσα και περιστρέψτε το κουμπί ελέγχου φούρνου αριστερόστροφα μέχρι το κουμπί να είναι στη 'μέγιστη' θέση. Συνεχίστε να πιέζετε το κουμπί και κρατήστε ένα αναμμένο σπίρτο, κερί ή άλλο βοήθημα στην άνω περιφέρεια του καυστήρα. Απομακρύνετε την πηγή ανάφλεξης μόλις δείτε σταθερή φλόγα.

#### Ηλεκτρική ανάφλεξη με περιστροφικό κουμπί ελέγχου

Πιέστε το περιστροφικό κουμπί του καυστήρα που επιθυμείτε να ανάψετε και κρατήστε το πατημένο ενώ το γυρνάτε αριστερόστροφα έτσι ώστε το κουμπί να είναι στη θέση των 90 βαθμών. Ο μικροδιακόπτης κάτω από το κουμπί θα δημιουργεί σπίθες μέσω του σπινθηριστή για όσο διάστημα πατάτε το κουμπί. Πιέστε το περιστροφικό κουμπί ελέγχου μέχρι να δείτε μία σταθερή φλόγα στον καυστήρα.

#### Διάταξη ασφάλειας φλόγας

##### Εστίες

Οι εστίες που διαθέτουν διάταξη αστοχίας φλόγας παρέχουν προστασία σε περίπτωση που σβήσει ακούσια η φλόγα. Για αυτό τον λόγο, κατά την ανάφλεξη, κρατήστε το κουμπί πιεσμένο ώσπου να δείτε σταθερή φλόγα.

Κρατήστε πιεσμένο το κουμπί για περίπου

10 ως 15 δευτερόλεπτα αφού ανάψει η εστία. Αν αφήσετε το κουμπί πολύ νωρίς θα σβήσει η φλόγα.

Αν συμβεί κάτι τέτοιο, η διάταξη θα διακόψει τις γραμμές αερίου των εστιών και θα αποτραπεί η συγκέντρωση αερίου που δεν έχει καεί. Περιμένετε 90 δευτερόλεπτα πριν ανάψετε ξανά μια εστία αερίου που έσβησε.

#### Φούρνοι / Γκριλ (αν διατίθεται) αερίου

Ανεξάρτητα από το μοντέλο της συσκευής σας, όλοι οι φούρνοι αερίου διαθέτουν διάταξη ασφάλειας αερίου. Για αυτό τον λόγο, κατά την ανάφλεξη, κρατήστε το κουμπί του φούρνου πιεσμένο ώσπου να δείτε σταθερή φλόγα.

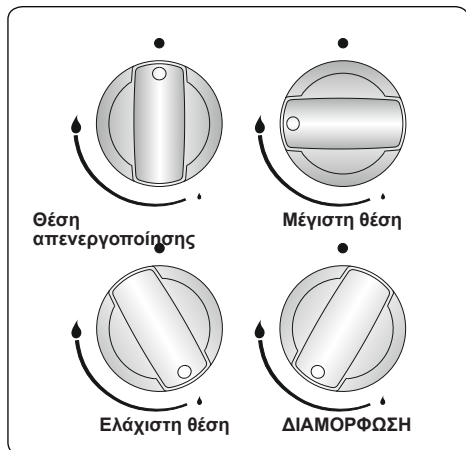
Κρατήστε πιεσμένο το κουμπί για περίπου 10 ως 15 δευτερόλεπτα αφού ανάψει η εστία. Αν αφήσετε το κουμπί πολύ νωρίς θα σβήσει η φλόγα.

Αν σβήσουν οι φλόγες αφού αφήσετε το κουμπί, επαναλάβετε τη διαδικασία ανάφλεξης. Αν ο φούρνος αερίου δεν ανάψει αφού κρατήσετε πατημένο το κουμπί του φούρνου για 30 δευτερόλεπτα, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και μην προσπαθήσετε ξανά να τον ανάψετε για τουλάχιστον 90 δευτερόλεπτα. Αν σβήσουν ακούσια οι φλόγες του φούρνου, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία.

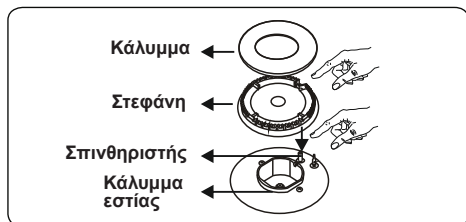
## 4.2 ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

### Έλεγχος της πλάκας εστιών

Ο διακόπτης έχει 3 θέσεις: Θέση απενεργοποίησης (0), μέγιστο (σύμβολο μεγάλης φλόγας) και ελάχιστο (σύμβολο μικρής φλόγας). Ανάψτε την εστία με το περιστρεφόμενο κουμπί στη μέγιστη θέση, μπορείτε να ρυθμίσετε το μήκος της φλόγας ανάμεσα στη μέγιστη και ελάχιστη θέση. Μη χρησιμοποιείτε τις εστίες όταν η θέση του διακόπτη είναι ανάμεσα στη μέγιστη θέση και τη θέση απενεργοποίησης.



Αφού ανάψτε την εστία, ελέγξτε οπτικά τις φλόγες. Αν βλέπετε κίτρινη άκρη, ψηλές ή ασταθείς φλόγες, απενεργοποιήστε τη ροή του αερίου και ελέγξτε τη διάταξη των καλυμμάτων και των στεφάνων της εστίας αφού έχουν κρυώσει. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει υγρό στα καλύμματα της εστίας. Αν η φλόγα σβήσει τυχαία, σβήστε την εστία, αερίστε την κουζίνα με φρέσκο αέρα και περιμένετε τουλάχιστον 90 δευτερόλεπτα πριν επιχειρήσετε εκ νέου ανάφλεξη.



Για να σβήσετε την εστία, γυρίστε τον διακόπτη δεξιόστροφα έτσι ώστε ο διακόπτης της εστίας να έχει τη θέση "0" ή ο δείκτης στον διακόπτη της εστίας να δείχνει προς τα επάνω.

Η πλάκα σας έχει εστίες διαφορετικών διαστάσεων. Θα διαπιστώσετε ότι ο οικονομικότερος τρόπος χρήσης αερίου είναι να επιλέγετε το σωστό μέγεθος εστίας για το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους σας και να θέτετε τη φλόγα στην ελάχιστη θέση μόλις έχει επιτευχθεί το σημείο βρασμού. Συνιστάται να καλύπτετε πάντα το σκεύος με το οποίο μαγειρεύετε.

Προκειμένου να έχετε μέγιστη απόδοση από τις κύριες εστίες, συστήνουμε να χρησιμοποιείτε σκεύη με τις ακόλουθες διαμέτρους επίπεδης βάσης. Αν χρησιμοποιείτε σκεύη με μικρότερες διαστάσεις από τις ελάχιστες που παρουσιάζονται παρακάτω θα προκληθεί απώλεια ενέργειας.

Ταχεία εστία / Εστία για γουόκ	22-26 cm
Ημιταχεία εστία	14-22 cm
Βοηθητική εστία	12-18 cm

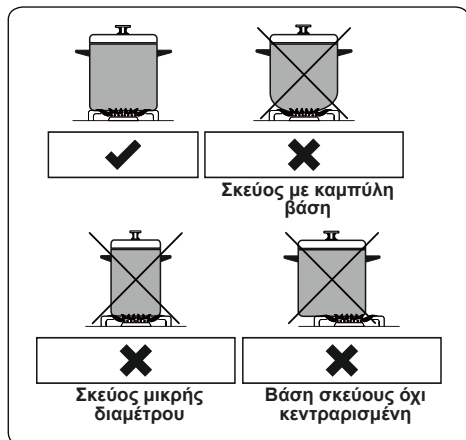
Βεβαιωθείτε ότι οι άκρες της φλόγας δεν αγγίζουν την εξωτερική περιμέτρο του σκεύους, καθώς ενδέχεται να βλάψει τα πλαστικά εξαρτήματα όπως τις λαβές.

Όταν οι εστίες δεν χρησιμοποιούνται για μεγάλα χρονικά διαστήματα, πάντα κλείνετε την κύρια βαλβίδα ελέγχου του αερίου.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με επίπεδη και παχιά βάση.
- Να βεβαιώνετε ότι η βάση του σκεύους είναι στεγνή πριν το τοποθετήσετε πάνω στις εστίες.
- Η θερμοκρασία προσπελάσιμων μερών της συσκευής μπορεί να είναι υψηλή όταν λειτουργεί η συσκευή. Είναι επιτακτική ανάγκη να κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από την εστία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και μετά από αυτό.
- Μετά τη χρήση, η πλάκα παραμένει πολύ θερμή για αρκετή ώρα. Μην την αγγίζετε και μην τοποθετείτε επάνω της οποιοδήποτε αντικείμενο.
- Ποτέ μην τοποθετείτε μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια στην πλάκα καθώς θα θερμανθούν και ενδέχεται να προκαλέσουν σοβαρά εγκαύματα.
- Μην αφήνετε τις λαβές των σκευών

ή άλλα εργαλεία μαγειρέματος να προεξέχουν από την επάνω επιφάνεια της κουζίνας.



Έλεγχος λειτουργίας φούρνου

### Κουμπί ελέγχου καυστήρα

Αφού ανάψετε τον καυστήρα του φούρνου, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μέσα στο φούρνο, όπως απαιτείται, χρησιμοποιώντας τους αριθμούς στον πίνακα ελέγχου ή το κουμπί. Οι υψηλότεροι αριθμοί παρέχουν υψηλότερες θερμοκρασίες, ενώ μικρότεροι αριθμοί παρέχουν χαμηλότερες θερμοκρασίες.

Περιγραφή της λειτουργίας	
<input type="checkbox"/> Ελάχ. 1...9/1...7 Μεγ.	Γυρίστε το ρολόι αριστερόστροφα για να ρυθμίσετε το σήμα αερίου όπως απαιτείται.

Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία μεταξύ της ένδειξης "Off" και του πρώτου δείκτη θερμοκρασίας κατά την αντίθετη φορά των δεικτών του ρολογιού. Χρησιμοποιείτε πάντα το φούρνο ανάμεσα στις μέγιστες και τις ελάχιστες ρυθμίσεις. Όταν απενεργοποιείτε το φούρνο, περιστρέψτε το κουμπί κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού στη θέση "0".

### Προθέρμανση

Συνιστάται προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά. Για συνταγές που χρειάζονται υψηλές θερμοκρασίες, όπως ψωμί, αρτοσκευάσματα, γλυκά ή σουφλέ, τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται αν ο φούρνος προθερμανθεί πρώτα. Για καλύτερα αποτελέσματα κατά το μαγείρεμα

από κατεψυγμένα ή μαγειρεμένα έτοιμα φαγητά, προθερμαίνετε πάντα πρώτα το φούρνο.

	Διαστάσεις Προϊόντος (Πλάτος * βάθος)
	90*60
Θέση	Θερμοκρασία(°C)
ΜΕΓ.	280
9	240
8	230
7	220
6	200
5	190
4	180
3	170
2	150
1	140
ΕΛΑΧ.	130

	Διαστάσεις Προϊόντος(Πλάτος * βάθος)
	55/56/66/ 90*60 BC
Θέση	Θερμοκρασία (°C)
MAX	250
7	240
.	230
5	220
.	210
3	200
.	180
1	170
ΕΛΑΧ.	155

### Πίνακας μαγειρέματος

- Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα τοποθετούνται κεντρικά στο ράφι και ότι υπάρχει αρκετός χώρος γύρω από το δίσκο / πιάτο ψησίματος για να επιτρέψετε τη μέγιστη κυκλοφορία.
- Τοποθετήστε τα πιάτα σε ένα δίσκο ψησίματος κατάλληλου μεγέθους στο ράφι για να αποφύγετε τη διαρροή στη βάση του φούρνου και για να μειώσετε την απαιτούμενη ποσότητα καθαρισμού.
- Το υλικό και το τελείωμα του δίσκου ψησίματος και των πιάτων που χρησιμοποιούνται θα επηρεάσουν τη σκουρόχρωμη βάση. Η σκουρόχρωμη




βάση αυξάνεται με τη χρήση αντικολητικών, σκούρων ή βαριών σκευών όπως και με σκεύη από σμάλτο. Οι λαμπτεροί αλουμινένιοι ή γυαλισμένοι δίσκοι από χάλυβα αντανακλούν τη θερμότητα και μειώνουν την εμφάνιση της σκουρόχρωμης βάσης.

- Όταν μαγειρεύετε περισσότερα από ένα πιάτα στο φούρνο, τοποθετήστε τα πιάτα κεντρικά σε διαφορετικά ράφια και μη συγκεντρώνετε πολλά πιάτα σε ένα ράφι, αυτό θα επιτρέψει στη θερμότητα να κυκλοφορεί ελεύθερα για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος.
- Αν μαγειρεύετε περισσότερους από έναν δίσκους παρόμοιων σκευών, όπως για παράδειγμα κέικ ή μπισκότα, αντικαταστήστε τους δίσκους κατά το μαγείρεμα ή αφαιρέστε τον ανώτερο δίσκο όταν το φαγητό είναι μαγειρεμένο και μετακινήστε τον κάτω δίσκο στο ψηλότερο ράφι για να τελειώσετε το μαγείρεμα.
- Μην τοποθετείτε δίσκους ψησίματος απευθείας στη βάση του φούρνου καθώς παρεμποδίζουν την κυκλοφορία του αέρα του φούρνου και μπορεί να προκαλέσει το κάψιμο της βάσης. Χρησιμοποιήστε τη θέση του κάτω ραφιού.




### Λαμπτήρας φούρνου

Υπάρχει ένας λαμπτήρας μέσα στο φούρνο για να φωτίσει την περιοχή μαγειρέματος. Πατήστε το κουμπί λυχνίας για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη λυχνία.

### 4.3 ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Λειτουργία	Φαγητά			Προθέρμανση (Λεπτά)	 min.
Κάτω καυστήρας	Κέικ	2	180	10	40-50
	Κέικ παντεσπάνι	4	180	10	40-50
	Μικρά κέικ	4	150	10	45-55
	Πίτσα	4	200	10	20-30
	Ζύμες	4	180	10	25-35
	Μπισκότα	4	150	10	40-50
	Ψητά ζυμαρικά	4	180	-	30-40
	Γκράτιν	4	180	-	75-85
	Κατσαρόλα	2	200	-	80-100
	Ψωμί	4	180	10	40-50
Κοτόπουλο (~1,5 kg)	3-4	200	-	70-80	

- Ο παρακάτω πίνακας μαγειρέματος αφορά τη συμβατική λειτουργία. Μαγειρέψτε λαμβάνοντας υπόψη τις ακόλουθες θέσεις στα ράφια.
- Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι στο παραπάνω τραπέζι μαγειρέματος έχουν δοκιμαστεί στα εργαστήριά μας και αυτές οι τιμές μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την ποιότητα, την ποσότητα, τη θερμοκρασία του υλικού που πρόκειται να μαγειρευτεί και τον τύπο του αερίου που χρησιμοποιείται.
- Το κάτω ράφι του φούρνου είναι το 1ο ράφι.

Λειτουργία	Φαγητά			Προθέρμανση (Λεπτά)	 min.
Λάμπα	Γιαούρτι	Δάπεδο περιοχής μαγειρέματος	-	-	5-6 ώρες

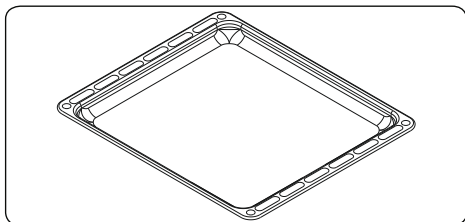
- Αφαιρέστε τα αξεσουάρ και τα ράφια στο εσωτερικό του φούρνου από το χώρο μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε τα δοχεία που χρησιμοποιείτε στο διαμέρισμα μαγειρέματος.

#### 4.4 ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

##### Ο ρηχός δίσκος

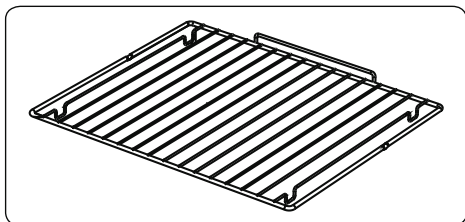
Ο ρηχός δίσκος χρησιμοποιείται καλύτερα για το ψήσιμο ζαχαροπλαστικής.

Βάλτε τον δίσκο σε οποιαδήποτε βάση και σπρώξτε τον προς το τέλος για να βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένος.



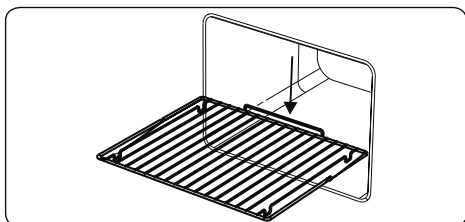
##### Το πλέγμα σχάρας

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.

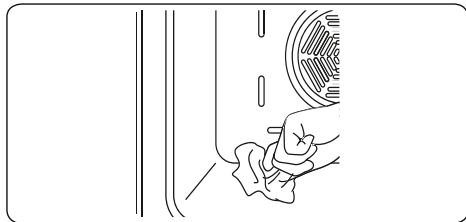
#### Γενικές οδηγίες

- 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 υπερχείλιση 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 της εστίας αερίου

- Καθαρίζετε την εστία αερίου σε τακτική βάση.
- Αφαιρέστε τα στηρίγματα των σκευών, τα καλύμματα και τις στεφάνες των καυστήρων εστιών.
- Σκουπίστε την επιφάνεια της εστίας με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με σαπουνόνερο. Στη συνέχεια σκουπίστε πάλι την επιφάνεια της εστίας με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε τη.
- Πλύνετε και ξεπλύνετε τα καπάκια των εστιών-καυστήρων. Μην τα αφήνετε υγρά. Στεγνώστε τα αμέσως με ένα στεγνό πανί.
- Μετά από το καθάρισμα, βεβαιωθείτε ότι έχετε συναρμολογήσει εκ νέου όλα τα εξαρτήματα σωστά.
- Οι επιφάνειες των στηριγμάτων των σκευών ενδέχεται να χαραχτούν με τον καιρό λόγω της χρήσης. Δεν αποτελούν σφάλμα της παραγωγής.

 Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγαράκι για τον καθαρισμό οποιουδήποτε εξαρτήματος της εστίας.

 Βεβαιωθείτε ότι δεν θα περάσει νερό μέσα στους καυστήρες, καθώς μπορεί να φράξει τα ακροφύσια.


### 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 υγρό 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 ανοξείδωτο χάλυβα της συσκευής σας σε τακτική βάση.
- Σκουπίστε τα εξαρτήματα από ανοξείδωτο χάλυβα με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με νερό μόνο. Στη συνέχεια στεγνώστε τα αμέσως με ένα στεγνό πανί.

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

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

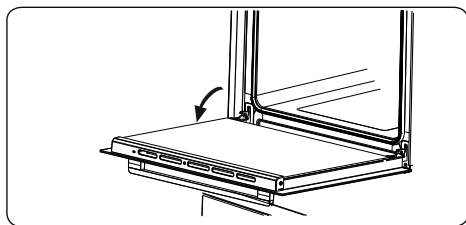
### Καθαρισμός βαμμένων επιφανειών (εάν διατίθεται)

- 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 οινόπνευματος, αφαιρετικά λεκέδων, απολιπαντικά, αποξεστικά 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.

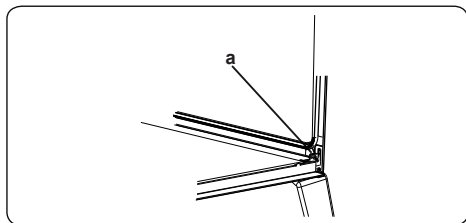
## Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

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

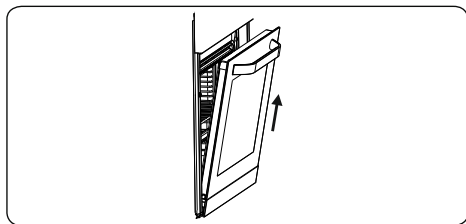
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



2. Ανοίξτε τον βραχίονα του περιγράμματος (a) (με τη μύτη ενός καθαβιδιού) 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.



## 5.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

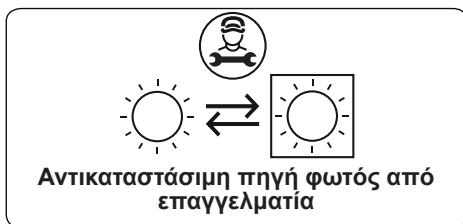
### Αλλαγή του λαμπτήρα φούρνου

**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.
- Το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G.
- Η πηγή φωτός δεν μπορεί να αντικατασταθεί από τον τελικό χρήστη. Απαιτείται υπηρεσία μεταπωλήσεων.
- Η περιλαμβανόμενη φωτεινή πηγή δεν προορίζεται για χρήση σε άλλες εφαρμογές.




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

### Λοιποί έλεγχοι

- Περιοδικά ελέγχετε την ημερομηνία λήξης του σωλήνα σύνδεσης του αερίου
- Ελέγχετε κατά περιόδους τον σωλήνα σύνδεσης του αερίου. Αν βρεθεί ελάττωμα, ενημερώστε το σέρβις ώστε να σας το αλλάξουν.
- Αν εντοπιστεί ελάττωμα κατά τον χειρισμό των περιστροφικών κουμπιών χειρισμού της συσκευής, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο σέρβις.

### 5.3 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

#### **Λοιποί έλεγχοι**

- Περιοδικά ελέγχετε την ημερομηνία λήξης του σωλήνα σύνδεσης του αερίου
- Ελέγχετε κατά περιόδους τον σωλήνα σύνδεσης του αερίου. Αν βρεθεί ελάττωμα, ενημερώστε το σέρβις ώστε να σας το αλλάξουν.
- Αν εντοπιστεί ελάττωμα κατά τον χειρισμό των περιστροφικών κουμπιών χειρισμού της συσκευής, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο σέρβις.

## 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
Ο φούρνος και/ή η σχάρα (αν υπάρχει) δεν λειτουργούν.	<p>Ο φούρνος και/ή η σχάρα μπορεί να βρίσκονται στη θέση 'off'.</p> <p>Η πίεση της τροφοδοσίας αερίου ενδέχεται να μην είναι κατάλληλη.</p> <p>Η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος (αν η συσκευή έχει ηλεκτρική σύνδεση) είναι απενεργοποιημένη.</p> <p>Τα πόδια δεν έχουν συναρμολογηθεί.</p> <p>Η μπαταρία (αν υπάρχει) μπορεί να εξαντληθεί.</p>	<p>Ελέγξτε τη θέση του περιστροφικού κουμπιού ελέγχου.</p> <p>Ελέγξτε την τροφοδοσία και την πίεση του αερίου.</p> <p>Ελέγξτε αν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος. Επίσης ελέγξτε αν οι λοιπές συσκευές της κουζίνας λειτουργούν.</p> <p>Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει μπλοκ στο κάτω μέρος της συσκευής.</p> <p>Ενδέχεται να πρέπει να αντικαταστήσετε τη φιάλη LPG με μια καινούρια.</p>
Ο φούρνος δεν μαγειρεύει ομοιόμορφα.	<p>Χρησιμοποιείται λανθασμένη θέση ραφιών.</p> <p>Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.</p> <p>Ο ανεμιστήρας (αν υπάρχει) μπορεί να βρίσκεται σε θέση 'off'.</p>	<p>Ελέγξτε τις θέσεις των ραφιών, το χρόνο μαγειρέματος και τις τιμές θερμοκρασίας σύμφωνα με το εγχειρίδιο.</p> <p>Ελέγξτε ότι η συσκευή είναι σωστά τοποθετημένη.</p> <p>Βεβαιωθείτε ότι ο ανεμιστήρας λειτουργεί.</p>
Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή ή πολύ χαμηλή.	<p>Χρησιμοποιείται λανθασμένη θέση ραφιών ή λάθος ρύθμιση θερμότητας.</p> <p>Η πίεση της τροφοδοσίας αερίου ενδέχεται να μην είναι κατάλληλη.</p>	<p>Ελέγξτε αν χρησιμοποιούνται οι συνιστώμενες θερμοκρασίες και οι θέσεις ραφιών. Να είστε έτοιμοι να ρυθμίσετε ελαφρά τη θερμοκρασία προς τα πάνω ή προς τα κάτω για να επιτύχετε τα αποτελέσματα που θέλετε.</p> <p>Ελέγξτε την τροφοδοσία και την πίεση του αερίου.</p>
Οι καυστήρες εστιών δεν ανάβουν.	<p>Το κάλυμμα και η στεφάνη του καυστήρα δεν έχουν συναρμολογηθεί σωστά.</p> <p>Η πίεση της τροφοδοσίας αερίου ενδέχεται να μην είναι κατάλληλη.</p> <p>Η φιάλη LPG (αν υπάρχει) μπορεί να εξαντληθεί.</p> <p>Η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος (αν η συσκευή έχει ηλεκτρική σύνδεση) είναι απενεργοποιημένη.</p> <p>Η μπαταρία (αν υπάρχει) μπορεί να εξαντληθεί.</p>	<p>Βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα του καυστήρα έχουν τοποθετηθεί σωστά.</p> <p>Ελέγξτε την τροφοδοσία και την πίεση του αερίου.</p> <p>Ενδέχεται να πρέπει να αντικαταστήσετε τη φιάλη LPG με μια καινούρια.</p> <p>Ελέγξτε αν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος. Επίσης ελέγξτε αν οι λοιπές συσκευές της κουζίνας λειτουργούν.</p> <p>Ενδέχεται να πρέπει να αντικαταστήσετε τη φιάλη LPG με μια καινούρια.</p>
Το χρώμα της φλόγας είναι πορτοκαλί / κίτρινο.	<p>Το κάλυμμα και η στεφάνη του καυστήρα δεν έχουν συναρμολογηθεί σωστά.</p> <p>Διαφορετική σύνθεση αερίου.</p>	<p>Βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα του καυστήρα έχουν τοποθετηθεί σωστά.</p> <p>Λόγω του σχεδιασμού του καυστήρα, η φλόγα μπορεί να φαίνεται ότι είναι πορτοκαλί/κίτρινη σε ορισμένα σημεία του καυστήρα.</p> <p>Αν η συσκευή λειτουργεί με φυσικό αέριο, το φυσικό αέριο της πόλης μπορεί να έχει διαφορετική σύνθεση. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για μερικές ώρες.</p>
Ο καυστήρας δεν ανάβει ή ανάβει μερικώς.	<p>Ορισμένα μέρη του καυστήρα ενδέχεται να μην είναι καθαρά ή στεγνά.</p>	<p>Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη της συσκευής είναι στεγνά και καθαρά.</p>
Ακούγεται θόρυβος από τον καυστήρα.	-	Αυτό είναι φυσιολογικό. Ο θόρυβος μπορεί να μειωθεί καθώς θερμαίνονται.

Θόρυβος	-	Είναι φυσιολογικό ορισμένα μεταλλικά εξαρτήματα στην κουζίνα να παράγουν θόρυβο όταν χρησιμοποιούνται.
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.

## 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. Καλλήστε 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 ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΚΡΟΦΥΣΙΩΝ

G30 28-30 mbar 10,3 kW 748,9 g/h II2H3B/P GR - CY Class:1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28 mbar
ΤΑΧΕΙΑ ΚΑΥΣΤΗΡΑ		
Εγχυτήρας (1/100 mm)	115	85
Ονομαστική (kW)	2,9	3
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΣΤΗΝ 1h	276 l/h	218,1 g/h
MEDIUM ΚΑΥΣΤΗΡΑ		
Εγχυτήρας (1/100 mm)	97	65
Ονομαστική (kW)	1,75	1,75
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΣΤΗΝ 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
MEDIUM ΚΑΥΣΤΗΡΑ		
Εγχυτήρας (1/100 mm)	97	65
Ονομαστική (kW)	1,75	1,75
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΣΤΗΝ 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
Εφεδρικό καυστήρα		
Εγχυτήρας (1/100 mm)	72	50
Ονομαστική (kW)	1	1
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΣΤΗΝ 1h	95,2 l/h	72,7 g/h
ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑ		
Εγχυτήρας (1/100 mm)	120	76
Ονομαστική (kW)	2,8	2,8
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΣΤΗΝ 1h	266,7 l/h	203,6 g/h

## 7.2 ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΟ ΔΕΛΤΙΟ






Μάρκα		<b>HYUNDAI</b>
Μοντέλο		HCGC25V-72604G/W HCGC25V-72604G/BL
Τύπος φούρνου		ΑΕΠΙΟΥ
Μάζα	kg	35,5
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης - συμβατικός		95,4
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης - με ανεμιστήρα		-
Ενεργειακή Κλάση		A
Κατανάλωση ενέργειας (αέριο) - συμβατικός	MJ/κύκλο - kWh/κύκλο	6,52/1,81
Κατανάλωση ενέργειας (αέριο) - με ανεμιστήρα	MJ/κύκλο - kWh/κύκλο	-
Πλήθος θαλάμων		1
Πηγή θέρμανσης		ΑΕΠΙΟΥ
Όγκος	l	75
Αυτός ο φούρνος συμμορφώνεται με το EN 15181		
<p>Συμβουλές Εξοικονόμησης Ενέργειας</p> <p>Φούρνος</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Μαγειρεύετε τα φαγητά μαζί, εάν είναι εφικτό.</li><li>- Διατηρήστε σύντομο χρόνο προθέρμανσης.</li><li>- Μην παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος.</li><li>- Μην ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε τον φούρνο μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.</li><li>- Μην ανοίξετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.</li></ul>		

Μάρκα		<b>HYUNDAI</b>
Μοντέλο		HCGC25V-72604G/W HCGC25V-72604G/BL
Τύπος πλάκας εστιών		Αερίου
Πλήθος ζωνών μαγειρέματος		4
Τεχνολογία θέρμανσης-1		Αερίου
Μέγεθος-1	cm	Βοηθητική
Ενεργειακή απόδοση-1	%	X/E
Τεχνολογία θέρμανσης-2		Αερίου
Μέγεθος-2		Ημπαχεία
Ενεργειακή απόδοση-2	%	59,0
Τεχνολογία θέρμανσης-3		Αερίου
Μέγεθος-3		Ημπαχεία
Ενεργειακή απόδοση-3	%	59,0
Τεχνολογία θέρμανσης-4		Αερίου
Μέγεθος-4		Ταχεία
Ενεργειακή απόδοση-4	%	57,0
Ενεργειακή απόδοση της πλάκας εστιών	%	58,3
Αυτή η πλάκα εστιών συμμορφώνεται με το EN 30-2-1		
<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.....	8
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	10
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	12
2.1 Instructions for the Installer .....	12
2.2 Installation of the Cooker.....	13
2.3 Gas Connection.....	13
2.4 Gas Conversion (if available) .....	14
2.5 Electrical Connection and Safety (if available) .....	16
2.6 Anti-tilting kit .....	17
2.7 Adjusting the feet .....	17
3.PRODUCT FEATURES .....	18
4.USE OF PRODUCT .....	19
4.1 Use of Gas Burners .....	19
4.2 Hob Controls.....	19
4.3 Oven Controls.....	20
4.4 Cooking Table .....	21
4.5 Accessories .....	22
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	22
5.1 Cleaning .....	22
5.2 Maintenance .....	24
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	25
6.1 Troubleshooting.....	25
6.2 Transport .....	26
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	27
7.1 Injector Table .....	27



# 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 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 shock, 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.
- This appliance is not connected to a ventilation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door. Wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.
- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the

symbol does not appear on the appliance, refer to the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.

- 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.
- If your appliance is provided with a cooking hotplate made of glass or glass ceramic:  
 **CAUTION:** “In case of hotplate glass breakage”:
  - immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply
  - do not touch the appliance surface
  - do not use the appliance.
- 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 is 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.
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- 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.



**CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example by increasing the level of mechanical ventilation where present.

- While using the grill burner, keep the oven door open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.

**!** **CAUTION:** Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners and allow the hob surface to cool before closing the lid.



- 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

**CE** 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.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

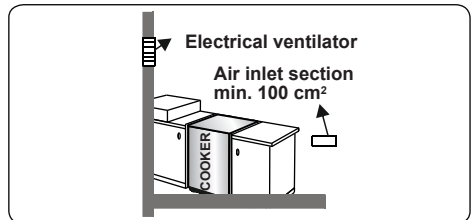
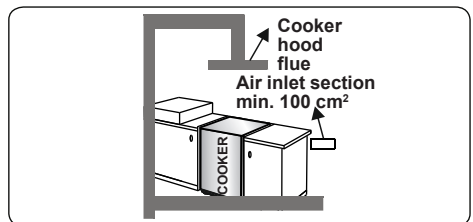
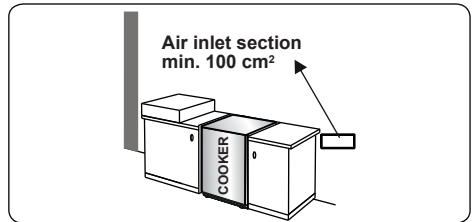
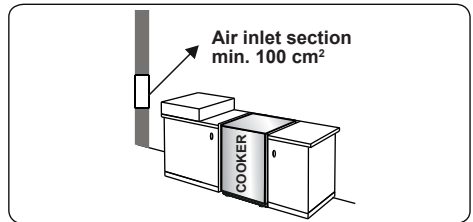
#### Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 5 m<sup>3</sup>, permanent ventilation of 100 cm<sup>2</sup> free area is required.
- For rooms with a volume of between 5 m<sup>3</sup> and 10 m<sup>3</sup>, permanent ventilation of 50 cm<sup>2</sup> free area will be required, unless the room has a door which opens directly to outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 10 m<sup>3</sup>, no permanent ventilation is required.

**👤 Important:** Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to outside air via an openable window or equivalent.

### Emptying of burned gases from the environment

Gas appliances expel burned gas waste to the outside air, either directly or via a cooker hood with a chimney. If it is not possible to install a cooker hood, install a fan on the window or wall that has access to fresh air. The fan must have the capacity to change the volume of air in the kitchen a minimum of 4-5 times per hour.



### 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 next to 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.

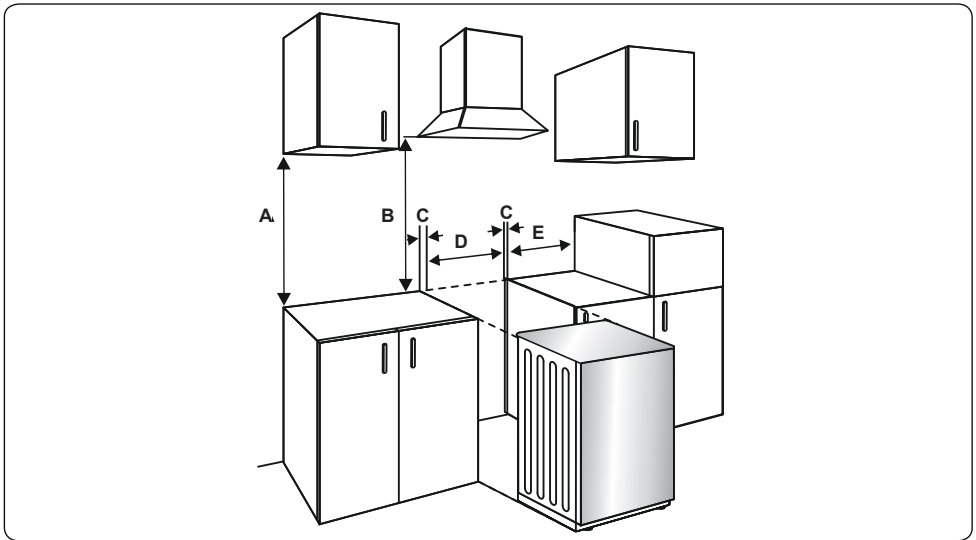
## 2.2 INSTALLATION OF THE COOKER

- 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.

- There should be a minimum 2cm blank space around the appliance for air circulation.
- If a cooker hood or any cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

<b>A (mm) Cupboard</b>	420
<b>B (mm) Cooker Hood</b>	650/700
<b>C (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	Product Width
<b>E (mm)</b>	100



## 2.3 GAS CONNECTION

### Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure matches the values

on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact an authorised service centre to make these adjustments.

### Points that must be checked during flexible hose assembly

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of

the hob, it must be fixed on by a pipe collar.

- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 1.5 m.
- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

### Points that must be checked during fixed gas connection assembly

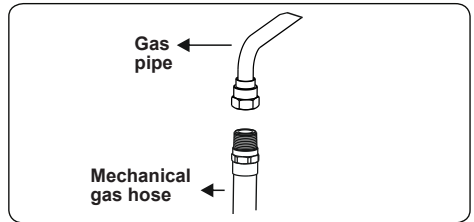
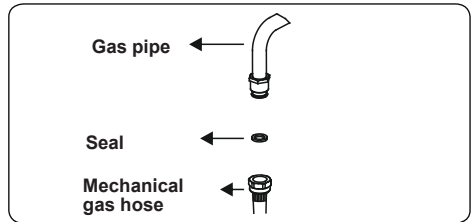
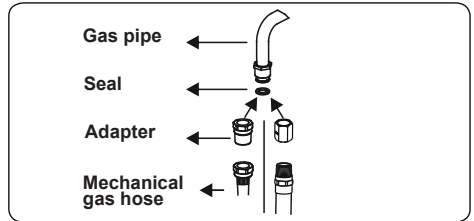
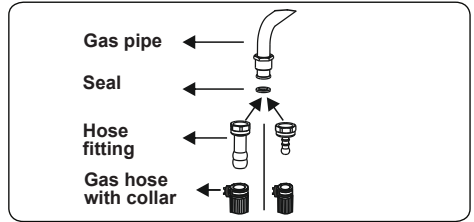
The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a safe connection. For surfaces between different components always use the seals provided in the gas conversion kit.

The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below may be required. In such a case, contact

local authorities to learn the correct gas connection.



The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

**⚠ WARNING:** Do not use a naked flame to check for gas leaks.

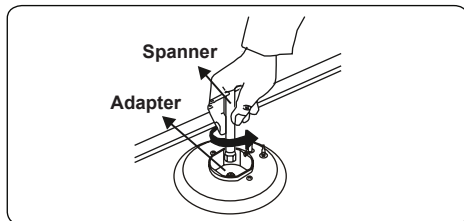
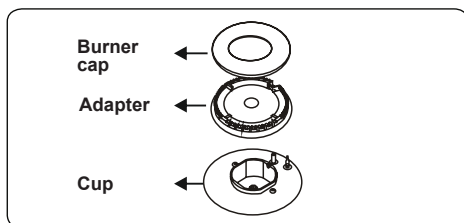
### 2.4 GAS CONVERSION (IF AVAILABLE)

Your appliance is designed to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

## Changing injectors

### Hob burners

- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adapters.
- Use a 7 mm spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.

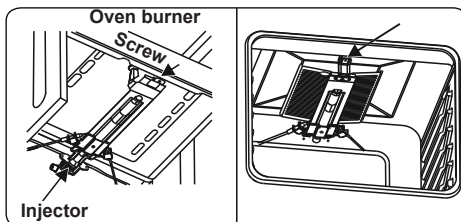
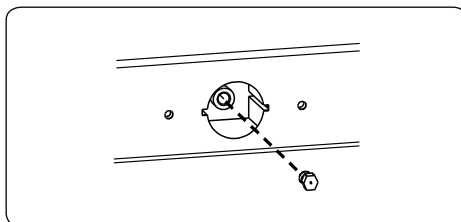


### Oven/Grill (if available) Injectors

The oven and grill injectors are held in position by a single screw on the tip of the burner.

For oven burners, open the drawer compartment and locate the assembly screw below the burner. Remove the screw, move the burner diagonally and the injector will be revealed on the rear side of the burner box.

For grill burners, the screw is already visible. Remove the screw, pull the grill burner towards you and the injector will be visible on the rear surface of the oven cavity.

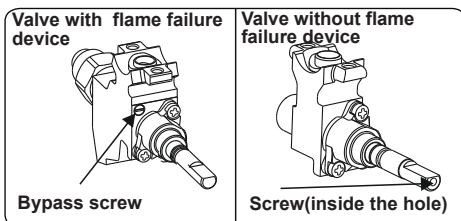


Remove the injectors using a 7mm spanner and replace the injector with the ones from the spare set. Make sure you use corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

### Adjusting the minimum flame position

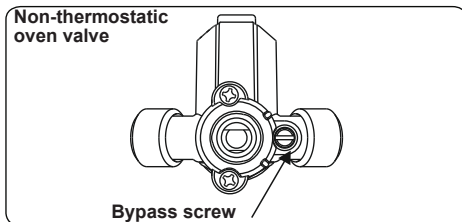
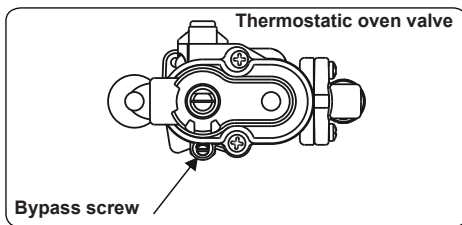
First of all, make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open.

The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. As shown in the figures below; for valves with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle and for valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during the alteration. The bypass screw must be loosened for conversion from LPG to natural gas. For conversion from natural gas to LPG, the bypass screw must be tightened.



## Determining the minimum flame position

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in the minimum position. Remove the knobs to gain access to the screws. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the bypass screw by around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand towards the flame to see if the flames are stable. For the oven burner, operate the oven burner at the minimum position for 5 minutes, then open and close the oven door 2-3 times to check the flame stability of the burner.



## Changing the gas inlet

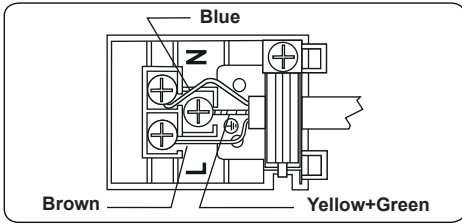
For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In this case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained above.

## 2.5 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY (IF AVAILABLE)

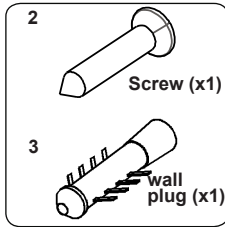
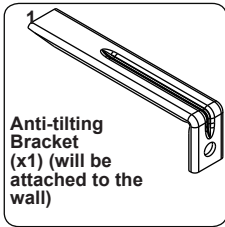
**⚠ WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

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

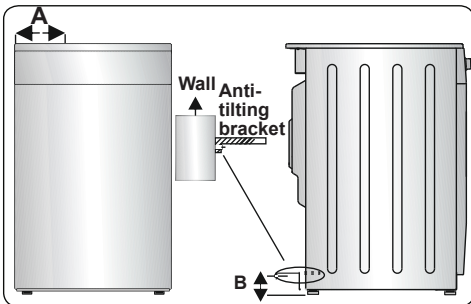
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (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 person.
- 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.



## 2.6 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.

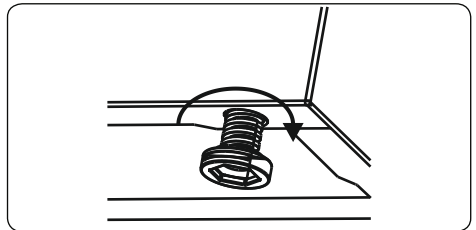


Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

## 2.7 ADJUSTING THE FEET

Your product stands on four adjustable feet. 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 feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the feet clockwise.

It is possible to raise the height of the appliance up to 30 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.

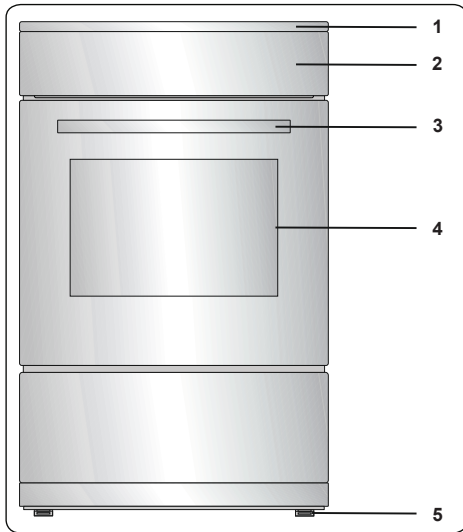


### 3. PRODUCT FEATURES



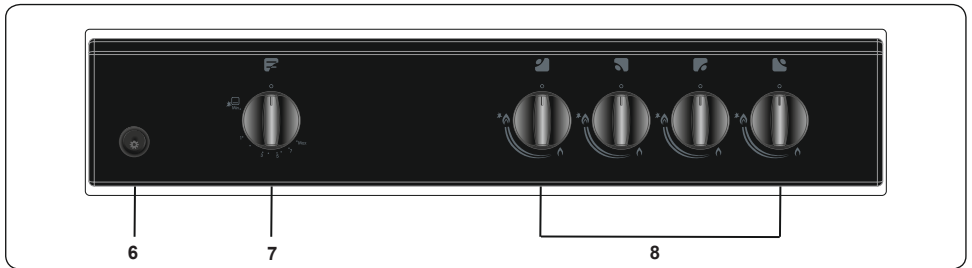
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



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

#### Control Panel



6. Button (Oven Lamp)
7. Oven Control Knob
8. Hob Control Knob

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 USE OF GAS BURNERS

#### Ignition of the burners

The position symbol above each control knob indicates the burner that the knob controls.

#### Manual ignition of the gas burners

If your appliance is not equipped with an ignition aid, or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below.

**For hob burners:** Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

**For oven burner:** Push in and turn the oven control knob anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Hold a lit match, taper or other manual aid to the ignition hole that is located on the front left corner of the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

#### Electrical ignition by control knob

Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 90 degrees position. The microswitch under the knob will create sparks through the spark plug for as long as the control knob is pressed. Press the knob until you see a stable flame on the burner.

#### Flame safety device

##### Hob burners

Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. For this reason, during ignition, keep the knob pressed until you see stable flames.

Hold down the control for approximately 10 to 15 seconds after the burner has lit. Releasing the control too soon will extinguish the flame.

If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

### Oven / Grill (If available) Burners

Regardless of the model of your appliance, all oven burners are equipped with a gas safety device. For this reason, during ignition, keep the oven knob pressed until you see stable flames.

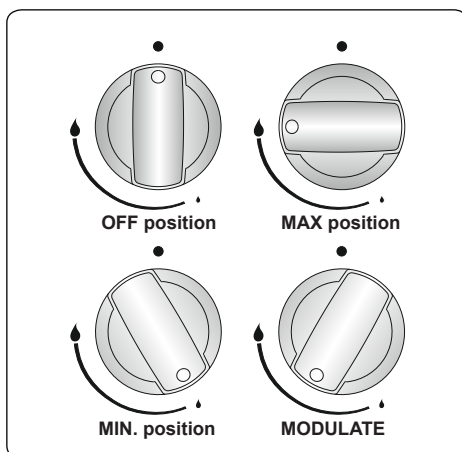
Hold down the control for approximately 10 to 15 seconds after the burner has lit. Releasing the control too soon will extinguish the flame.

If the flames are cut out after you release the knob, repeat the ignition procedure. If the oven burner does not ignite after you keep the burner knob pressed for 30 seconds, open the oven door and do not attempt re-ignition for at least 90 seconds. If the oven flames go out accidentally, repeat the same procedure.

### 4.2 HOB CONTROLS

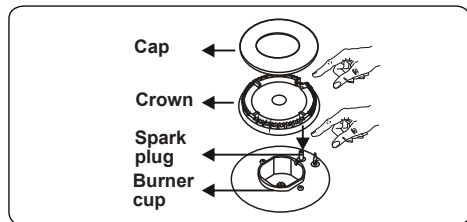
#### Hob burner

The knob has 3 positions: off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). Ignite the burner with the knob in the 'maximum' position; you can then adjust the flame length between the 'maximum' and 'minimum' positions. Do not operate the burners when the knob is between the 'maximum' and 'off' positions.



After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flame, switch the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner caps. If the burner flames go out accidentally, switch the burners off, ventilate the kitchen with fresh

air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the '0' position or so that the marker on the hob burner knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the 'minimum' position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan to avoid heat loss.

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

Rapid / Wok Burner	22-26 cm
Semi-rapid Burner	14-22 cm
Auxiliary Burner	12-18 cm

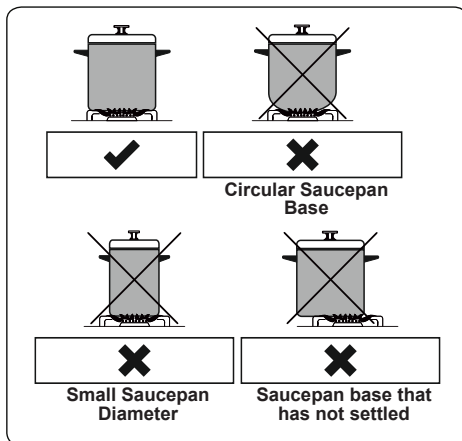
Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm plastic accessories, such as handles.

Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.

### **WARNING:**

- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time. Do not touch it and do not place any object on top of it.


- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.



## 4.3 OVEN CONTROLS

### Oven Burner Controls

After you ignite the oven burner, you can adjust the temperature inside the oven, as required, using the numbers on the control panel or knob. The higher numbers provide higher temperatures, while smaller numbers provide lower temperatures.

Function Description	
 Min. 1...9/1...7 Max.	Turn the control anti-clockwise to set to the Gas Mark as required.

Do not operate the appliance between the "Off" position and the first temperature marker in the anti-clockwise direction. Always use the oven between the maximum and minimum settings. When switching the oven off, turn the knob in the clockwise direction to the "0" position.

### Preheating

We recommend you preheat your oven for 10 minutes. For recipes needing high temperatures, such as bread, pastries, scones or soufflés, the best results are

achieved if the oven is preheated first. For best results when cooking from frozen or cooking chilled ready meals, always preheat the oven first.

	Product Dimensions (Width*Depth)	
	90*60	
Position	Temperature(°C)	
MAX	280	
9	240	
8	230	
7	220	
6	200	
5	190	
4	180	
3	170	
2	150	
1	140	
MIN	130	

	Product Dimensions(Width*Depth)	
	55/56/66/ 90*60 BC	
Position	Temperature (°C)	
MAX	250	
7	240	
.	230	
5	220	
.	210	
3	200	
.	180	
1	170	
MIN	155	

### Cooking

- Ensure that food is placed centrally on the shelf and that there is sufficient room around the baking tray / dish to allow for maximum circulation.
- Stand dishes on a suitably sized baking tray on the shelf to prevent spillage onto the oven base and to help reduce the amount of cleaning required.
- The material and finish of the baking tray and dishes used will affect base browning. Enamel, dark, heavy or nonstick utensils increase base




browning. Shiny aluminium or polished steel trays reflect the heat away and reduce base browning.

- When cooking more than one dish in the oven, place the dishes centrally on different shelves rather than cluster several dishes on one shelf, this will allow the heat to circulate freely for the best cooking results.
- If you are cooking more than one tray of similar items, for example cakes or biscuits, swap the trays during cooking or remove the top tray when the food on it is cooked and move the lower tray to the higher shelf to finish cooking.
- Do not place baking trays directly on the oven base as it interferes with the oven air circulation and can lead to base burning. Use the lower shelf position.

### Oven Lamp




There is an oven lamp inside the oven to illuminate the cooking area. Press the lamp button to turn the lamp on or off. button to turn the lamp on or off.

### 4.4 COOKING TABLE

Function	Dishes			Pre-Heating (min)	 min.
Bottom Burner	Cakes	2	180	10	40-50
	Sponge Cake	4	180	10	40-50
	Small Cakes	4	150	10	45-55
	Pizza	4	200	10	20-30
	Pastry	4	180	10	25-35
	Biscuits	4	150	10	40-50
	Pasta Bake	4	180	-	30-40
	Gratin	4	180	-	75-85
	Casserole	2	200	-	80-100
	Bread	4	180	10	40-50
Chicken (~1,5 kg)	3-4	200	-	70-80	

- The cooking table below is for conventional mode. Cook taking into account the following shelf positions.

- The temperatures and times in the cooking table above have been tested in our laboratories and these values may vary depending on the quality, quantity, temperature of the material to be cooked and the type of gas used.
- The bottom shelf of the oven is the 1st shelf.

Function	Dishes			Pre-Heating (min)	 min.
Lamp	Yoghurt	Cooking Area Floor	-	-	5-6 hours

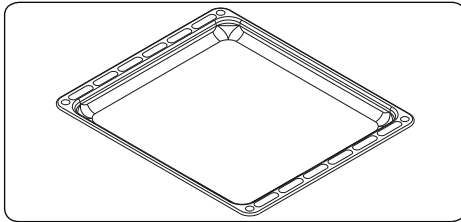
- Remove the accessories and shelves inside the oven from the cooking compartment.
- Place the containers you use in the cooking compartment.

#### 4.5 ACCESSORIES

##### The Shallow Tray

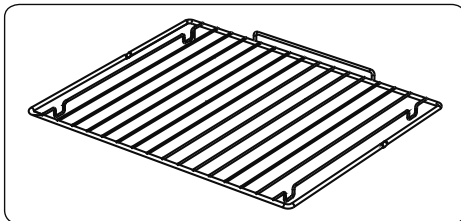
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



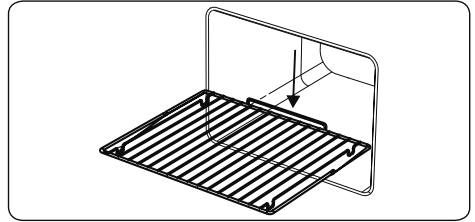
##### The Wire Grid

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.

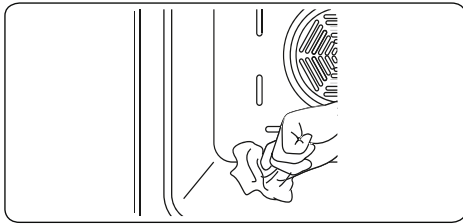
#### General Instructions

- 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 Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.
- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them immediately with a dry cloth.
- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports may become scratched over time due to use. This is not a production fault.



-  Do not use a metal sponge for cleaning any part of the hob.
-  Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors.

### 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.

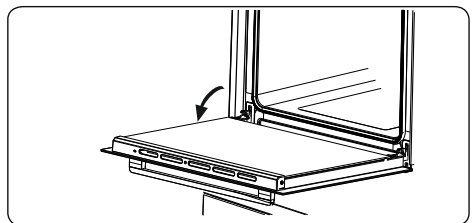
### Cleaning Painted Surfaces (if available)

- 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.

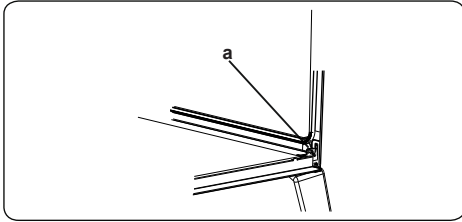
### Removal of the Oven Door

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

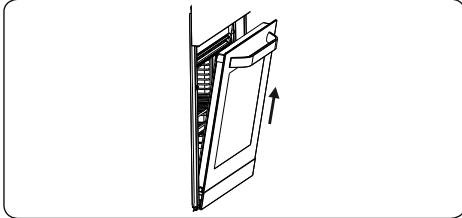
1. Open the oven door.



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



3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



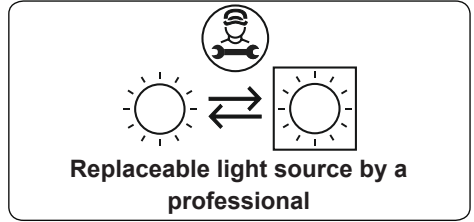
## 5.2 MAINTENANCE

**!** **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 product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



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

### MAINTENANCE

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

### Other Controls

- Periodically check expiration date of the gas connection pipe.
- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.
- If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

## 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
Oven and/or grill (if available) do not work.	<p>The oven and/or grill may be in the 'off' position.</p> <p>Supply gas pressure may not be correct.</p> <p>Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.</p> <p>The feet have not been assembled.</p> <p>The battery (if applicable) may be depleted.</p>	<p>Check the position of the control knob.</p> <p>Check the gas supply and gas pressure.</p> <p>Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.</p> <p>Make sure that there is no block at the bottom of the appliance.</p> <p>The battery may need replacing.</p>
Oven is not cooking evenly.	<p>Wrong shelf position being used.</p> <p>Your appliance has been installed by an unauthorised technician.</p> <p>Fan (if applicable) may be in the 'off' position.</p>	<p>Check the shelf positions, cooking period and heat values according to the manual.</p> <p>Check that the appliance is correctly installed.</p> <p>Ensure that the fan is working.</p>
Oven temperature is too high or too low.	<p>Wrong shelf position or wrong heat setting being used.</p> <p>Supply gas pressure may be improper.</p>	<p>Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Be prepared to adjust the temperature up or down slightly to achieve the results you want.</p> <p>Check the gas supply and gas pressure.</p>
Hob burners do not light.	<p>Burner cap and crown are not assembled correctly.</p> <p>Supply gas pressure may not be correct.</p> <p>LPG cylinder (if applicable) may be depleted.</p> <p>Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.</p> <p>The battery (if applicable) may be depleted.</p>	<p>Ensure the burner parts have been placed correctly.</p> <p>Check the gas supply and gas pressure.</p> <p>LPG cylinder may need replacing.</p> <p>Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.</p> <p>The battery may need replacing.</p>
Flame colour is orange/yellow.	<p>Burner cap and crown are not assembled correctly.</p> <p>Different gas compositions.</p>	<p>Ensure the burner parts have been placed correctly.</p> <p>Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner.</p> <p>If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. Do not operate the appliance for a couple of hours.</p>
Burner is not igniting or only partially lighting.	<p>Burner parts may not be clean or dry.</p>	<p>Ensure that parts of the appliance are dry and clean.</p>
Burner sounds noisy.	-	<p>This is normal. The noise may reduce as they heat up.</p>
Noise	-	<p>It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use.</p>
Oven light (if available) does not operate.	<p>Lamp has failed.</p> <p>Electrical supply is disconnected or switched off.</p>	<p>Replace lamp according to the instructions.</p> <p>Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.</p>

## **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.

## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

### 7.1 INJECTOR TABLE

G30 28-30 mbar 10,3 kW 748,9 g/h II2H3B/P GR - CY Class:1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	2,9	3
CONSUMPTION	276 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7 g/h
OVEN BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	120	76
NOMINAL RATING (KW)	2,8	2,8
CONSUMPTION	266,7 l/h	203,6 g/h

**52202020**

