

EL

UNITED

UFC-60225

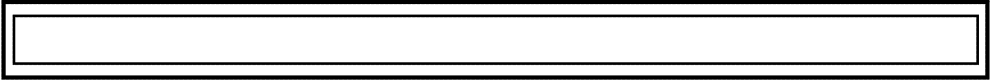
**ΜΗ ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ**

Αγαπητέ μας πελάτη,

έχομε σαν στόχο μας να σας προσφέρουμε προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας, τα οποία έχουν κατασκευαστεί με προσοχή, σε μοντέρνες εγκαταστάσεις και είναι ειδικά δοκιμασμένα ως προς την ποιότητα.

Το εγχειρίδιο που έχετε στην κατοχή σας έχει ετοιμαστεί για να σας βοηθήσει να χρησιμοποιείτε με εμπιστοσύνη και στη μέγιστη απόδοσή της, αυτή τη συσκευή η οποία είναι κατασκευασμένη με την πιο σύγχρονη τεχνολογία.

Πριν τη χρήση της συσκευής σας, διαβάστε προσεκτικά αυτόν τον οδηγό που περιλαμβάνει τις βασικές πληροφορίες για σωστή και ασφαλή εγκατάσταση, συντήρηση και χρήση. Για την τοποθέτηση της συσκευής σας απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

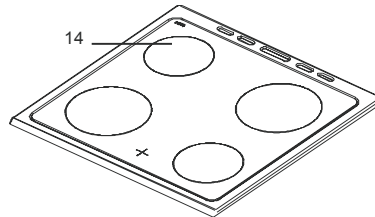
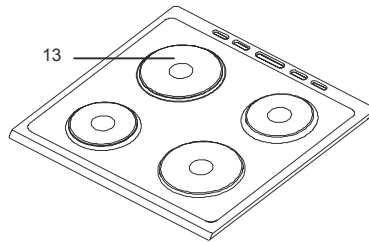
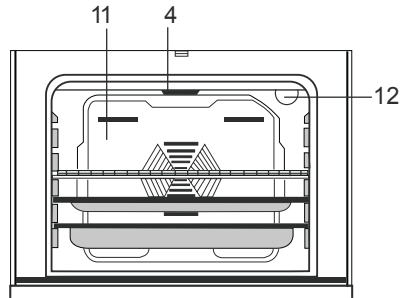
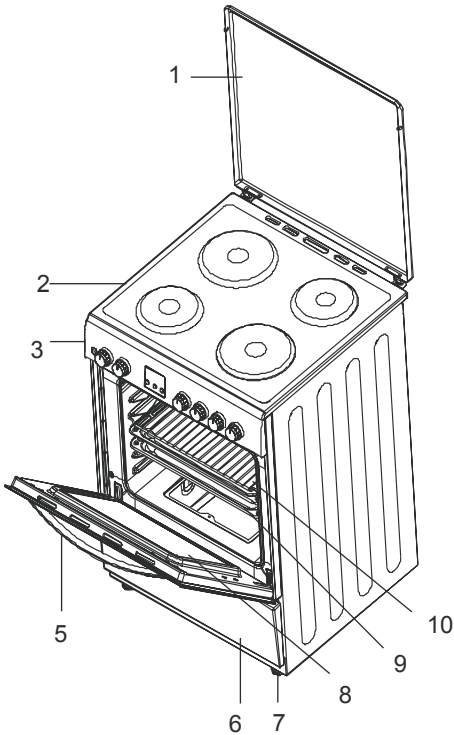


ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ:

1. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ
2. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ
4. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΣΑΣ
5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ
6. ΣΕΡΒΙΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ



ΜΕΡΟΣ 1: ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ



Μέρη της συσκευής:

- 1- Κάλυμμα επιφάνειας μαγειρέματος
- 2- Επιφάνεια μαγειρέματος
- 3- Πίνακας Ελέγχου
- 4- Κλειδωμα προστασίας παιδιών
- 5- Λαβή πόρτας φούρνου
- 6- Κάλυμμα συρταριού
- 7- Πόδι στήριξης
- 8- Πόρτα φούρνου
- 9- Δίσκος φούρνου
- 10- Σχάρα
- 11- Μπροστινή αντίσταση

- 12- Κάλυμμα ανεμιστήρα
- 13- Λάμπα φούρνου
- 14- Ηλεκτρική εστία

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ (cm)
UFC-60225	60*60*85



2. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΑΕΑΑΑΟΟΑ ΑΟΟΙ ΟΙ ΑΑΧΑΕΝΕΑΕ Ι ΑΣΑΕΙ ΔΝΙ ΟΑΕΟΕΑ ΕΑΕΕΕΕΝΟΥΟΔΝΕ
ΧΝΟΕ Ι ΔΙ ΕΣΟΑΟΑ ΟΣ ΟΟΕΑΟΣ ΟΑΟ ΕΑΕΟΕΑΙ ΟΑ ΟΙ ΟΑ ΑΟΕΙ ΕΑ
ΔΝΙ ΟΑΑΟΕ Ι Τ ΑΝΙ ΟΑΕΑ Ι Α ΟΙ ΟΟΙ ΑΙ ΟΕΑΟΑΟΑ Ι ΟΑΙ ΧΝΑΕΑΑΟΑΕ

ΟΙ ΔΑΝΙ Ι ΑΑΧΑΕΝΕΑΕ ΑΧΑΕΟΟΙ ΟΑΧΕΑΕΑΑΙ Α ΧΝΟΕ Ι ΔΙ ΕΑΕΑΕΑ
ΔΑΝΕΟΙ ΟΑΝΑΑΔΙ ΑΙ ΑΙ Ι Ι ΟΑΕΑ. Σ ΟΟΕΑΟΣ ΟΑΟΑΙ ΑΑΧΑΟΕΙ ΑΙ Σ
ΑΕΕΑΟΑΕΙ ΝΕΙ ΑΙ ΑΟΑΔΙ ΟΕΑΟΙ ΑΟΙ ΟΣΟΑΟΔΙ ΟΑΙ ΣΑΙ ΟΙ ΟΑΕΟΟΙ
ΔΑΝΙ Ι ΑΑΧΑΕΝΕΑΕ . ΔΝΙ ΟΑΙ ΟΑ ΟΕΑΕΟΝΑΟΑΕΔΙ ΟΑΧΙ ΟΙ ΑΝΕΙ Ι ΟΟ
ΑΙ Ψ ΑΕΑΑΑΑΟΑ ΟΙ ΔΑΝΙ Ι ΑΑΧΑΕΝΕΑΕ Ι ΑΣΑΕΙ .

Αί εγώ θνή αεί δι εράε αοοάεαε:

Σ οοοεαορ αοορ ι δι ηαβι α ρηνοε ι δι ερεαβαδ υ δαεε
αδ υ 8 αερ ι εαεϋι υ εαεαδ υ υοι ι α ι αι αε ι Υι αο
ου ι αοεγ, αεεεεεηεεγ ρ δι αοι αοεγ εαι υοεοα ρ
ι α γεεαε ρ αι δ αεεε εαεαι ρ οε, αι ε οο Υ:αεαι εαβ
αδ ερηνοε ρ αεδ αεαοοε ο ρεϋι ι α ε ρηροε εο
οοοεαορ ι α αοοαερ οηυδι εαεεαοαι ι ι γι ε οο
αι α:υι αι ι οο εε αγι ι οο. Οα δαεε ααι εα δηγ αει α
δαεοι ι α ε οοοεαορ. Ι εαεαηει υο εαεε
οοι ερηνοε αδ υ ε ρηροε ααι εα δηγ αει α αβ αοαε
αδ υ δαεε ρε υ ηε αδ εεαε ρ.

ΔΝΙ ΑΕΑΙ ΔΙ ΕΣΟΣ: Σ οοοεαορ εαεεα δ ηι οδ εεϋοε α
ι Υηε εο αδι εε γι οεεεε εαηι ι εηαοε εαδϋ ε
ρηροε. Εα δηγ αει α δ ηι οΥ:αοα εεεεαηα ι α ι ρι
ααεεαοα οε αι οεϋοαε εΥηι αι οε. Δηγ αει α εηαδϋα
ι αεηεϋα δαεεϋεϋε υι 8 αερ ι αεεε αι αηεεει ι οαε
οδ υ οοι α:ρ αδ εεαε ρ.

ΔΝΙ ΑΕΑΙ ΔΙ ΕΣΟΣ: Ο ι αααηαι α ι α εηι ο ρ εϋεοα
δ εϋεα αοοε ρε υ ηε αδ ερηνοε ι δι ηαβι α αβ αε
αδ εεαοι ι εαει α αδι οαεγ αεαεε δ οηεααε. Δι ΟΑ
ι ρι αδ ε:αρηροαοα ι α οαροαοα ι ε ο υ οϋ ι α ι αηυ, αεεϋ
αδ αι αηαι δι εροα ε οοοεαορ εαεεαουδ ε εαεγ εα ε
οεϋα, δ. ρ. ι α Υι α εϋεοι ι α ρ ι α δ οηε α:ε ει οαΥηα.





DNĪ ĀĒĪ ĐĪ ĘCŌÇ: ĘĪ äōĩ ĩ ò ð õñēáãĪ: ĩ çĩ
 áđĩ Ęçēáyãã ĀĪç ð Ū ĩ ò óĉē āđ ĉ Ū ĩ āĉē ĩ áãñŸ Āđĩ ò.

DNĪ ĀĒĪ ĐĪ ĘCŌÇ: Āĩ àĩ òáĩ ĉĉãĪñũ ãĩ Þ óĉĩ
 āđ ĉ Ū ĩ āĉē, āđ Āĩ āñāĩ đĩ ĉ Þ óĉē Ęç óōóēãÞ āĉē ĩ á
 áđĩ òýããã õĩ Āĩ āã-ũĩ Āĩ ĩ Ęç ò çēãēñĩ ð Ęç ĩ Ī ò.

Āĉē ð ĘĪēã ò áóĉ Ī đĩ õ ð āñēãĩ ā Ū ĩ õĩ ĘĪēõĩ ĩ á,
 ĩ đĩ Ę Ā Þ đĩ ĉã õēĉũ đĩ õ ÷ ýĩ āĉáēđ ñŸ Āēĩ á áóáñāĪáē
 áđũ õĩ ĘĪēõĩ ĩ á ð ñē õĩ Āĩ ĩ Īãã. Āđ Īç ò, ð ñŸ Āēĩ á
 áö Þĩ āĉã ĩ á Ęñõ Þ óáēç āđ ĉ Ū ĩ āĉē Ęç ò ð ĘĪēã ò áóĉ Ī
 ð ñē ēēãĪããã õĩ ĘĪēõĩ ĩ á.

Ç óōóēãÞ āāĩ đñĩ ĩ ĩĪããēãē ÷ãñē ĩ ù ĩ Ýóũ
 āĩ ù ĉãñē ĩ ý ÷ñĩ ĩ ĩ āĉēũđ Ęç Þ ÷ ù ñē õĩ ý óōóđ Þĩ áđĩ ò
 Ęçēã-ãñē ĩ ĩ ý.

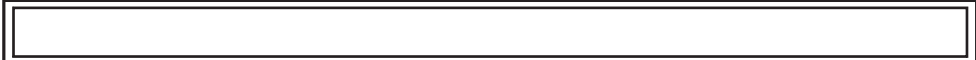
Āĉē ĩ á áđĩ õñŸ Āãã Āĩ áĉñĩ đ Þ Ęç ò óōóēãÞ ò, ð ñŸ Āēĩ á
 āãēãããóãēĩ ýĩ ĉã óĉñĪ Āãã óãēãñĩ đĩ Īç óç.

Ç óōóēãÞ ēãñĩ ĀĪããēđĩ ēý ēáđ Ū Ęç ÷ñ Þóç Ęç ò. Ę á
 ð ñŸ Āēĩ á đñĩ óŸ-ããã ĉĉãĪñā ĩ á ĩ çĩ áããĪããã ĉĉ
 Āĩ ĉĉđũáĉ ĩ Ýóá óđĩ õĩ ýñĩ ĩ.

Ęáđ Ū Ęç ÷ñ Þóç, ĩ ēēããŸ đĩ õ ÷ñçóē ĩ đĩ Ę ýĩ ĉáēãĉ
 óýĩ đĩ ĩ ÷ñũĩ ĩ óĉĩ ēáĩ ĩ ĩ ĉ Þ ÷ñ Þóç ĩ đĩ ñãĪĩ á
 áđĩ Ęđ Þĩ õĩ õççē Þ ēãñĩ ĩ ĘñáóĪ.

Ī ç ÷ñçóē ĩ đĩ ĉããã óēēçñ Ū ēáēãñē ĉĉ Ū đĩ õ ÷ãñ Ū ĉē õĩ
 Þ áēĩ çñŸ ĩ āããēēŸ ýĩ ýóñã ò āĉē ĩ á ēáēãñĪããã õĩ
 ĉĉ Ęç ð ùñãã ò õĩ õĩ ýñĩ ĩ õ ēáē Ū ēãã ò āđ ĉ Ū ĩ āĉē,
 āĉēđĩ đĩ ñĩ ýĩ ĩ á ÷ãñ Ū ĩ õĩ Ęçĩ āđ ĉ Ū ĩ āĉē, ð ñŸ Āĩ á đĩ õ
 ĩ đĩ ñãĪĩ á đñĩ ēáēŸ áēēñáýç õĩ õ ĉãĩ ē ý Þ çĩ Ę
 óĉĩ āđ ĉ Ū ĩ āĉē.

Ī ç ÷ñçóē ĩ đĩ ĉããã áđĩ ĩ ēáēãñē õŸ āĉē õĩ ĩ ēáēãñē ĩ ù
 Ęç ò óōóēãÞ ò.



DNĪ ĀĒĪ ĐĪ ĒÇŌÇ: Āāāāē ōēāā ōōēç óōōēāōP Y:āē áđáí āñāī đī ēēēāōđñē áí ōēāōāōđōāōđōā ōç ēŪĪ đ á, āēā í á áđī ōýāāōā ōçí đēāí ōōçōā çēāēñī đēçĭñō.

ĐÑĪ ŌĪ ×Ç: Ī ñēī Yí á đñī óđāēŪōē á ōĪ Pĭ áōā ōçō óōōēāōPō ĭ đī ñāñí á Y:ī ōĭ ōðçēP ēāñī ĩ ēñáóñ ēáđŪ ōĭ ĩ āāāñāī á Pōĭ øPōē ĩ óōī āēñē. ĒñáđŪōā ĩ áēñēŪ ōā ĩ ēñŪđāēŪ.

Ç ōōōēāōP óāō Y:āēđ āñā:ēāōā ōōĭ ĩ ōñō ōç ĩ á ōēā ōā āōāñī ōōē á đī đēŪēāē āēēĭP đñŪōđđ á ēāēēāĭ ĩ ĩēĭ ĩ yō.

Ī ēāñāāóñō ōōĭ đñçōçōđ ēāēāđ ēēāōP ĭ đñŪō āēí á āñĭ ĩ ōāēĭ ōĭĭ áđŪ āĭĭ ōōē āĭ çĭ Yĭ ōō ōā:ĭ ēĭ yō ō Yñāē. Āñāāóñō āāēāđŪōōāōçō ēāēāđ ēēāōP ĭ đĭ ō āēōāēĭ yĭ ōāēāđ ō ĩ ç āĭĭ ōōē āĭ çĭ Yĭ ōō ōā:ĭ ēĭ yō ĩ đĭ ñāñí á óāō āēēYōĭ ōĭ ōā ēē āyĭĭ ōō. Āñāēāđ ēēāōĭ ĩ í á ēēēŪĭ āōā P í á ñĭ đĭ đĭ đōāōā ōē đñĭ āēāñāō Yō çōđ ōōōēāōPō ĩ āĭ đĭ ē āPđĭ ōā ōñŵđĭ.

Đñē çĭ āāēāđŪōōāçō āāāāē ēāāā ōōēōōĭ ōŪĭ ĩ yĭ ĩ ēđ đēŪō ōōĭ ēPēāō āēāĭ ĩ Pō (ōyōç đĭ ō āāñĭ ō ēāēđñōç đĭ ō āāñĭ ō P ç đŪōç ēāēōō:ĭ ōçōā çōđ đāñĭ ÷Pō ñāyĭ áđ ō) ĩ á ōē ñōēĭ ñāē çōđ ōōōēāōPō. Ī ēóōĭ ēPēāō ñyēĭ ēçōđ āē çōđ ōōōēāōP áōōP áí áō Yñĭ ĩ ōāēōçĭ āōēŪōā.

Ī ĐÑŌĪ ×Ç: Ç ōōōēāōP áōōP Y:āēō:āāēōōāñĭ ōĭĭ āē ĩ áāāñāī á ō āāçđĭ y ēāē đñĭ ĩ ñāāōāēāē ĩ ēēēP ññPōç óā áōŪ ōñēŪ ÷P ñĭ. Āāĭ ēā đñŪō āēí á ñçōē ĩ đĭ ēēāēāē ĩ đĭ ē ĩ āPđĭ ōā Ūēēĭ ōēĭ đŪ P ĩ đĭ ēāPđĭ ōā Ūēēç āōāñĭ ĩ āP, ōđŪ ō āē ĩ ç ĩ ēēēP ññPōç P óā áđ āāāēĭ áōēŪ đāñēŪēēĭ ĩ P āē ēYñĭ áí ōç ÷P ñŪĭ.

Ī çĭ áđ ēāēPōāā í á áí ōðP ōāōā P í á ĩ āōāēē Pōāā çĭ ōōōēāōP ñāāP ĩ ōāō ç ēāāP çōđ đñŪōāō.

ĐñŪō āēí á ēāĭ āŪĭ ĩ ōāēŪēā ōā āōĭ áđŪĭ Yñā đñĭ ōōāóñō āē ĩ á āēōō āēēāōēç áōōŪēāŪ ōāō. Āđ āēP ōĭ āōāēñĭ đĭ ñāñí á ōđ Ūōāē ēā đñŪō āēí á đñĭ óY:āōā ēāđŪ ōĭ ēāēāñēĭ ō đĭ ō, Pōōā í á áđĭ ōýāāōā í á đĭ ÷āñŪĭ āōā. Āđĭ ōýāāōā í á ÷ōđPōāōā ōĭ āōāēñĭ á āĭ āōĭ ōŪñ.

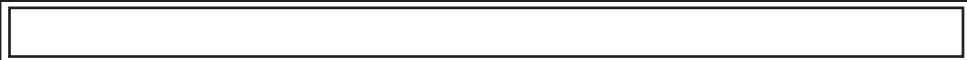
Āāāāē ōēāā ōōēĭ ēāēP āē ñāyĭ áđĭ ō āāĭ ēā ōōĭ đēōōāēāđŪ çĭ āāēāđŪōōāç çōđ ōōōēāōPō. Āĭ Y:āēōđĭ ōōāēçĭ ēŪ đĭ ēāēP āē ñāyĭ áđĭ ō, āē ĩ á áđĭ ōýāāōā ēē āyĭĭ ōō, áđŪ đñŪō āēí á áí ōēāōāōōāēāñāđ ŵ ōĭ ēāōāōēāōāōP, đĭ í áĭ ōē ñŵōŪ ōŪ ōĭ ō āē ōā:ĭ ēP āĭ ōđçñŪçōç P Ūēēā Ūĭ ĩ á ĩ á đāñŪĭ ĩ ē āĭ āēñāōç.

¼ōāĭ āñāēāĭ ēēP ç đŪñōā đĭ ō ōĭ yñĭĭ ō, ĩ çĭ áōP ĩ āōā ōā đāēŪĭ í á áĭ āāñĭ ōĭ ōçĭ đñŪōā P í á ēŪēĭ ĩ ōāēō' áđōP.

Đñĭ āēĭ đĭ đōāē āē çĭ āāēāđŪōōāç:

Ī ç ñçōē ĩ đĭ đōāē çōđ ōōōēāōP đñē ĩ ēĭ ēēçñŪ ēāñç āāēāđŪōōāP çōđ.

Ç ōōōēāōP đñŪō āēí á āāēāōāōōāēāñāēí á ōēāñōā ññPōç áđŪ āĭĭ ōōē āĭ çĭ Yĭ ōā:ĭ ēŪ. Ī ēāōāōēāōāōPō āāĭ āñāēōđ āyēōĭĭ ō āē ĩ đĭ ēāPđĭ ōā çĭ đĭ ñāñí á đñĭ ēēçēāñāđ ŵ ēāĭ ēāōĭ Yĭ ç đĭ ēYçōç ēāēāēāđŪōōāç áđŪ ĩ ç āĭĭ ōōē āĭ çĭ Yĭ á Ūĭ ĩ á.



¼óáí áðí òòóéàòÙáàà òç òòóéàòÞ, ááááé èàíá ùòéááí Ý-áéòðí òóááç ðí èáòÙ òç ì áàòí ñÙ. Òá ð àññ ù òç ì ðí é òòáòðí òá àéáòç ðí áò ò, ì ç ñ-ñçóé ì ðí ðóáà òç òòóéàòÞ, áéèÙ áð àðéòí èàíá àí Ýò ù ò óòí àíí òóé àí òç ðí Ýí ÒÝñá. Áð àñÞ òá òéèÙ ðí ò ñ-ñçóé ì ðí é ýí òáéáç òç òòóéàòáóíá (ì Òéí í, òòí áàòÞ ñàòóòññáð òéè ð, ò áééè èèð.) ì ðí ñáí á Ý-ì òí áð èéáááí áð è ð óáè òóá ð ááé, èá ð ñÝ ò áéí á òá òóéè Ýáàòáéáé á òá áðí ì áéñýí áàòÙ áóá.

Ðñí òóáòÝò òá òç òòóéàòÞ óáò áð ù òé áòí ò óóáéè Ýò áð èññÙ áé. Ì çí òç ðí áòÞ áàò áéòáéé Ýí ç òòé áð èññÙ áé ù ð ò þé, àñí ñ-Þ, ñ-áí ééèð.

Òá òéèÙ ðí ò ð àññ Òéèí òí òç òòóéàòÞ (ì ò òéÙò è ð ñÝ ò áéí á ò ðí ñí ýí í á áí òÝ-ì òí èáñí ì èñáòíá òí òéÙ-è òí í 100°C.

ÉáòÙ òç ááñéáé òç ò ñ-ñçóé:

¼óáí ñ-ñçóé ì ðí ðóáà òí òí ýñíí ò áòé áá ð ñç òç òí ñÙ, èá ð ñí èýð áéèÙ òí è ì òí Þ áð ù òá ì ì ù òéèÙ òéèÙ èáéòé áí èèð ù áé èÝñí áí òç ò. Áá òí èùáí áðòù, ðñé ñ-ñçóé ì ðí ðóáà òí òí ýñíí ò áòé, ñ-ñçóé ì ðí ðóáà òí ñ-ññ ð àññ-ùí áí á òç ì Ýáè òç èáñí ì èñáòíá áé 45 èáð ð. Òòá-ññí ù ò ñ-ñáòÙ áéí á ááññá òá òó òí ð àññ Òéèí ò òí ðí ñ áá áéáéáéáò òç ðí Ýí òí òí ýñíí ò.

ÉáòÙ òç ñ-Þòç, ì èáí ù èáññÝò èáéáò ù èáññÝò áð è ðí áéò ò ò òí ýñíí ò áðí èò ýí òèçè Þ èáñí ì èñáòíá. Áí Þ áíí ñáòá òç ð ù ñáò ò òí òí ýñíí ò, òóáéáíá èáíá ð ñá ù áé í á áðí òýáàòá òí èáòù áð ù ðí ò áí Ýñ-áòáé áð ù òí ýñíí. °ò ù ò òðÙñí áé èñ áòí ò ááéáòí Òù ì í.

Ì ç áéèçñáíá áýòéáéòá Þ èáyóé á áñç, ì Ýóá Þ èí í ðÙ òç òòóéàòÞ ùáí áðòÞ ñ-ñçóé ì ðí èñáé

×ñçóé ì ðí èñáòÙ òá áÙ òé òí ýñíí ò áé í á áðí ì áéñýí áàòóéáç ò ááç òí ý áð ù òí òí ýñíí Þ í á òá òí ðí èàòáíá òá áòòùí.

Ì çí áòÞ áàò òç òòóéàòÞ ì áááñÝí áò ò ùáí ì áááñÝí áòá ì áéñí ò Þ èÙáé ì ðí ñáí í á áí áòéááí ýí òá ð àññ ù òç ð ð àññÝñí áí òç ò. Ðí òÝ ì çí ðñí ð ð áé Þ óáà í á éáòáðí èáí Þ óáàí áí áñ ù èè ò èùáàò áð ù èÙáé òí ò éáíáòáé Éáéýð òá òç ð éáòáñ ù éá Þ òí òç áÙ èí á òí èáð Òéèð ò áé í á éáòáðí ñáòá òç ò èùáá éáéáð áí áñáí ðí ðóáà òç òòóéàòÞ ì áááñÝí áò ò.

ÐÙí òá í á òí ðí èàòáíá òá óéáç òí èÝí òñí òç ò è ð í ç ò ì áááñÝí áò ò éáéí á áòññáòá èè èááÝò óááóóáé Þ èÝòç Þ óááí áí çí ì ðí ñí ýí í á ñ-òòç èè ýí Þ í á ð èò òí ýí éáòÙ èÙè ò.

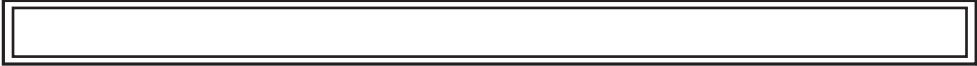
Áí ááí ð ñù èáéáé á ñ-ñçóé ì ðí ðóáà òç òòóéàòÞ áé ì ááÙè ñ-ñí ì èù ááòç òç ð á, áðí òòí áÝòá òç ð áð ù òç ð ð ññá. Áð áí áñáí ðí ðóáà òí ááí èù áéèÙ ðç áéÝá-ì ò. Áð ñçò, ùáí ááí ñ-ñçóé ì ðí èñáé òç òòóéàòÞ, áéèçñáíá áð áí áñáí ðí è ðí Ý ç ò ááééáíá ááññ ò.

Ááááé èàíá ùòéáá ð àññ òñí ò èèÙ èí òí ð è ð áéÝá-ì ò òç òòóéàòÞ ò áñ áéòÙ òá òç èÝòç "0" (áð áí áñáí ðí ñçòç) ùáí ááí ñ-ñçóé ì ðí èñáé òç òòóéàòÞ.

Ì éáñ èí é(òáò è) áÝñíí òí ùáí òñááç-òí ýí Ýí ù. Ðñí òÝí òáí á í çí áò Þ óáàí á ñ-òéáñ èáòù òáññ.

¼óáí ç ð ù ñá Þ òí òòñ òéè ò òí ýñíí ò áñ áéáí ì èð, ì çí ò ðí èàòáíá òñí òá ð Òí ù òí ò. Ì ðí ñáí á áð çññáòá òç ð òòóéàòÞ Þ í á òð Òó áéò èÙè òí á.

Ì çí òí ðí èàòáíá Ýóá òí òòñ òéè ááññáí òéáñ áí á Þ áýòéáéòá Þ áí áò èÝí é á áñç (ì Òéí í, ð éáòéè Ýò óáéí ýéàð, ñ-ñáòÙ, ð áí èÙèèð.). Áòù ð àññáí á Òí áééáé áááññ èù ò éáç ì áð èáòéÙ áí áóí òÙñ (ð. ñ. ð éáòéè Ýò éááÝò).



Ì çí êñàì Ûðàð àòó ÿòò, ð áí Æ ð Æ Û ï í Þ Û è á ð á í Æ ð á ð ù ò ç ó ò ó è á ð Þ ð ð è á á ÿ ó ç ò.
 È á ð Û ð í è á è á ñ è ì ù è á è ç ó ó í ð Þ ñ ç ó ç C:
 Ð Û í ò á í á á ð á í ã ñ á ð ï ð ñ è ç ó ó ó è á ð Þ ð ñ è á ð ù ã ñ á á ó ñ ò ù ð ò ð ò è á è á ñ è ì í ý Þ
 ç ò ó ó í ð Þ ñ ç ó ç ò. Ì ð ï ñ á ñ á í á
 ð ï è Û í á ò á ì á á ð ï ó ý í á á ó ç ç ò ó ó ó è á ð Þ ð á ð ù ò ç í ð ñ è á Þ á ð á í ã ñ á ð ï ð í ó á ò ð ï ò ò
 á á í è ì ý ó à è è ù ð ò ò.

Á È Á Á Á È Ò Ç Ñ Ó Á Ó Á Ò Ç Í Á Ð Ì Á Ì Ò È Ì Ò Ç Ó Á È Á È Ó Í Á Ó Ó Á È Á È Ó Ç Ó
 Ó Ó È Á Ó Ç Ó Ó Á Ó, Ó Ó Í È Ó Ì Ì Á Í Á × Ñ Ç Ó È Ì Ð Ì È È Á Ð Á Í Ó Á Í Ç Ó Á
 Á Í Ó Á È Á È Ó È Á È Á È Í Á È Á È Á Ó Á Ì Í Ì Á Ì Í Ó Ó È Á Í Ç Í Á Í Ó Ó
 Ó Á × Í È Ì Ó Ó Ó Á Ñ Á È Ó Á Ð Á Ñ È Ó Û Ó Ç Ð Ì Ó × Ñ Á È Ó Ó Á È

Αυτή η μοντέρνα, λειτουργική και πρακτική κουζίνα με φούρνο, που κατασκευάστηκε με μέρη και υλικά της καλύτερης ποιότητας, θα ανταποκριθεί στις ανάγκες σας από κάθε άποψη. Θα πρέπει οπωσδήποτε να διαβάσετε αυτό το εγχειρίδιο για να μην έχετε κανένα πρόβλημα μελλοντικά και για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα. Οι ακόλουθες πληροφορίες αφορούν τους απαραίτητους κανόνες για σωστές διαδικασίες εγκατάστασης και σέρβις. Θα πρέπει να διαβαστούν ιδιαίτερα από τον τεχνικό που θα εγκαταστήσει τη συσκευή σας.

Για την εγκατάσταση της συσκευής σας, απευθυνθείτε στο Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

3. 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

* Υπάρχουν ορισμένοι παράγοντες στους οποίους θα πρέπει να δοθεί προσοχή κατά την εγκατάσταση της κουζίνας σας. Προσέξτε οπωσδήποτε τις πιο κάτω συμβουλές για να μπορείτε να αντιμετωπίσετε οποιαδήποτε προβλήματα και/ή επικίνδυνες καταστάσεις που μπορεί να προκύψουν αργότερα.

* Η κουζίνα μπορεί να τοποθετηθεί κοντά σε άλλα έπιπλα υπό τον όρο ότι στην περιοχή που έχει εγκατασταθεί η κουζίνα, το ύψος του επίπλου δεν πρέπει να υπερβαίνει το ύψος της επιφάνειας των εστιών.

* Κατά την επιλογή θέσης, προσέξτε να μην την τοποθετήσετε κοντά σε ψυγείο. Δεν θα πρέπει να υπάρχουν κοντά στη θέση εγκατάστασης της κουζίνας εύφλεκτα ή αναφλέξιμα υλικά, όπως κουρτίνες, νάιλον κλπ. τα οποία μπορούν να πιάσουν γρήγορα φωτιά.

* Απαιτείται να υπάρχει διάκενο τουλάχιστον 2 εκατοστών μεταξύ του πίσω καλύμματος του φούρνου και του τοίχου, για λόγους κυκλοφορίας του αέρα.

* Τα έπιπλα κοντά στην κουζίνα θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα ώστε να αντέχουν σε θερμοκρασίες τουλάχιστον 50 °C πάνω από τη θερμοκρασία του χώρου.

* Εάν το έπιπλο κουζίνας είναι πιο ψηλά από το επίπεδο των εστιών της κουζίνας, τότε πρέπει να απέχει τουλάχιστον 11 cm από την πλευρά της κουζίνας.

* Τα ελάχιστα ύψη από την επιφάνεια της κουζίνας για τα ντουλάπια τοίχου και τον απορροφητήρα πάνω από το φούρνο, είναι όπως φαίνονται πιο κάτω. Έτσι, ο απορροφητήρας πρέπει να βρίσκεται σε ελάχιστο ύψος 650 mm από την επιφάνεια των εστιών.

Εάν δεν υπάρχει απορροφητήρας, το ελάχιστο ύψος δεν πρέπει να είναι μικρότερο από 700 mm.

3. 2 ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΩΝ ΠΟΔΙΩΝ

Ο φούρνος σας στέκεται επάνω σε 4 ρυθμιζόμενα πόδια. Εφόσον τα πόδια είναι ρυθμισμένα στη χαμηλή θέση, πριν εγκαταστήσετε τη συσκευή, απαιτείται να ελέγξετε εάν ισορροπεί. Μπορείτε να ρυθμίσετε τα πόδια περιστρέφοντάς τα δεξιόστροφα εάν απαιτείται. Μέσω των ποδιών έχετε τη δυνατότητα να ανυψώσετε τη συσκευή το πολύ κατά 15 mm. Όταν τα πόδια είναι ρυθμισμένα σωστά, τότε δεν πρέπει να μεταφέρετε τη συσκευή σύροντάς την, αλλά πρέπει να την τοποθετήσετε στη θέση της σηκώνοντάς την. Για να ρυθμίσετε τα πόδια πρέπει να βγάλετε έξω το ράφι κάτω από το φούρνο. Τα πόδια μπορούν να ρυθμιστούν από μέσα σε μικρά βήματα.

3.3 ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Κατά την ηλεκτρική σύνδεση ακολουθείτε απαραίτητα τις παρακάτω οδηγίες:

* Το καλώδιο γείωσης πρέπει να συνδεθεί στον ακροδέκτη γείωσης. Πρέπει να βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε το κατάλληλα μονωμένο καλώδιο κατά τη σύνδεση στην πηγή ηλεκτρικού ρεύματος. Εάν στο χώρο που θα εγκατασταθεί η συσκευή δεν υπάρχει κατάλληλα γειωμένη παροχή ρεύματος σύμφωνα με τους κανονισμούς, απευθυνθείτε άμεσα στο Εξουσιοδοτημένο Σέρβις μας.

* Η παροχή ρεύματος με γείωση θα πρέπει να είναι κοντά στη συσκευή. Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης.

* Το καλώδιο ρευματοληψίας δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με τις θερμές επιφάνειες του προϊόντος.

* Σε περίπτωση που το καλώδιο ρευματοληψίας παρουσιάζει φθορά ή ζημιά, απευθυνθείτε οπωσδήποτε στο Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Το καλώδιο θα πρέπει να αλλάξει από Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

* Λανθασμένη ηλεκτρική σύνδεση μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή σας. Βλάβη αυτού του είδους δεν εμπίπτει στην εγγύηση.

* Η συσκευή έχει ρυθμιστεί για κανονική λειτουργία με ρεύμα τάσης 220-240 Volt και 400V 3N. Εάν το ρεύμα του δικτύου είναι διαφορετικό από τις τιμές που αναφέρονται, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

Το καλώδιο ρευματοληψίας δεν θα πρέπει να αγγίζει μέρη της συσκευής που αποκτούν υψηλή θερμοκρασία. Το καλώδιο ρευματοληψίας δεν θα πρέπει να αγγίζει το πίσω μέρος της συσκευής. Αλλιώς μπορεί να προκαλέσει βλάβη στο καλώδιο ρευματοληψίας της συσκευής. Και αυτό μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνο βραχυκύκλωμα. Η κατασκευαστική εταιρεία δηλώνει ότι δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιεσδήποτε βλάβες και ζημιές προκύψουν από μη τήρηση των κανονισμών και προτύπων ασφαλείας που ακολουθούν.

* Στο κύκλωμα τροφοδοσίας θα πρέπει να πρέπει να εγκατασταθεί διάταξη αποσύνδεσης όλων των πόλων με διάκενο επαφών τουλάχιστον 3 mm ονομαστικού ρεύματος 32A και τίπου καθυστερημένης λειτουργίας.

* Η συσκευή αυτή προορίζεται για σταθερή σύνδεση στην παροχή ρεύματος. Η σύνδεση της συσκευής στην παροχή ρεύματος πρέπει να γίνει από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

3. 4 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

* Η συσκευή σας παράγεται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές. Οι εργασίες συντήρησης και επισκευής θα πρέπει να γίνονται μόνο από τεχνικό του Εξουσιοδοτημένου σέρβις ο οποίος έχει εκπαιδευτεί από την κατασκευάστρια εταιρεία. Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευών χωρίς τήρηση των κανονισμών μπορεί να σας θέσουν σε κίνδυνο.

* Οι εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται κατά τη λειτουργία της. Οι εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου και τμήματα της συσκευής που εξασφαλίζουν την εξαγωγή της θερμότητας και των ατμών βρίσκονται σε αρκετά υψηλή θερμοκρασία. Ακόμα και αν η συσκευή απενεργοποιηθεί, αυτά τα τμήματα διατηρούν υψηλή θερμοκρασία για ορισμένο χρονικό διάστημα. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

* Μην αφήνετε την κουζίνα χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε με μαγειρικό λίπος ή λάδι. Μπορεί να προκύψει ανάφλεξη σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Ποτέ μη προσπαθήσετε να χύσετε νερό σε φλόγες από λάδι που καίγεται. Σε τέτοια περίπτωση καλύψτε το σκεύος (κατσαρόλα ή τηγάνι) με το κάλυμά του για να διακόψετε την παροχή αέρα στη φλόγα και απενεργοποιήστε την κουζίνα.

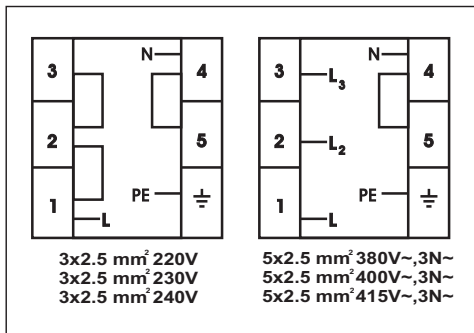
* Για να μπορέσετε να μαγειρέψετε στο φούρνο σας θα πρέπει να ρυθμιστούν οι διακόπτες λειτουργίας και ρύθμισης θερμοκρασίας φούρνου και επίσης να προγραμματιστεί το ρολόι του φούρνου. Αλλιώς ο φούρνος δεν λειτουργεί.

* Μην αφήνετε τίποτα επάνω στην πόρτα ή το συρτάρι του φούρνου όταν είναι ανοικτά. Μπορεί να επηρεαστεί η ισορροπία της συσκευής σας ή να σπάσει το κάλυμμα.

* Μην τοποθετείτε στο κάτω συρτάρι βαριά αντικείμενα, εύφλεκτα υλικά ή υλικά που μπορούν να καούν (νάιλον, πλαστικές σακούλες, χαρτί, πανιά. . . κλπ.).

* Επίσης όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, διατηρείτε κλειστή τη στρόφιγγα του αερίου.

* Προστατέψτε τη συσκευή σας από τις ατμοσφαιρικές επιδράσεις. Μην την αφήνετε εκτεθειμένη σε παραγόντες όπως ήλιο, βροχή, χιόνι, σκόνη. . κλπ.



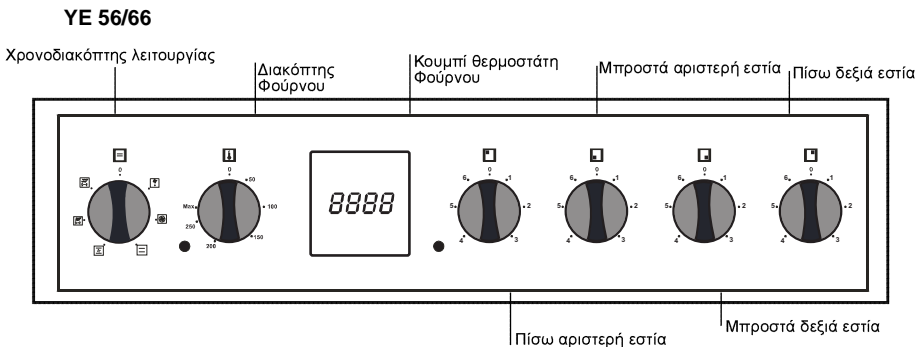
ΜΕΡΟΣ 4 : ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΣΑΣ

4. 1 ΓΕΝΙΚΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΣΑΣ

ΥΕ 56	
ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ	1000 WATT
ΕΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ	1000 WATT
ΓΚΡΙΑ	1600 WATT
ΤΑΧΥΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑΣ	2000 WATT

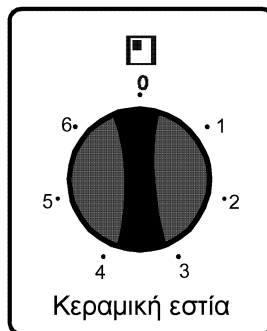
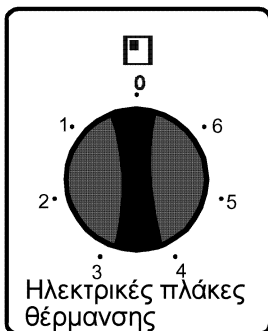
ΥΕ 66	
ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ	1100 WATT
ΕΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ	1200 WATT
ΓΚΡΙΑ	1400 WATT
ΤΑΧΥΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑΣ	2000 WATT

4. 2 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΠΙΝΑΚΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ



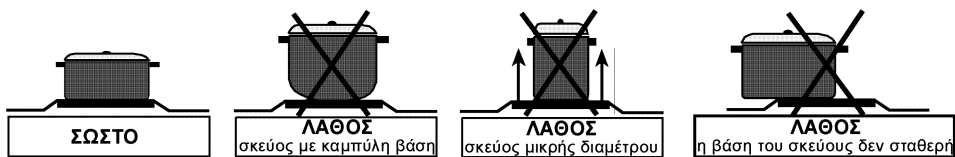
4. 3 ΧΡΗΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΠΛΑΚΩΝ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Η ηλεκτρική εστία ελέγχεται από διακόπτη με 7 διαβαθμίσεις. "0" είναι η θέση απενεργοποίησης. Οι περιοχές χρήσης για τις επόμενες 6 διαβαθμίσεις είναι:



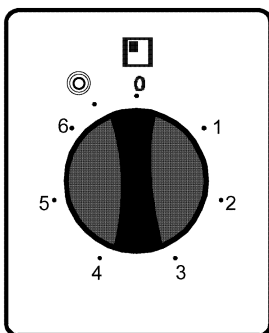
- 1.....Διατήρηση φαγητού ζεστού
- 2-3.....Ζέσταμα σε χαμηλή ένταση
- 4-5-6..Θέσεις για μαγείρεμα - τσιγάρισμα και βράσιμο

Το επάνω μέρος των ηλεκτρικών πλακών θέρμανσης (ματιών) καλύπτεται από προστατευτικό υλικό ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες. Κατά την πρώτη χρήση, γυρίστε το διακόπτη της ηλεκτρικής εστίας στο “3” και κατόπιν αφήστε την εστία να λειτουργήσει για 5 λεπτά για να σκληρύνει η προστατευτική στρώση. Κατά τη χρήση ηλεκτρικών εστιών, πρέπει να δίνετε προσοχή ώστε τα χρησιμοποιούμενα σκεύη να έχουν λείες βάσεις. Εάν χρησιμοποιούνται μαγειρικά σκεύη με λείες βάσεις κατάλληλου μεγέθους, μπορείτε να επιτύχετε την καλύτερη δυνατή απόδοση από την εστία σας. Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε σκεύη μικρού μεγέθους σε μεγάλη εστία, γιατί αυτό θα προκαλέσει απώλεια θερμότητας και σπατάλη ενέργειας.



Μετά το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι η εστία σας είναι απενεργοποιημένη και ο διακόπτης ελέγχου είναι στη θέση “0”. Επίσης ποτέ μην ακουμπάτε την εστία γιατί θα βρίσκεται σε υψηλή θερμοκρασία για ορισμένο χρόνο από την απενεργοποίησή της. Μην επιτρέπτε στα παιδιά να πλησιάσουν.

Μετά τη χρήση της, καθαρίστε την ηλεκτρική εστία με ένα υγρό πανί. Εάν η εστία έχει λερωθεί πολύ, καλός τρόπος καθαρισμού είναι με διάλυμα απορρυπαντικού σε νερό. Μετά τον καθαρισμό, θερμάνετε την εστία για λίγα λεπτά για να στεγνώσει το επάνω μέρος. Εάν δε χρησιμοποιήσετε τις εστίες της κουζίνας για κάποιο χρονικό διάστημα, βεβαιωθείτε να απλώσετε μια λεπτή στρώση λαδιού για προστασία, όπως π.χ. λάδι μηχανών.



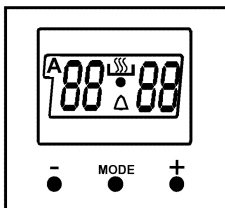
Διπλή ή Οβάλ Κεραμική εστία

Οι διπλές ή οβάλ κεραμικές εστίες μπορούν να θερμανθούν σε δύο διαφορετικές θέσεις. Για τη λειτουργία της μεγάλης διαμέτρου της διπλής εστίας γυρίστε το διακόπτη στο “◎”. Και η μικρή και η μεγάλη διάμετρος της εστίας θα λειτουργήσουν. Για τη λειτουργία του οβάλ μέρους της οβάλ εστίας, γυρίστε το διακόπτη στο “⊙”. Θα λειτουργήσουν και το οβάλ και το στρογγυλό μέρος.

4.4 ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

4. 4. 1 Χρήση του ηλεκτρονικού ρολογιού προγραμματισμού Ρύθμιση της τρέχουσας ώρας

Το σύμβολο "A" θα αρχίσει να αναβοσβήνει όταν η κουζίνα συνδεθεί στο ηλεκτρικό ρεύμα. Πιέστε συγχρόνως τα πλήκτρα (+) και (-). Επίσης είναι δυνατόν να ρυθμίσετε (να αυξήσετε ή να μειώσετε) την ώρα πιέζοντας αυτά τα πλήκτρα.

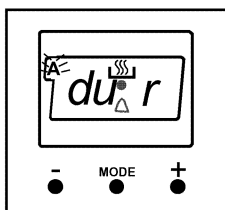


Ρύθμιση Ώρας / Ειδοποίησης

Αυτή η λειτουργία μπορεί, εάν επιθυμείτε, να χρησιμοποιηθεί σαν ρύθμιση ώρας και σαν ειδοποίηση. Το πλήκτρο "Mode" πρέπει να πατηθεί έως ότου ανάψει η κόκκινη ενδεικτική λυχνία "Δ". Η επιθυμητή χρονική περίοδος ρυθμίζεται με τα πλήκτρα "+" και "-". Ο επιθυμητός χρόνος παραμένει στην οθόνη μετά τη ρύθμιση του και η ένδειξη "Δ" η οποία αναβόσβηνε, παραμένει σταθερή. Η ώρα είναι δυνατόν να ρυθμιστεί μεταξύ των ωρών 0 - 23.59. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος ακούγεται ειδοποίηση και το σύμβολο "Δ" αναβοσβήνει. Μπορείτε να πιέσετε οποιοδήποτε πλήκτρο για να σταματήσετε τον ήχο ειδοποίησης.

Προγραμματισμός με καθορισμό της διάρκειας μαγειρέματος

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για ρύθμιση μαγειρέματος για την επιθυμητή διάρκεια. Για να ρυθμίσετε την περίοδο μαγειρέματος, πιέστε το πλήκτρο "Mode" έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία "Dur". Η επιθυμητή διάρκεια μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί με τα πλήκτρα "+" και "-". Όταν ρυθμιστεί η ώρα, καταγράφεται αυτόματα εντός 5 δευτερολέπτων από τη ρύθμιση και φωτίζονται μόνιμα τα σύμβολα "A" και "SS". Η οθόνη επιστρέφει στην ένδειξη της τρέχουσας ώρας. Μια ειδοποίηση (ήχος) ακούγεται όταν τελειώσει η διάρκεια του μαγειρέματος και τα σύμβολα "A" και "SS" αρχίζουν να αναβοσβήνουν. Η πίεση οποιουδήποτε πλήκτρου σταματάει την ηχητική ειδοποίηση και το αναβοσβήσιμο της λυχνίας. Η διάρκεια μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 0 και 10 ωρών.



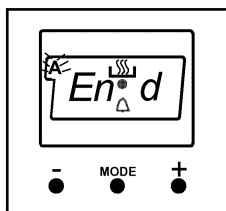
Προγραμματισμός με καθορισμό του χρόνου τέλους μαγειρέματος

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για ρύθμιση του χρόνου τέλους της περιόδου μαγειρέματος. Για να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους μαγειρέματος, πιάστε το πλήκτρο "Mode" έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία "End". Η επιθυμητή ώρα τέλους μαγειρέματος ρυθμίζεται με τα πλήκτρα "+" και "-". Όταν φθάσει η ώρα τέλους ακούγεται ειδοποίηση την οποία μπορείτε να σταματήσετε πιέζοντας οποιοδήποτε πλήκτρο.

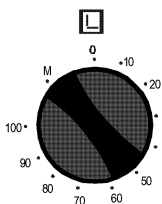
Προγραμματισμός με καθορισμό της διάρκειας μαγειρέματος και του χρόνου τέλους

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος με χρήση της αυτόματης λειτουργίας μαγειρέματος.

Τόσο η διάρκεια του μαγειρέματος όσο και ο χρόνος τέλους πρέπει να ρυθμιστούν, για να ορισθεί το τέλος της περιόδου μαγειρέματος. Η διάρκεια μαγειρέματος ρυθμίζεται όπως αναφέρθηκε πιο πάνω. Για να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους, πιάστε το πλήκτρο "Mode" έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία "End". Τα πλήκτρα "+" και "-" πρέπει να χρησιμοποιηθούν για να ορίσετε το τέλος της επιθυμητής χρονικής περιόδου. Όταν ρυθμιστεί η ώρα, καταγράφεται αυτόματα εντός 5 δευτερολέπτων από τη ρύθμιση και φωτίζονται μόνιμα τα σύμβολα "A" και "SS". Η οθόνη επιστρέφει στην ένδειξη της τρέχουσας ώρας. Στο τέλος του χρόνου ακούγεται ηχητική ειδοποίηση και αρχίζει να αναβοσβήνει το σύμβολο "A". Η πίεση οποιοδήποτε πλήκτρου σταματάει την ηχητική ειδοποίηση και το αναβοσβήσιμο της λυχνίας.



4.4.2 Χρήση του μηχανικού χρονοδιακόπτη

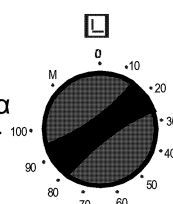


Χειροκίνητη λειτουργία

Όταν θέσετε το κουμπί του χρονοδιακόπτη στη θέση "M" όπως δείχνει η αριστερή εικόνα, ο φούρνος μπορεί να λειτουργεί συνεχώς. Ο φούρνος δεν μπορεί να λειτουργήσει, εάν το κουμπί βρίσκεται στη θέση "0".

Λειτουργία με ορισμό χρόνου

Γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη δεξιά για να ορίσετε το χρόνο μεταξύ 0-100 λεπτών όπως φαίνεται στη δεξιά εικόνα. Όταν τελειώσει ο ορισμένος χρόνος, ο φούρνος σβήνει και ακούγεται σύντομος ήχος ειδοποίησης.



4. 4. 3 Χρήση διακοπών λειτουργίας φούρνου

Αυτός ο διακόπτης σας επιτρέπει να επιλέγετε τις λειτουργίες του φούρνου. Οι λειτουργίες και τα σύμβολά τους φαίνονται στον ακόλουθο πίνακα. Επίσης οι λεπτομερείς οδηγίες και οι χρήσεις τους θα εξηγηθούν με λεπτομέρειες στις επόμενες σελίδες.



Λειτουργία της λάμπας του φούρνου.



Λειτουργία λάμπας φούρνου, κόκκινης προειδοποιητικής λυχνίας και ανεμιστήρα. Χρησιμεύει για το ξετάγωμα κατεψυγμένου φαγητού.



Λειτουργία θερμοστάτη και προειδοποιητικών λυχνιών φούρνου, και επάνω και κάτω αντίστασης.



Λειτουργία θερμοστάτη και προειδοποιητικών λυχνιών φούρνου, και ταχυθερμαντήρα και ανεμιστήρα.



Λειτουργία θερμοστάτη και προειδοποιητικών λυχνιών φούρνου, ανεμιστήρα και επάνω και κάτω αντίστασης.



Λειτουργία θερμοστάτη και προειδοποιητικών λυχνιών φούρνου, αντίστασης γκριλ και σούβλας.



Λειτουργία θερμοστάτη και προειδοποιητικών λυχνιών φούρνου και επάνω αντίστασης, αντίστασης γκριλ και σούβλας.



Λειτουργία θερμοστάτη και προειδοποιητικών λυχνιών φούρνου και επάνω αντίστασης, αντίστασης γκριλ, σούβλας και ανεμιστήρα.



Λειτουργία θερμοστάτη και προειδοποιητικών λυχνιών φούρνου, καθώς και κάτω αντίστασης.



Λειτουργία θερμοστάτη και προειδοποιητικών λυχνιών φούρνου, ταχυθερμαντήρα, κάτω αντίστασης και ανεμιστήρα.



Λειτουργία θερμοστάτη και προειδοποιητικών λυχνιών φούρνου, και της κάτω αντίστασης.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν δεν έχουν δοθεί επιτήρηση ή οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

Μη χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγαράκια καθαρισμού ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες μετάλλων για να καθαρίσετε το φούρνο γυάλινη πόρτα δεδομένου ότι μπορούν να γρατσουνίσουν την επιφάνεια, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε θραύση του γυαλιού.

Για εστίες, η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργήσει μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.



Λειτουργία Ξεπαγώματος

Μπορείτε να αρχίσετε τη διαδικασία ξεπαγώματος τοποθετώντας το κατεψυγμένο φαγητό στο φούρνο σας και γυρίζοντας το διακόπτη στο καθορισμένο σύμβολο. Το πρόγραμμα αυτό δεν μαγειρεύει το φαγητό, απλά βοηθάει να ξεπαγώσει σε σύντομο χρόνο. Τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να ξεπαγώσει στην τρίτη θέση ραφίου από το κάτω μέρος, σε μια σχάρα. Τοποθετήστε ένα δίσκο στο κάτω μέρος του φούρνου για να συλλέξει το νερό που παράγεται κατά το ξεπάγωμα.



Λειτουργία Επάνω - Κάτω αντίστασης (Στατικό μαγείρεμα)

Με αυτό το μαγείρεμα, το οποίο θεωρείται η παραδοσιακή μέθοδος, η θερμότητα κατανέμεται ομοιόμορφα στο φούρνο από την επάνω και κάτω αντίσταση, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο ψήσιμο στο επάνω και κάτω μέρος του φαγητού.

Συνιστάται να προθερμαίνετε το φούρνο για 10 λεπτά. Αφήστε το φαγητό το οποίο έχει τοποθετηθεί στον παρεχόμενο δίσκο μαγειρέματος να μαγειρευτεί για τη συνιστώμενη χρονική περίοδο. Η θέση Επάνω-Κάτω Αντίστασης είναι η προτιμώμενη ρύθμιση για να ψήνετε κέικ, παντεσπάνι, τάρτες, μακαρόνια φούρνου, λαζάνια, πίτσα.

Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, σβήστε το διακόπτη του φούρνου και το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας και ακυρώστε το χρονικό πρόγραμμα. Βγάλτε το έτοιμο φαγητό από το φούρνο, τοποθετήστε το σε ασφαλές μέρος και ανοίξτε την πόρτα του φούρνου για να βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος θα κρυώσει τελείως. Καθώς μετά το μαγείρεμα ο φούρνος θα είναι ακόμα σε υψηλή θερμοκρασία, μείνετε μακριά από το φούρνο και επίσης κρατήστε και τα παιδιά μακριά του.



Λειτουργία Ανεμιστήρα και Επάνω - Κάτω αντίστασης (Στατικό μαγείρεμα με ανεμιστήρα)

Ο θερμός αέρας από την πάνω και κάτω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο μέσω του ανεμιστήρα.

Ο διακόπτης θερμοκρασίας ρυθμίζεται στην τιμή που συνιστάται στον πίνακα θερμοκρασιών μαγειρέματος. Γυρίστε το διακόπτη του φούρνου στο σύμβολο που αντιστοιχεί σ' αυτήν τη λειτουργία. Ο χρόνος του φούρνου ρυθμίζεται στο συνιστώμενο χρόνο μαγειρέματος, ενώ ο φούρνος προθερμαίνεται για 10 λεπτά. Κατόπιν τοποθετήστε στο φούρνο το φαγητό σας το οποίο βρίσκεται στους κατάλληλους παρεχόμενους δίσκους και μαγειρέψτε το. Γενικά, αυτή η θέση του διακόπτη είναι πολύ καλή για το ψήσιμο γλυκών. Σ' αυτή τη θέση διακόπτη το φαγητό θα ψηθεί ομοιόμορφα. Η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα ενός δίσκου. Στο τέλος του μαγειρέματος, σβήστε το διακόπτη του φούρνου και το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας. Ακυρώστε το πρόγραμμα χρονοδιακόπτη του φούρνου, βγάλτε το μαγειρεμένο φαγητό από το φούρνο και αφήστε το σε ασφαλές μέρος. Αφήστε την πόρτα του φούρνου σας και αφήστε τον να κρυώσει. Μην πλησιάζετε το φούρνο έως ότου κρυώσει και μην αφήνετε και τα παιδιά να πλησιάσουν.



Λειτουργία ταχυθερμαντήρα με ανεμιστήρα

Η λειτουργία ταχυθερμαντήρα με ανεμιστήρα κατανέμει τη θερμότητα ομοιόμορφα στο φούρνο. Σ' αυτή τη λειτουργία, το φαγητό σε όλα τα ράφια μαγειρεύεται ομοιόμορφα.

Το επάνω μέρος του φούρνου δεν θα βρίσκεται σε υψηλότερη θερμοκρασία από το κάτω μέρος. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στους επιθυμητούς βαθμούς και επίσης γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας έως ότου δείξει σύμβολο λειτουργίας ταχυθερμαντήρα. Μετά από προθέρμανση 10 λεπτών τοποθετήστε στο φούρνο το φαγητό σας το οποίο βρίσκεται στους κατάλληλους παρεχόμενους δίσκους. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα περισσότερων του ενός φαγητών.

Εάν έχετε δύο δίσκους φαγητού για να μαγειρέψετε στο φούρνο σας, θα πρέπει να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σε τιμή που είναι κατάλληλη και για τα δύο φαγητά. Το μαγείρεμα δύο δίσκων με φαγητό απαιτεί μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος σε σχέση με το μαγείρεμα σε ένα δίσκο. Γενικά το μαγείρεμα φαγητών δεν τελειώνει ταυτόχρονα στους δύο δίσκους. Επομένως βγάλτε το δίσκο με το φαγητό που βλέπετε ότι έχει μαγειρευτεί και συνεχίστε το μαγείρεμα στον άλλο δίσκο φαγητού. Καθώς θα υπάρχει μεταφορά θερμότητας μεταξύ των δίσκων, κατά το μαγείρεμα των δύο δίσκων φαγητού, η ποιότητα μαγειρέματος θα είναι κατώτερη από το μαγείρεμα με ένα δίσκο. Κατά το μαγείρεμα με δύο δίσκους, μπορείτε να επιτύχετε καλύτερο αποτέλεσμα στο μαγείρεμα αλλάζοντας τις θέσεις και τις κατευθύνσεις των δίσκων, εάν χρειάζεται. Οι διαδικασίες που πρέπει να γίνουν μετά το τέλος του μαγειρέματος είναι ίδιες για όλες τις λειτουργίες. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αφήστε τον να κρυώσει, αφού πρώτα τοποθετήσετε τους δίσκους που ήταν στον φούρνο σε ασφαλές μέρος.



Λειτουργία Ταχυθερμαντήρα, με ανεμιστήρα και κάτω αντίσταση

Η λειτουργία ταχυθερμαντήρα με ανεμιστήρα και κάτω αντίσταση είναι ιδανική για ψήσιμο πίτσας. Η κατώτερη αντίσταση εξασφαλίζει ότι το ζυμάρι της πίτσας ψήνεται καλά ενώ ο ανεμιστήρας μοιράζει ομοιόμορφα τη θερμότητα στο φούρνο. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στους επιθυμητούς βαθμούς και επίσης γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας έως ότου δείξει το αντίστοιχο σύμβολο. Ρυθμίστε τη διάρκεια μαγειρέματος στη συνιστώμενη τιμή και προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα ενός φαγητού. Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, σβήστε το διακόπτη του φούρνου και το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας. Ακυρώστε το πρόγραμμα χρονοδιακόπτη του φούρνου, βγάλτε το μαγειρεμένο φαγητό από το φούρνο και αφήστε το σε ασφαλές μέρος. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου σας και αφήστε τον να κρυώσει. Μην πλησιάζετε το φούρνο έως ότου κρυώσει και μην αφήνετε και τα παιδιά να πλησιάσουν.



Προσοχή:Μέγιστη ρύθμιση θερμοστάτη 1900C

Λειτουργία γκριλ και σούβλας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για γρήγορο ψήσιμο στη σχάρα και ψήσιμο κοτόπουλου ή άλλου φαγητού στη σούβλα. Για τη λειτουργία σούβλας χρησιμοποιήστε την παρεχόμενη σούβλα. Για ψήσιμο στη σχάρα τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και τη σχάρα στο ράφι που βρίσκεται στην πιο ψηλή θέση. Μπορείτε να αρχίσετε το ψήσιμο αφού τοποθετήσετε το δίσκο του φούρνου στο 3ο ράφι. Ο δίσκος που τοποθετείται στο 3ο ράφι θα εξασφαλίσει τη συλλογή των λαδιών που πέφτουν.

Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας του φούρνου στο σημείο όπου φαίνεται η ένδειξη αυτής της λειτουργίας. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο μετά από προθέρμανση 5 λεπτών. Στο τέλος του μαγειρέματος, όπως και με τις άλλες λειτουργίες, σβήστε το διακόπτη λειτουργίας και το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας του φούρνου. Ακυρώστε το πρόγραμμα χρονοδιακόπτη του φούρνου, βγάλτε το μαγειρεμένο φαγητό από το φούρνο και αφήστε το σε ασφαλές μέρος. Μην πλησιάζετε το φούρνο έως ότου κρυώσει και μην αφήνετε και τα παιδιά να πλησιάσουν.

Προσοχή:Μέγιστη ρύθμιση θερμοστάτη 1900C



Λειτουργία επάνω αντίστασης, γκριλ και σούβλας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για γρήγορο ψήσιμο στη σχάρα και ψήσιμο κοτόπουλου ή άλλου φαγητού στη σούβλα. Για τη λειτουργία σούβλας χρησιμοποιήστε την παρεχόμενη σούβλα. Για ψήσιμο στη σχάρα τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και τη σχάρα στο ράφι που βρίσκεται στην πιο ψηλή θέση. Μπορείτε να αρχίσετε τη λειτουργία γκριλ, αφού τοποθετήσετε το δίσκο του φούρνου στο 3ο ράφι. Ο δίσκος που τοποθετείται στο 3ο ράφι θα εξασφαλίσει τη συλλογή των λαδιών που πέφτουν.

Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας του φούρνου σας στο σημείο όπου υπάρχει η ένδειξη γι' αυτή τη λειτουργία. Τοποθετήστε το φαγητό σας στο φούρνο μετά από προθέρμανση 5 λεπτών.

Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, όπως και με τις άλλες λειτουργίες σβήστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας του φούρνου και το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας του φούρνου. Ακυρώστε το πρόγραμμα χρονοδιακόπτη του φούρνου, βγάλτε το μαγειρεμένο φαγητό από το φούρνο και αφήστε το σε ασφαλές μέρος. Μην πλησιάζετε το φούρνο έως ότου κρυώσει και μην αφήνετε και τα παιδιά να πλησιάσουν.

Προσοχή:Μέγιστη ρύθμιση θερμοστάτη 1900C



Λειτουργία γκριλ, με σούβλα και ανεμιστήρα

Σε αυτή τη λειτουργία το γκριλ και η επάνω αντίσταση και ο ανεμιστήρας λειτουργούν συγχρόνως και εξασφαλίζουν τέλειο ψήσιμο. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για ψήσιμο στη σχάρα και ψήσιμο κοτόπουλου ή άλλου φαγητού στη σούβλα.

Για τη λειτουργία σούβλας χρησιμοποιήστε την παρεχόμενη σούβλα. Για ψήσιμο στη σχάρα τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και τη σχάρα στο ράφι που βρίσκεται στην πιο ψηλή θέση. Μπορείτε να αρχίσετε τη λειτουργία γκριλ, αφού τοποθετήσετε το δίσκο του φούρνου στο 3ο ράφι. Ο δίσκος που τοποθετείται στο 3ο ράφι θα εξασφαλίσει τη συλλογή των λαδιών που πέφτουν.

Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας του φούρνου σας στο σημείο όπου υπάρχει η ένδειξη γι' αυτή τη λειτουργία. Τοποθετήστε το φαγητό σας στο φούρνο μετά από προθέρμανση 5 λεπτών.

Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, όπως και με τις άλλες λειτουργίες σβήστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας του φούρνου και το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας του φούρνου. Ακυρώστε το πρόγραμμα χρονοδιακόπτη του φούρνου, βγάλτε το μαγειρεμένο φαγητό από το φούρνο και αφήστε το σε ασφαλές μέρος. Μην πλησιάζετε το φούρνο έως ότου κρυώσει και μην αφήνετε και τα παιδιά να πλησιάσουν.

Προσοχή:Μέγιστη ρύθμιση θερμοστάτη 1900C



Λειτουργία κάτω αντίστασης

Με αυτόν τον τρόπο μαγειρέματος η θερμότητα προέρχεται μόνο από την κάτω αντίσταση. Η λειτουργία αυτή με την κάτω αντίσταση μόνο είναι κατάλληλη περισσότερο για θέρμανση του φαγητού παρά μαγείρεμα.



Λειτουργία κάτω αντίστασης και ανεμιστήρα

Σε αυτόν τον τρόπο μαγειρέματος, η θερμότητα παρέχεται από την κάτω αντίσταση και κατανέμεται από τον ανεμιστήρα. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να θερμάνει ομοιόμορφα το φαγητό σε σύντομο χρονικό διάστημα.

4. 4. 4 Αξεσουάρ που χρησιμοποιούνται στο φούρνο

Εκτός από τους δίσκους φούρνου, τη σχάρα και τη σούβλα για κοτόπουλο που παρέχονται μαζί με το φούρνο σας, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε εμπορικά διαθέσιμα σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο όπως γυάλινα σκεύη, φόρμες κέικ, ειδικούς δίσκους φούρνου. Δώστε σημασία στις πληροφορίες του κατασκευαστή του σκεύους σχετικά με το θέμα. Εάν χρησιμοποιείτε σκεύη μικρού μεγέθους, τοποθετήστε το σκεύος στη σχάρα ώστε να είναι ακριβώς στη μέση της. Οι ακόλουθες πληροφορίες θα πρέπει επίσης να τηρούνται για τους εμαγιέ δίσκους.

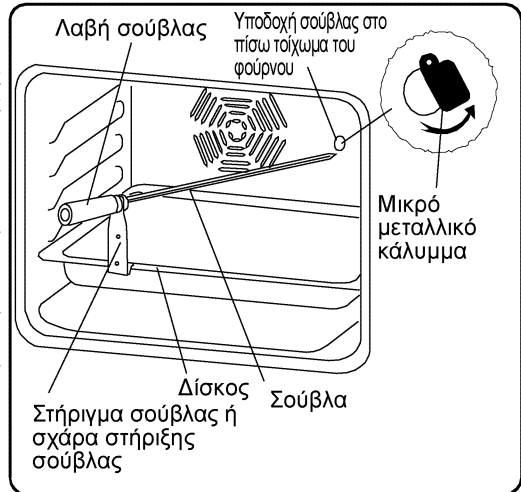
Εάν το φαγητό που πρόκειται να μαγειρευτεί δεν καλύπτει τελείως το δίσκο του φούρνου, ή εάν το φαγητό προέρχεται κατ' ευθείαν από τον καταψύκτη ή εάν ο δίσκος χρησιμοποιείται για να συλλέγει τα υγρά που πέφτουν από το φαγητό κατά τη λειτουργία γκριλ, μπορεί να παρατηρηθεί μεταβολή του σχήματος του δίσκου λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που δημιουργούνται κατά τη διαδικασία μαγειρέματος/ψήσιματος. Ο δίσκος θα επιστρέψει στο παλιό του σχήμα μόνον όταν αυτός κρυώσει μετά το μαγείρεμα. Αυτό είναι ένα κανονικό φυσικό φαινόμενο που συμβαίνει κατά τη μεταφορά θερμότητας.

Μην αφήνετε αμέσως ένα γυάλινο δίσκο ή σκεύος σε κρύο περιβάλλον μετά το μαγείρεμα. Μην τοποθετείτε αυτά τα σκεύη σε κρύες και υγρές επιφάνειες. Τοποθετήστε τα σε στεγνό πανί κουζίνας ή πλέγμα για σκεύη, ώστε να εξασφαλίσετε αργή ψύξη. Αλλιώς ο γυάλινος δίσκος ή πιάτο μπορεί να σπάσει. Εάν χρησιμοποιείτε το φούρνο για ψήσιμο στη σχάρα, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τη σχάρα του δίσκου που σας δόθηκε μαζί με το προϊόν. (Εάν η συσκευή σας περιλαμβάνει αυτό το υλικό) Έτσι τα λάδια που πετάνονται και τρέχουν δεν θα λερώσουν το εσωτερικό του φούρνου. Εάν χρησιμοποιήσετε τη μεγάλη σχάρα, τοποθετήστε ένα δίσκο σε κάποια από τις πιο κάτω θέσεις για να συλλέγει τα λάδια. Ακόμα τοποθετήστε λίγο νερό στο δίσκο ώστε να διευκολύνεται το καθάρισμα. Για το ψήσιμο στη σχάρα χρησιμοποιήστε την 4η ή 5η θέση και λαδώστε τη σχάρα πριν τη χρήση ώστε τα φαγητά να μην κολλήσουν σ' αυτήν.

Λειτουργία σούβλας

Τραβήξτε έξω τους σφιγκτήρες από τη σούβλα αφού χαλαρώσετε τις βίδες τους, και περάστε το κοτόπουλο στη σούβλα. Κατόπιν τοποθετήστε τους σφιγκτήρες περνώντας τους επάνω στη σούβλα και περνώντας τις μύτες τους μέσα στο κοτόπουλο. Στη συνέχεια σφίξτε τις βίδες τους. Πριν εκτελέσετε κάποια από τις εργασίες που αναφέρονται πιο κάτω, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος και η λειτουργία σούβλας είναι εκτός λειτουργίας. Τοποθετήστε το δίσκο στη δεύτερη θέση και τοποθετήστε το στήριγμα της σούβλας στις οπές του δίσκου όπως φαίνεται στην εικόνα. Ορισμένα προϊόντα ίσως έχουν πλέγμα στήριξης σούβλας αντί του απλού στηρίγματος της σούβλας και τότε ο δίσκος μπορεί να τοποθετηθεί στην 1η θέση. Σε αυτήν την περίπτωση απλά χρειάζεται να τοποθετήσετε τη σχάρα στήριξης στην τρίτη θέση.

Πριν τοποθετήσετε το μυτερό άκρο της σούβλας στην υποδοχή στο πίσω τοίχωμα του φούρνου, γυρίστε το μικρό μεταλλικό κάλυμμα ώστε να γίνει ορατή η οπή. Τοποθετήστε το μυτερό άκρο της σούβλας στο πίσω τοίχωμα του φούρνου και τοποθετήστε σταθερά το άκρο στήριξης της σούβλας στο στήριγμα ή αντίστοιχα στη σχάρα στήριξης της σούβλας. Επίσης βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το μυτερό άκρο της σούβλας σταθερά μέσα στην υποδοχή. Κατά το ψήσιμο με τη σούβλα, η λαβή της σούβλας δεν πρέπει ποτέ να είναι τοποθετημένη και η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή.



ΜΕΡΟΣ 5 : ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΑΣ

5.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν αρχίσετε τον καθαρισμό του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες ελέγχου είναι απενεργοποιημένοι και ότι η συσκευή σας έχει κρυώσει. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα. Πριν χρησιμοποιήσετε καθαριστικά υλικά στο φούρνο σας, ελέγξτε εάν είναι κατάλληλα και εάν συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Μη χρησιμοποιείτε καυστικές κρέμες, σκόνες καθαρισμού που χαράζουν, χοντρό σύρμα καθαρισμού ή σκληρά εργαλεία, επειδή θα προκαλέσουν βλάβες στην επιφάνεια. Εάν καούν τα υγρά που ξεχειλίζουν γύρω από το φούρνο, μπορεί να υποστεί ζημιά η εμαγιέ επένδυση. Καθαρίζετε άμεσα τα υγρά που χύνονται κατά το μαγείρεμα.

Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου

Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυνδέσει το ρεύμα πριν αρχίσετε τον καθαρισμό. Η εσωτερική εμαγιέ επένδυση του φούρνου καθαρίζεται καλύτερα όταν ο φούρνος είναι χλιαρός. Μετά από κάθε χρήση σκουπίζετε το φούρνο με ένα μαλακό πανί το οποίο έχει υγρανθεί με σαπουνόδιαλυμα. Κατόπιν σκουπίστε τον άλλη μια φορά με ένα βρεγμένο πανί και στεγνώστε τον. Ενδεχομένως να χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε ένα υγρό προϊόν καθαρισμού από καιρού εις καιρό για να επιτύχετε πλήρη καθαρισμό. Μην καθαρίζετε με ξηρά καθαριστικά προϊόντα ή σκόνες.

Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

Για να μπορέσετε να καθαρίσετε την πόρτα του φούρνου από την εσωτερική και την εξωτερική πλευρά, χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό τζαμιών. Κατόπιν ξεπλύνετε και στεγνώστε με ένα στεγνό πανί. Η πόρτα μπορεί να αφαιρεθεί για να καθαριστεί όπως φαίνεται στην επόμενη εικόνα.

* Ανοίξτε την πόρτα τελείως.

* Περάστε το μεταλλικό πείρο μέσα από τις οπές όπως φαίνεται στην εικόνα.

* Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία και για τους δύο μεντεσέδες.

* Σηκώστε ελαφρά το κάλυμμα, τραβώντας απαλά προς τα έξω. Η πόρτα θα βγει τελείως έξω.

* Πάλι τοποθετήστε την στις υποδοχές των μεντεσέδων, ενώ τοποθετείτε τους πείρους ώστε να συγκρατείται η πόρτα στη θέση της. Μην καθαρίζετε την πόρτα όταν τα τζάμια βρίσκονται σε υψηλή θερμοκρασία. Εάν αυτό δεν τηρηθεί, υπάρχει ενδεχόμενο να σπάσει το τζάμι. Σε περίπτωση που υπάρξει οποιοδήποτε πρόβλημα απευθυνθείτε στο Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

Καθαρισμός υαλοκεραμικής εστίας

Πριν αρχίσετε τον καθαρισμό περιμένετε να κρυώσει εντελώς η υαλοκεραμική εστία. Βεβαιωθείτε ότι το καθαριστικό υλικό δεν περιέχει σωματίδια τα οποία μπορούν να χαράξουν το γυαλί. Χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό σε μορφή κρέμας ή υγρού. Η υαλοκεραμική επιφάνεια θα πρέπει να καθαριστεί με κρύο νερό και να στεγνώσει με ένα μαλακό πανί με τρόπο ώστε να μην παραμείνει καθόλου καθαριστικό υλικό. Χρησιμοποιήστε το ξέστρο που παρέχεται με το προϊόν σας για καθαρισμό φαγητού ή καταλοίπων από την εστία. Τα φαγητά που περιέχουν ζάχαρη πρέπει να καθαρίζονται αμέσως όταν χύνονται, πριν κρυώσει το γυαλί. Καθαριστικά από ασάλι μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια. Η σκόνη στην επιφάνεια πρέπει να καθαρίζεται με ένα υγρό πανί. Η αλλαγή χρώματος στις κεραμικές επιφάνειες δεν επηρεάζει τη λειτουργική τους δομή και την αντοχή του υαλοκεραμικού υλικού. Η αλλαγή χρώματος προκαλείται από κατάλοιπα που δεν καθαρίστηκαν, από σκουριά που προέρχεται από τα μαγειρικά σκεύη και από τη χρήση ακατάλληλων καθαριστικών υλικών και δεν οφείλεται σε αλλαγή του υλικού. Πρέπει πάντα να χρησιμοποιείται το ξέστρο καθαρισμού πριν τη χρήση χημικών. Με αυτό το ξέστρο μπορείτε να καθαρίσετε ακόμα και τη μικρότερη ακαθαρσία στην επιφάνεια. Υλικά που καθαρίζονται δύσκολα όπως λειωμένο πλαστικό, λάδι και υλικά με ζάχαρη μπορούν να καθαριστούν εύκολα με το ξέστρο. Το ξέστρο σας είναι επικίνδυνο γιατί περιλαμβάνει ξυράφι και γι' αυτό πρέπει να το κρατάτε μακριά από τα παιδιά. Προσέξτε κατά τη χρήση του ξέστρου να μη χαράξετε το συγκολλητικό υλικό σιλικόνης το οποίο υπάρχει στις άκρες του γυαλιού.

5.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Αλλαγή λάμπας φούρνου

Η αλλαγή της λάμπας του φούρνου πρέπει να γίνεται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Η ονομαστική ισχύς του λαμπτήρα θα πρέπει να είναι 230 V, 25 Watt, Τύπου E14. Πριν αλλάξετε το λαμπτήρα βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος έχει αποσυνδεθεί από το ηλεκτρικό ρεύμα και έχει κρυώσει.

6,1 Απαιτήσεις πριν επικοινωνήσετε με το Σέρβις

Εάν ο φούρνος δεν λειτουργεί:

Ο φούρνος μπορεί να έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα ή να έχει γίνει διακοπή ρεύματος. Σε μοντέλα με χρονοδιακόπτη, μπορεί να μην έχει ρυθμιστεί η ώρα.

Εάν ο φούρνος δεν θερμαίνεται:

Ενδεχομένως να μην έχει ρυθμιστεί η θερμοκρασία με το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας.

Εάν η εσωτερική λάμπα δεν φωτίζει:

Πρέπει να ελεγχθεί εάν υπάρχει ρεύμα.

Πρέπει να ελεγχθεί μήπως οι λαμπτήρες είναι ελαττωματικοί. Εάν είναι ελαττωματικοί, αντικαταστήστε τους σύμφωνα με τις οδηγίες.

Μαγείρεμα (Εάν η ρύθμιση επάνω - κάτω δεν μαγειρεύει ομοιόμορφα):

Ελέγξτε εάν οι θέσεις των δίσκων, η διάρκεια μαγειρέματος και οι τιμές θερμοκρασίας συμφωνούν με το εγχειρίδιο.

Εάν παρ' όλα αυτά εξακολουθείτε να έχετε πρόβλημα, καλέστε το “Εξουσιοδοτημένο Σέρβις”.

6,2 Πληροφορίες σχετικά με τη μεταφορά

Εάν χρειάζεται να μεταφέρετε τη συσκευή:

Κρατήστε την αρχική συσκευασία του προϊόντος και μεταφέρετέ το στην αρχική του συσκευασία όταν χρειαστεί μεταφορά. Ακολουθήστε για τη μεταφορά τις επισημάνσεις στη συσκευασία.

Στερεώστε με κολλητική ταινία τα επάνω τμήματα των εστιών, τα καλύμματα και τις κεφαλές και τα στηρίγματα των σκευών στις επιφάνειες μαγειρέματος. Τοποθετήστε ένα χαρτί ανάμεσα στο επάνω κάλυμμα και την επιφάνεια μαγειρέματος, κλείστε το επάνω κάλυμμα και κατόπιν στερεώστε το με ταινία στις πλευρικές επιφάνειες του φούρνου.

Κολλήστε με ταινία χαρτόνι ή χαρτί στο εσωτερικό τζάμι της πόρτας του φούρνου στις θέσεις όπου αντιστοιχούν οι δίσκοι, καθώς η σχάρα και οι δίσκοι μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στο στην πόρτα κατά τη διάρκεια της μεταφοράς.

Ασφαλίστε με κολλητική ταινία την πόρτα με τα πλαϊνά τοιχώματα της κουζίνας. Εάν δεν έχετε την αρχική συσκευασία:

Λάβετε μέτρα για να προστατέψετε τις εξωτερικές επιφάνειες (γυαλί και βαμμένες επιφάνειες) του φούρνου από πιθανά χτυπήματα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

A.M.Π. 00510
(ΠΔ 17/2004)



Το προϊόν που αγοράσατε έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί με υλικά υψηλών προδιαγραφών και εξαρτήματα που μπορούν να ανακυκλωθούν και να ξαναχρησιμοποιηθούν.

Το σύμβολο υποδεικνύει ότι η ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, στο τέλος της ζωής τους, θα πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους απορριμμάτων, ξεχωριστά από τα σκουπίδια του σπιτιού σας.

Παρακαλούμε, ρωτήστε τον τοπικό σας δήμο για τον χώρο απόρριψης ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών ή για τοποθεσία απόρριψης συσκευών προς ανακύκλωση.

Στις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, υπάρχουν σημεία συγκέντρωσης χρησιμοποιημένων ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.

Παρακαλούμε, βοηθήστε μας να προστατέψουμε το περιβάλλον που ζούμε!

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις των παρακάτω οδηγιών:

CE Marking Directive 93/68/EEC

Gas Appliances Directive 2009/142/EC

Low Voltage Directive 2006/95/EC

Οι παραπάνω οδηγίες δηλώνουν ότι τα DVC-6703 / DHP-6602 / DHP-6601 συμμορφώνονται με τα παρακάτω πρότυπα:

Energy Labelling Directive 92/75/EEC

EMC Directive 2004/108/EC

EN 30-1-1:2008 + A1:2010 + A2:2010

EN 30-2-1:1998 + A1:2003 + AC:2004

EN 60335-1:2002+A1+A2+A11+A12+A13

EN 60335-2-6:2003+A1:2005

EN 55014-1: 2006+ A1: 2009

EN 55014-2:1997+A1:2001 + A2:2008

EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009

EN 61000-3-3:2008

EN 61000-4-2:1995+A1:1998+A2:2001

EN 61000-4-4:2004

EN 61000-4-5:2006

EN 61000-4-6:2009

EN 61000-4-11:2004

EN 50304:2009

EN 62233:2008

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ

Αμοιρίδης – Σαββίδης Α.Ε.

- Βασ. Όλγας 33 – Τ.Κ. 54641 – Θεσσαλονίκη
Τηλ: 2310-850107, 2310-850108, Fax: 2310-867835
- Ακτή Ποσειδώνος 45 – Τ.Κ. 18344 – Μοσχάτο
Τηλ: 210 9402064, Fax: 210 9402137

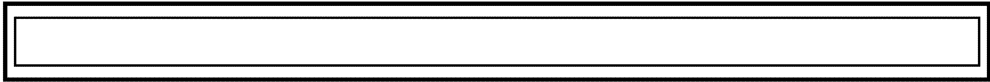
support@funai.gr

EN

UNITED

UFC-60225

**OPERATING AND INSTALLATION
INSTRUCTIONS OF ELECTRICAL
FREESTANDING
OVEN**



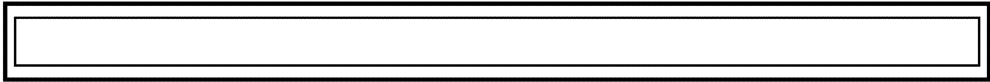
Our Esteemed Customer,

We take offering quality products more than your expectation as a goal, offers you the products produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

Your manual is prepared in order to help you to use your apparatus that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before use of your apparatus, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use and contact to the nearest Authorized Service for mounting of your product.



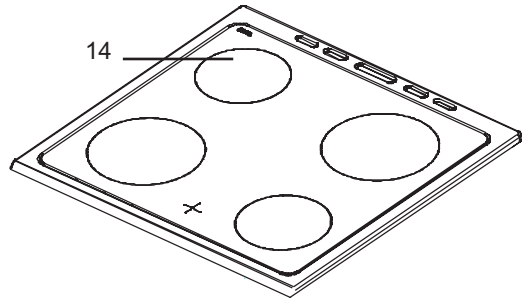
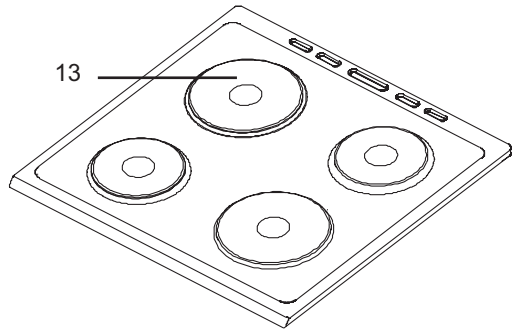
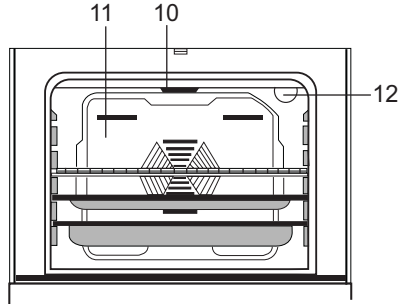
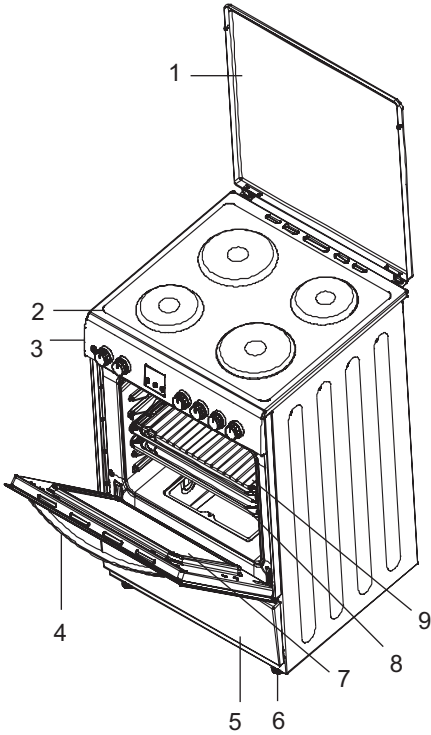


CONTENTS :

1. PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT
2. WARNINGS
3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE
4. USE OF YOUR OVEN
5. CLEANING AND MAINTENANCE
6. SERVICE AND TRANSPORT



PART 1 : PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT



Part of List :

- 1- Cooktop Cover
- 2- Cooktop
- 3- Control Panel
- 4- Oven Door Handle
- 5- Drawer Cover
- 6- Supply Leg
- 7- Oven Door
- 8- Oven Tray
- 9- Wire Grid
- 10- Front Resistance
- 11- Fan Store
- 12- Oven Lamp
- 13- Hotplate
- 14- Highlite element

MODEL	SIZE(cm)
UFC-60225	60*60*85

PART 2 SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall 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. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **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 hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 - **WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, the stabilizing brackets must be installed. (For detail information please read the anti-tilting kit set guide.)
 - During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
 - During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
 - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
 - Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements 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 and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the 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.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

PART3 : INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

This modern, functional and practical oven, that was manufactured with the most quality parts and materials, will meet your needs in every respect. You must surely read this manual in order not to have any problem in future and to be able to have successful results. The following information are the required rules for right installation and service processes. It must be read especially by the technician who will install the apparatus.

Contact to Authorized Service for mounting of your oven.

3.1 INSTALLATION OF OVEN

☞ There are some factors that must be paid attention to while installing your oven. Surely pay attention to our below suggestions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

☞ It can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up, the furniture's height must not exceed the height of the cooker panel.

☞ Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or in flammable materials such as curtain, waterproof cloth, ... etc. that will begin to burn quickly, while selecting place for oven.

☞ It is required there must be at least 2 cm blank space between the back cover of oven and wall for air circulation.

☞ The furniture close to oven must be manufactured resistant to heat more than 50 C° of the room temperature.

☞ If the kitchen furniture are higher than the pan which the oven's cookers are on, it must be at least 11 cm away from the oven's side.

☞ The minimum heights from the oven's pan and wall cupboards and paddle boxes with fan over the oven, are shown as below. Thus, the paddle box must be at minimum 650 mm height from the cooker pan. If there is no paddle box, this height must not be less than 700 mm.

3.2 ADJUSTMENT OF FEET

Your oven stands on 4 adjustable feet. As the feet are adjusted in low location, it is required to control whether it is balanced before installing the oven. You can make this adjustment as turning the feet clockwise if required. It is possible to raise the apparatus maximum 15 mm via the feet.

If the feet are adjusted appropriately, it is required not to move the apparatus by dragging, otherwise it is required to place it by lifting it up. It is required to bring the oven's drawer out to adjust the apparatus's feet. The feet can be adjusted from inside via the small change.

3.3 ELECTRIC CONNECTION AND SECURITY

During the electric connection, surely follow the instructions below.

■ The earthing cable must be connected to the terminal. You have to ensure the cable with insulation to be connected to the power source during the connection of cable. If there is not any appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the apparatus will be installed, immediately contact to our authorized service.

■ The earthed electric outlet must be close to the apparatus. Surely do not use the extension cord.

■ The feeding cable must not touch to the hot surface of the product.

■ In case the feeding cable is damaged, surely contact to *Qualified Service*. The cable must be changed by the authorized service.

■ The wrong electric connection may damage your apparatus. Such damage is not in guarantee extent.

■ The apparatus is adjusted as appropriate for 220-240 Volts and 400V 3N Volts of electricity. If the network electricity is different than this informed value, immediately contact to our authorized service.

■ The electric cable must not touch to the hot parts of apparatus. The electric cable must not touch the back part of the apparatus. Otherwise the electric cable of apparatus may be damaged. And this situation may cause short circuit.

■ The producer firm declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that emanate from the following security norms.

■ There is to install an all pole disconnector inside the supply circuit with a contact opening of at least 3.0mm rated 32A and delay functioning type.

The appliance is provided for fixed connection to the power supply. The connection of the appliance to an electrical source must be done by authorized technician.

3.4 GENERAL WARNINGS AND MEASURES

Your apparatus is produced in accordance with the related security instructions connected with electrical apparatus. The maintenance and repair works must be made just by the authorized service technician who is trained by the producer firm. The installation and repair works without following rules may endanger you.

Its outside surfaces heat while your apparatus operates. The interior surfaces of oven, components that ensures the heat and steam that goes out are quite hot. Even if the apparatus is turned off, these parts hold its heat for a specific time. Do not touch onto the hot surfaces. Keep children away.

Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. There may be flaming up on condition of extreme heating. Never pour water to the flames occurring from oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that was occurred in this case and turn the cooker off.

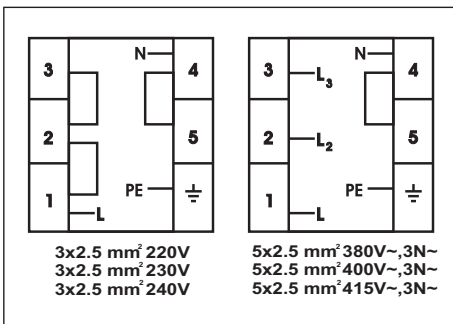
The oven and heat adjustment switches must be adjusted and oven's clock must be programmed for cooking in your oven. Otherwise the oven does not operate.

Do not leave anything on it when the door or drawer of oven is open. You may unbalance your apparatus or break the cover.

Do not put heavy things or flammable, burnable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth . . . etc) into the lower drawer.

Plug it off when you do not use the apparatus and keep the gas valve off.

Protect your apparatus against atmospheric effects. Do not leave it to effects such as sun, rain, snow, powder. . etc.



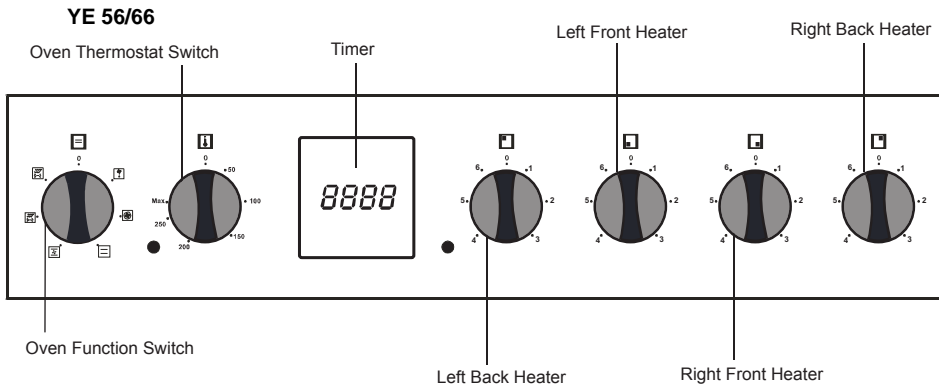
PART 4 : USE OF YOUR OVEN

4.1 GENERAL APPEARANCE AND TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

YE 56	
LOWER HEATER	1000 WATT
UPPER HEATER	1000 WATT
GRILL	1600 WATT
TURBO HEATER	2000 WATT

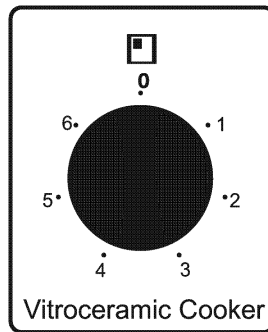
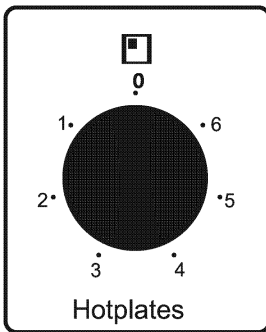
YE 66	
LOWER HEATER	1100 WATT
UPPER HEATER	1200 WATT
GRILL	1400 WATT
TURBO HEATER	2000 WATT

4.2 PRESENTATION AND FEATURES OF THE CONTROL PANELS

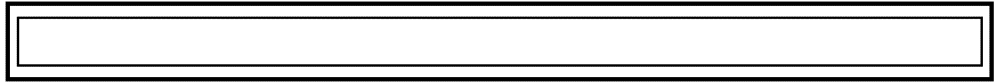


4.3 USE OF HOTPLATES AND VITROCERAN COOKERS

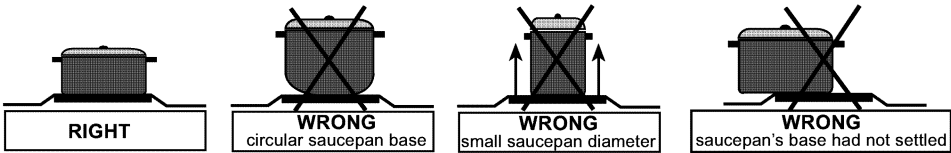
The electrical cooker is commanded by 7 graded switches. "0" of the grades is off location. The use fields in response to other 6 grades are below.



- 1.....Keeping hot location
- 2-3.....Heating locations at low heat
- 4-5-6..Cooking - roasting and boiling locations



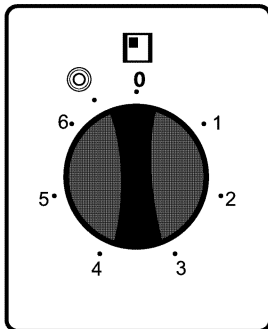
The upper part of hotplates is covered by a protective material resistant to heat. Turn the switch of the electrical cooker to “3” and then operate the cooker for 5 minutes in order to burn and so to toughen the protective layer at first use. During use of electrical cookers, it is required to pay attention to the used saucepans to have smooth bases. If appropriate sized and smooth based saucepans are used, you can get the most efficiency from your cooker. It is not suggested to use the little size saucepans on the big size cooker, because this will cause heat loss and so energy will be wasted.



Surely control that your cooker is off, the control switch is at “0” location after cooking. Also never touch it as the cooker will be hot for a specific time after it was turned off. Do not let children to come close to it.

Clean the electrical cooker with a wet cloth after using the electrical cooker. If there is excessively getting dirty situation, you can clean it with water with detergent rather well.

Heat for a few minutes for the upper part to dry after cleaning. If you will not use its upper part for a while, ensure to occur a thin oil layer as oiling with machine oil.



Dual or Oval Vitroceramic Cooker

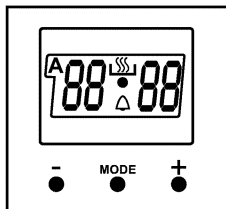
Dual or vitroceramic cookers can heat in two different position. For operating the big diameter of dual cooker turn the switch to “0”. Both big and small diameter of the cooker will operate. For operating the oval part of the oval cooker, turn the switch to “0”. Both oval and round parts will operate.

4.4 USE OF OVEN PART

4.4.1 Use of Electronical Programming Clock

Adjustment of Day Hour

"A" symbol will start to flash after it is connected to the electrical resource. Press (+) and (-) keys at the same time. It is also possible to adjust (to increase or to reduce) the time by pressing to these keys.



Alarm / Time Setup

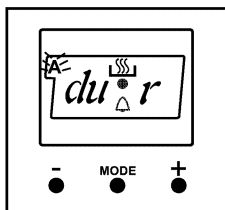
This function can be used as time set up and alarm when wished. "Mode" key must be pressed until "Δ" led indicator lamp will start to light. The wished period interval is adjusted via "+" and "-" keys. The wished time remains on screen after it was adjusted and "Δ" sign that flashed in the past remains fixed. It is possible to make time set up between 0-23.59 hours. At the end of cooking period an alarm is heard and "Δ" symbol flashes. You can press any key to stop the alarm.

Programming as Determining the Cooking Period

This function is used to adjust to cook at wished period interval.

To adjust the cooking period, "Mode" key is pressed until "Dur" indicator lamp will start to flash. The wished cooking period is adjusted by using "+" and "-" keys. Once the time is adjusted, it is registered automatically in 5 seconds following the adjustment and "A" and "flame" symbols start to light continuously. The screen returns to the current time. An alarm (sound) is heard when the cooking period ended and "A" and "flame" symbols start to flash. Press onto any switch stops the signal and the lamp to flash.

It is possible to adjust cooking period between 0-10 hours.



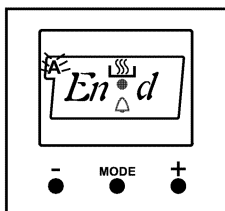
Programming as determining the Finish Time

This function is used to adjust finishtime of the cooking period. To adjust the finish time of cooking “Mode” key is pressed until “End” indicator lamp will start to flash. The wished finish time is adjusted by using “+” and “-” keys. When the finish time is reached an alarm is heard and you can press any key to stop the alarm.

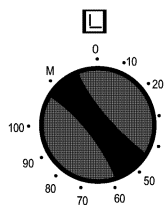
Programming as determining the Cooking Period and Finish Time

This function is used to adjust the cooking period by using of automatically cooking function.

Both cooking period and ending time have to be adjusted to adjust the ending of cooking period. The cooking period is adjusted as determined above. “Mode” key was pressed until “End” indicator lamp will flash in order to adjust the ending time. “+” and “-” keys must be used at the end of wished cooking period. Once the time is adjusted , it is registered automatically in 5 seconds following the adjustment and “A” and “☺” symbols starts to light continuously. The screen returns to the current time. An alarm sound is heard at the end of the time and “A” symbol starts to flash. Pressing any switch stops the signal and lamp to flash.



4.4.2 Use of Mechanical Timer

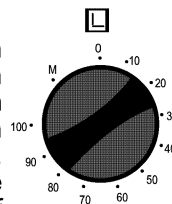


Manual Operation

When you set the timer knob to “M” position as seen in the illustration on left side, the oven can be operated continuously. The oven can never be operated, when the timer knob is in “0” position.

Operation with time set

Turn the timer knob in clockwise direction in order to set time between 0-100 minutes as seen in figure on right side. When the adjusted time ends, oven is turned off and a single warning sound is heard.



4. 4. 3 Use of Oven Function Switches

This switch allows you to select the oven functions. The functions and their grades are shown at the following table. Also, the detailed instructions and their uses will also be explained in details in the next pages.



Your oven's lamp starts to operating.



Your oven's lamp, red warning lamp and fan start to operating. It performs the function of defrosting your frozen food.



Your oven's thermostat and warning lamps and lower and upper heaters start operating.



Your oven's thermostat and warning lamps and turbo heater, fan are put into use.



Your oven's thermostat and warning lamps and fan, upper and lower heaters start operating.



Your oven's thermostat and warning lamps and grill heater and chicken turning function start operating.



Your oven's thermostat and warning lamps and upper heater, grill heater and chicken turning functions start operating.



Your oven's thermostat and warning lamps and upper heater, grill heater and chicken turning and fan functions start operating.



Your oven's thermostat and lamps, lower heater operate



Your oven's thermostat and warning lamps, turbo heater, lower heater and fan start operating.



Your oven's thermostat and warning lamps, lower heater and start operating.



Ice Melter Function (Defrost)

You can start the defrosting process by placing the frozen food into your oven and turning the switch onto the determined sign. This is a program that does not cook the food, just helps to defrost them in a very short time. Place the food that will be defrosted on the third shelf support from the bottom, on a wire shelf. Place a tray into the bottom of the oven in order to collect the water that occurs because of defrosting.



Lower - Upper Heater Function (Static Cooking)

At this cooking that is defined as the traditional method, the heat that is spreaded from the lower and upper heating elements into your oven equally, ensures the food's bottom and top to be cooked equally.

It is recommended to make pre heating for 10 minutes. Leave the food that was put into the available cooking dish to be cooked in recommended period case. The Lower-Upper Heater location is the function that is preferred to cook cake, sponge cake, flan, spaghetti in oven, lasagna, pizza.

At the end of cooking process, turn the oven's switch and heat set up switch off and cancel the time program. Take the cooked food from the oven, put onto a safe place and open the oven's door and ensure the oven is cool completely. As the oven will be hot at that moment, stay away from the oven and keep your children away from the oven.



Fan and Lower - Upper Heater Function (Static Cooking with Fan)

The location where the air comes from lower and upper heating elements is distributed into the oven via the fan motor and fanner.

The heat adjustment switch is adjusted to the degree that is recommended at the cooking table. Turn the oven's switch as it will show the symbol of this function and the oven's time is adjusted to the recommended time for cooking, the oven is pre heated for 10 minutes. The food that had been put into the available cooking dish is placed into the oven and then cooked. In general, this location is a location where a very nice results are taken for cooking of pastries. Every part of the food will be cooked equally at this location. It is appropriate for cooking of single tray.

At the end of cooking, turn off the oven's switch and heat adjustment switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave it on a safe place. Open your oven's lid and leave it to cool. Do not come close to it until it cools and keep children away.



Turbo Fan Function

Turbo fan function spreads the oven's heat equally. The food on all shelves will be cooked equally during the use of this function.

Top of the oven will not be hotter than the bottom of it. Adjust the heat adjustment switch of your oven to the wished degree, also turn the function switch as it will show Turbo function symbol. Place your food that had been put into the available cooking dishes into the oven after pre heating of 10 minutes. This function is appropriate for cooking more than one dish.

If you have two trays of food that you will cook in your oven; you must use that heat for your oven, heat of which of the heats that are appropriate for your food while adjusting the cooking heat. Cooking two trays of food requires additional cooking period according to the single tray cooking. In general, food in two trays are not cooked at the same time. So, take the tray that you observed that is cooked, from the oven, go on cooking for the other tray of food. As there will be heat transfer between two trays during the cooking of two trays of food, the cooking quality will be lower than the single tray. While cooking double trays, you can get a better cooking result by changing the places and ways of trays if needed. The processes that will be applied at the end of cooking, are same for all the functions. Open your oven's cover and leave it to cool after you put your trays in oven onto a safe place.



Turbo Fan and Lower heater Function

Turbo fan and lower heater function is an ideal function to cook pizza. The lower heater ensures the pizza paste to be cooked while Turbo fan spreads the heat of oven equally. Adjust the heat adjustment switch of your oven to the wished degree, also turn the function switch as it will show this function's sign and adjust the oven's time to the offered time for cooking and pre heat the oven for 10 minutes. This function is appropriate for cooking of one dish.

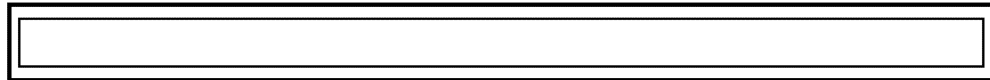
At the end of cooking process, turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Open your oven's door and leave it to cool. Do not come close to the oven until it cools and keep children away.

Warning: Max. set of thermostat 190°C



Grill and chicken Turning Function

This function is used to grill and to turn chicken, cooked food on a skewer. To make turning, use the "turning skewer". To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at toppest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure the collection of oils that drop from food.



Turn your oven's heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes.

At the end of cooking, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Do not come close to the oven until it will cool and keep children away.

Warning: Max. set of thermostat 190°C



Upper heater, Grill and Roast Chicken Function

This function is used to grill rapidly and to roast chicken, cooked food on a skewer. To make roasting, use the "roasting skewer". To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at toppest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure collection of oils that drop from food.

Turn your oven's heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes.

At the end of cooking process, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Do not come close to the oven until it cools and keep children away.

Warning: Max. set of thermostat 190°C



Grill, Chicken Roasting and Fan Function

In this function, grill and upper heater and the fan that ensures to roast perfectly, operate together and cook. It is also used to grill, to roast chicken and cooked food on a skewer.

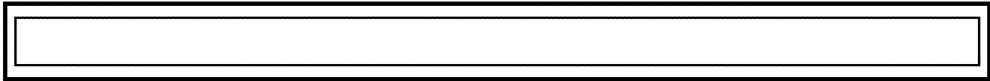
To make roasting; use the "roasting skewer". To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at the toppest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure collection of oils that drop from food.

Turn your oven's heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes.

At the end of cooking process, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Do not come close to the oven until it cools and keep children away.

Warning: Max. set of thermostat 190°C





Lower Heater Function

At this cooking the heat is spreaded from the lower heating element. Lower heating function is appropriate for heating the food instead of cooking.



Lower Heater and Fan Function

At this cooking, the heat is spreaded from the lower heating element and fan motor. This function can be used to heat the food equally in a short time.

4. 4. 4 Accessories Used in Oven

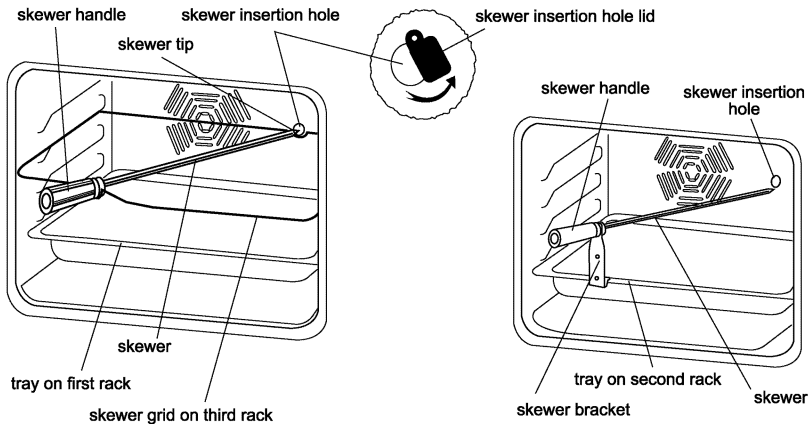
You can use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven, that you are able to assure in market, apart from the oven trays and grill wire chicken roasting skewer that are given together with your oven. Pay attention to the information related to the subject that were given by the manufacturer firm. In case small size dishes are used, place the dish onto the grill wire, as it will completely be on the middle part of the wire. The following information must also be followed for the enameled dishes.

If the food that will be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collection of food's juices that flow during grilling, the form changes can be observed in tray because of the high heat that occur during cooking or roasting.

The tray will return to its old form only when the tray cooled after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer.

Do not leave this tray or dish in cold environment right away after cooking in glass tray or dish. Do not put onto the cold and wet grounds. Place on a dry kitchen cloth or dish cross, ensure it to cools slowly. Otherwise the glass tray or dish may be broken. If you will grill in your oven; we recommend you to use the grill that was given in tray together with product. (If your product includes this material) So, the oils that spatter and flow, will not dirty the inside of oven. If you will use the big wire grill; put a tray onto one of the lower shelves for oils not to be collected. Also put some water into it for cleaning easiness.

Use 4th and 5th shelves while grilling and oil the grill for the ingredients that you will grill not to stick to the grill.



Use of rotisserie accessories

Pass the skewer through the chicken and lock the clamps, insert the tip of the skewer into the hole found at the rear panel of cavity and make sure that it completely leans on the frame and fits in motor shaft. To do this, first you have to turn the lid to the side, which is found in front of the skewer insertion hole, as shown in the figures. After that, fit the skewer onto the skewer grid (placed on the third rack) or skewer bracket (placed on the holes of tray). Remove the handle from skewer, if it is installed and close the oven door. The handle must be attached only for removing the food after grilling.

Make sure that the oven is not operating while performing these operations.

PART 5 : CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

5. 1 CLEANING

Be sure that all control switches are off and your apparatus cooled before cleaning your oven. Plug off the apparatus.

Control whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflows around your oven burn, the enameled place may be damaged. Immediately clean the overflow liquids.

Cleaning of Inside of Your Oven

Surely plug off the oven before starting cleaning.

The inside of enameled oven is cleaned in the best way when the oven is warm. Wipe the oven with a soft cloth that had been hemmed in soapy water after each use. Later wipe it with a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaning material from time to time and make a complete cleaning. Do not clean with dry and powder cleansers.



Cleaning of Your Oven's Cover

In order to be able to clean the cover of your oven from inside and outside, use a glass cleaner. Then rinse, dry it with a dry cloth. The cover can be pulled out for cleaning as shown in the following figure.

- * Open the cover completely.
- * Pass the metal pin through the holes as shown on picture
- * Do this process for both hinges.
- * Lift up the cover slightly, pull towards the outside smoothly. The cover will completely come out.
- * Again place it into hinge holes while pinning the cover to its place.

Do not clean the oven's cover while the glass panels are hot. In case this measurement is not taken, the glass panel may brake down. Contact to *Authorized Service* when any problem occurred.

Cleaning Vitroceramic Cooker

Before starting cleaning wait for Vitroceramic cooker completely cool down. Be sure that cleaning material does not contain any particles which may cause to scratch glass. Use cream or liquid detergent. Vitroceramic surface must be cleaned with cold water and dried with soft cloth in a way that no cleaning material may be left. Use pallet provided with your product for cleaning food or residues. Sweet type food must be cleaned right after they are spilled before glass cools down. Steel cleaning material may damage Vitroceramic glass. Dust on the surface must be cleaned with wet cloth. Color change on ceramic surfaces does not effect functional structure and durability of Vitroceramic.

Color change is caused by not cleaning the residues, erosion due to casseroles and using not appropriate cleaning materials and is not due to material change. Cleaning pallet must always be used before applying chemicals. With this pallet you can clean even the smallest dirt on the surface. Materials that are hard to clean like liquified plastic, oil and sweety materials can be cleaned with pallet easily. Your pallet is dangerous because it is equipped with razor therefore it must be kept away from chidren. Be careful not to scratch silicon adhesive placed on the edges of the glass while using pallet.

5.2 MAINTENENCE

Change of Oven Lamp

The change of oven lamp must be done by authorized technician. The rating the ampoule should be 230V, 25Watt, Type E14 before changing the lamp, the oven should be plugged off and it should be cool.

PART 6 : SERVICE AND TRANSPORT

6,1 Requirements Before Contacting to Service

If the oven does not operate;

The oven may be plugged off, there has been a blow-out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

If the oven does not heat;

The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light;

The electricity must be controlled.

It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking (if lower-upper part does not cook equally) ;

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the "Authorized Service".

6,2 Information Related to Transport

If you need any transport;

Keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on case.

Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape it to the side surfaces of oven.

Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not to damage to the oven's cover during transport.

Also tape the oven's covers to the side walls.

If it does not have the original case;

Take measure for the external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows.

Εμπορικό Σήμα	UNITED
Μοντέλο	UFC-60225
Κατηγορία Ενεργειακής Απόδοσης	Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο E (kWh)
A (Υψηλή απόδοση) B C D E F G (Χαμηλή απόδοση)	E < 1.00 1.00 ≤ E < 1.20 1.20 ≤ E < 1.40 1.40 ≤ E < 1.60 1.60 ≤ E < 1.80 1.80 ≤ E < 2.00 2.00 ≤ E
Κατανάλωση Ενέργειας (kWh)	Συμβατικός : 0.98 Εξαναγκασμένη κυκλοφορία αέρα : 0.88
Χρήσιμος όγκος (λίτρα)	65
Όγκος	Μικρός Μεσαίος Μεγάλος ←
Διάρκεια Μαγειρέματος (λεπτά)	Συμβατικός : 48 Εξαναγκασμένη κυκλοφορία αέρα : 43
Κατανάλωση ενέργειας όταν η λειτουργία θέρμανσης δεν είναι σε χρήση	-
Εμβαδόν επιφάνειας μαγειρέματος (cm ²)	1300

NOTICE ABOUT RECYCLING



Your product is designed and manufactured with high quality materials and components which can be recycled and reused.

This symbol means that electrical and electronic equipment, at their end-of-life, should be disposed of separately from your household waste. Please dispose of this equipment at your local community waste collection/recycling centre.

In the European Union there are separate collection systems for used electrical and electronic products. Please help us to conserve the environment we live in!

DECLARATION OF CONFORMITY

This product complies with the requirements of the directives

CE Marking Directive 93/68/EEC

Gas Appliances Directive 2009/142/EC

Low Voltage Directive 2006/95/EC

declare that the DVC-6703 / DHP-6602 / DHP-6601

are in compliance with the following norms:

Energy Labelling Directive 92/75/EEC

EMC Directive 2004/108/EC

EN 30-1-1:2008 + A1:2010 + A2:2010

EN 30-2-1:1998 + A1:2003 + AC:2004

EN 60335-1:2002+A1+A2+A11+A12+A13

EN 60335-2-6:2003+A1:2005

EN 55014-1: 2006+ A1: 2009

EN 55014-2:1997+A1:2001 + A2:2008

EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009

EN 61000-3-3:2008

EN 61000-4-2:1995+A1:1998+A2:2001

EN 61000-4-4:2004

EN 61000-4-5:2006

EN 61000-4-6:2009

EN 61000-4-11:2004

EN 50304:2009

EN 62233:2008

EXCLUSIVE IMPORTER IN GREECE:

Amiridis – Savvidis S.A.

33, Vas. Olgas avenue

P.O. 54641, Thessaloniki, Greece

Tel: +30 2310 850107, +30 2310 850108, Fax: +30 2310 867835

45, Akti Posidonos street

P.O. 18344, Moschato, Athens, Greece

Tel: +30 210 9402064, Fax: +30 210 9402137

support@funai.gr