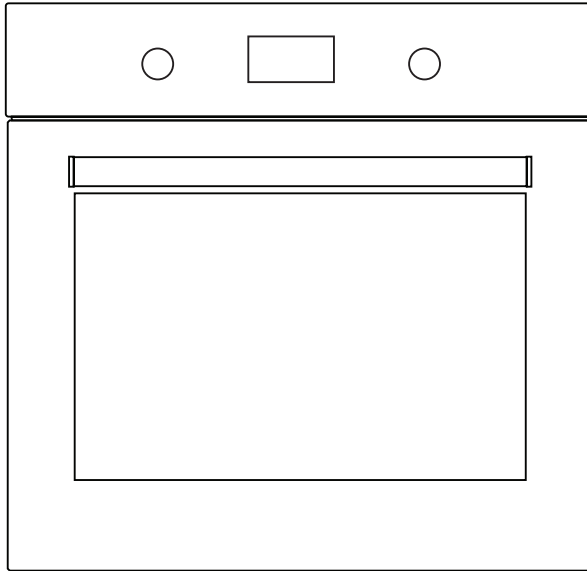




GR

Εγχειρίδιο χρήστη

GB

User Manual

Kendrix MFB0-60A

Kendrix MFB0-60B

Kendrix MFB0-60C Airfry

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε για την επιλογή σας. Έχετε αποκτήσει ένα προϊόν το οποίο και καλύπτει όλους τους απαραίτητους κανονισμούς ποιότητας και ασφάλειας της Ε.Ε. Η συσκευή αυτή, πλήρης, μοντέρνα, λειτουργική και κατασκευασμένη με τα πλέον καλύτερα υλικά, θα σας ικανοποιήσει απόλυτα.

Ελπίζουμε οι οδηγίες αυτές να σας βοηθήσουν να εξοικειωθείτε γρήγορα με τα χαρακτηριστικά της συσκευής αυτής και να την χρησιμοποιήσετε επιτυχώς και με ασφάλεια. Η πολιτική μας είναι η συνεχής ανάπτυξη και αναβάθμιση των προϊόντων μας και ως εκ τούτου οι προδιαγραφές μπορεί να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Απόλυτη ακρίβεια στις εικόνες και στα χαρακτηριστικά δεν είναι εγγυημένη. Μην προχωρήσετε σε εγκατάσταση και λειτουργία της συσκευής εάν η συσκευασία της είναι κατεστραμμένη. Προκειμένου ο εντοιχιζόμενος φούρνος σας να διατηρείτε σαν καινούργιος για μεγάλο χρονικό διάστημα, σας συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας και να το φυλάξετε μόνιμα και να το χρησιμοποιείτε ως πηγή αναφοράς.

Σημείωση: Το παρόν εγχειρίδιο χρήσης έχει συνταχθεί για περισσότερα από ένα μοντέλα.

Ορισμένες λειτουργίες που αναφέρονται στο εγχειρίδιο ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμες στη συσκευή σας.

Οι απεικονίσεις στο εγχειρίδιο είναι ενδεικτικές και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν στο προϊόν σας. Το προϊόν αυτό παράγεται σε σύγχρονες εγκαταστάσεις που σέβονται το περιβάλλον χωρίς να βλάπτουν τη φύση.

Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Διαφορετικά, ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τυχόν προβλήματα που μπορεί να προκύψουν.

Τα χαρακτηριστικά με το σύμβολο * μπορεί να μην είναι στον στάνταρτ εξοπλισμό του φούρνου.

Συμμορφώνεται με τον κανονισμό ΑΗΗΕ.

Περιεχόμενα,

1. Οδηγίες Ασφαλείας,	5
1.1. Γενικές Οδηγίες Ασφαλείας,	5
1.2. Ηλεκτρική Ασφάλεια,	7
2. Περιγραφή και Χαρακτηριστικά του Προϊόντος	9
2.1. Προβλεπόμενη χρήση,	9
2.2. Περιγραφή Προϊόντος,	10
2.2.1. Περιεχόμενο Προϊόντος,	10
2.2.2. Λειτουργίες Χρήσης Προϊόντος,	11
2.2.3. Αξεσουάρ Προϊόντος (*),	12
2.2.3.1. Χρήση των Αξεσουάρ,	14
2.2.4. Τεχνικές Προδιαγραφές,	17
3. Εγκατάσταση και Συναρμολόγηση,	18
3.1. Εγκατάσταση,	18
3.2. Πρώτος Καθαρισμός,	19
4. Χρήση του Φούρνου,	21
4.1. Ανεμιστήρας Ψύξης,	21
4.2. Πίνακας Ελέγχου (*),	21
4.2.1. Χρήση Ψηφιακού Χρονοδιακόπτη,	22
4.2.1.1 Ρύθμιση της Ώρας της Ημέρας (24 Ώρες)	22
4.2.1.2 Χειροκίνητη Λειτουργία.....	22
4.2.1.3 Ρύθμιση της Υπενθύμισης Λεπτών	22
4.2.2. Χρήση Ρουστίκ Χρονοδιακόπτη.....	24
4.2.2.1. Έλεγχος Προϊόντος.....	24
4.2.2.2 Λειτουργία Χαρακτηριστικά.....	25
4.2.2.2.1 Αρχική Ενεργοποίηση	25
4.2.2.2.2 Ρύθμιση του Ρολογιού.....	25
4.2.2.2.3. Ρύθμιση Υπενθύμισης	25
4.2.2.2.4. Ρύθμιση Χρόνου Έναρξης Μαγειρέματος	25
4.2.2.2.5. Ρύθμιση Χρόνου Λήξης Μαγειρέματος	26
4.2.2.2.6. Ρύθμιση Καθυστερημένου Μαγειρέματος.....	26

4.2.2.2.7. Χειροκίνητη Λειτουργία	26
4.2.2.2.8. Ακύρωση Ήχου Συναγερμού	26
4.2.2.2.9. Ακύρωση Υπενθύμισης ή Αυτόματου Μαγειρέματος ...	26
4.3. Χρήση Κουμπιού Pop-up (*),.....	27
4.4. Καθαρισμός Συρμάτινων Ραφιών,	28
4.5. Εγκατάσταση Τηλεσκοπικών Ραγών (*),.....	28
4.6. Φωτισμός Φούρνου,	29
4.7. Απενεργοποίηση του Φούρνου,	29
5. Προτάσεις Μαγειρέματος,	30
5.1. Γενικές Πληροφορίες για το Μαγείρεμα,	30
5.2. Πίνακας Μαγειρέματος (*),	30
6. Περιβαλλοντικές Οδηγίες,	31
6.1. Συμμόρφωση με τον κανονισμό ΑΗΗΕ και διάθεση αποβλήτων προϊόντων.....	31
6.2. Πληροφορίες Συσκευασίας,	31
7. Συντήρηση και Καθαρισμός,	32
7.1. Γενικές Πληροφορίες Καθαρισμού,	32
7.2. Καθαρισμός Inox και Ανοξείδωτων Επιφανειών,	32
7.3. Καθαρισμός Εμαγιέ Επιφανειών,	32
7.4. Καθαρισμός Καταλυτικών Επιφανειών (*),	33
7.5. Καθαρισμός Πλαστικών Μερών και Βαμμένων Επιφανειών,.....	33
7.6. Καθαρισμός του Πίνακα Ελέγχου,	33
7.7. Αφαίρεση και Καθαρισμός της Πόρτας του Φούρνου.....	34
7.8. Αφαίρεση και Καθαρισμός του Γυαλιού Πόρτας,	35
7.9. Αντικατάσταση Λυχνίας,	36
8. Σε περίπτωση προβλήματος:	36

1. Οδηγίες Ασφαλείας

1.1. Γενικές Οδηγίες Ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης και διατηρήστε το για μελλοντική χρήση.
- Χρησιμοποιήστε το φούρνο σας σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου. Εάν ο φούρνος δεν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες, η εγγύηση του προϊόντος θα θεωρείται άκυρη.
- Αυτή η συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά και από άτομα με μειωμένες σωματικές, ακουστικές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων.
- Να αναθέτετε πάντα την εγκατάσταση και την επισκευή σε «Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο». Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις εργασίες που πραγματοποιήθηκαν από μη εξουσιοδοτημένα πρόσωπα.
- Εάν το προϊόν δοθεί σε άλλο άτομο, τα εγχειρίδια χρήσης, οι ετικέτες του προϊόντος και όλα τα έγγραφα πρέπει να δοθούν μαζί με το προϊόν.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από το φούρνο κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι καυτά κατά τη χρήση. Τα παιδιά πρέπει να κρατούνται μακριά.
- Μην αποθηκεύετε πράγματα μέσα στο φούρνο.
- Μην αγγίζετε τα προσβάσιμα μέρη του φούρνου κατά τη λειτουργία του.
- Αυτό το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για σκοπούς μαγειρέματος. Μην το χρησιμοποιείτε για θέρμανση κ.λπ.
- Αποφεύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά και αξεσουάρ που μπορείτε να προμηθευτείτε από το εξουσιοδοτημένο συνεργείο.
- Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν μπορούν να φτάσουν στο καλώδιο της συσκευής.
- Η συσκευή πρέπει να είναι μακριά από κουρτίνες και άλλα εύφλεκτα (αναφλέξιμα) υλικά. Μην τοποθετείτε εύφλεκτα ή αναφλέξιμα υλικά μέσα ή πάνω στη συσκευή.
- Διατηρείτε την περιοχή γύρω από όλους τους αεραγωγούς ανοιχτή.
- Μην θερμαίνετε κλειστά κονσερβοκούτια και γυάλινα βάζα. Η πίεση μπορεί να προκαλέσει το σκάσιμο του βάζου.
- Μην κρεμάτε πετσέτες στη λαβή του φούρνου.
- Μην τοποθετείτε ταψιά, πιάτα ή αλουμινοχαρτο απευθείας στη βάση

του φούρνου. Η συσσωρευμένη θερμότητα μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του φούρνου.

- Φοράτε πάντα ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε τρόφιμα στον καυτό φούρνο ή όταν αφαιρείτε τρόφιμα κ.λπ.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν σε καταστάσεις που μπορεί να επηρεάσουν την κρίση σας, όπως όταν παίρνετε φάρμακα ή/και πίνετε αλκοόλ.
- Να είστε προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε αλκοόλ στα τρόφιμα σας. Η αλκοόλη εξατμίζεται σε υψηλή θερμοκρασία και μπορεί να αναφλεγεί σε επαφή με ζεστά μέρη, προκαλώντας πυρκαγιά.
- Ελέγξτε ότι το προϊόν είναι κλειστό μετά από κάθε χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν υπάρχει ορατή ζημιά.
- Ποτέ μην αγγίζετε το φινιρίσμα του προϊόντος με βρεγμένα χέρια. Μην κρατάτε το καλώδιο για να τραβήξετε το φινιρίσμα.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν το τζάμι της μπροστινής πόρτας έχει αφαιρεθεί ή σπάσει.
- Τοποθετήστε το λαδόχαρτο με το φαγητό σε ένα ταψί και μετά βάλτε το στον προθερμασμένο φούρνο.
- Πρέπει να τοποθετήσετε σωστά τη συρμάτινη σχάρα και το ταψί στα συρμάτινα ράφια, είναι σημαντικό να τοποθετήσετε τη σχάρα ή/και το ταψί σωστά στο ράφι. Τοποθετήστε τη σχάρα ή το ταψί, ανάμεσα στις δύο ράγες και βεβαιωθείτε ότι είναι σε επίπεδη θέση πριν τοποθετήσετε το φαγητό πάνω του.
- Αφαιρέστε τυχόν κομμάτι λαδόκολλας που κρέμεται από τη σχάρα ή από το ταψί για να αποφύγετε την επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία του φούρνου.
- Μην χρησιμοποιείτε το λαδόχαρτο σε θερμοκρασία υψηλότερη από τη μέγιστη θερμοκρασία που αναγράφεται στο χαρτί συσκευασίας του. Ποτέ μην τοποθετείτε το λαδόχαρτο στην βάση του φούρνου.
- Τα υλικά συσκευασίας είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Διατηρείτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού ή πνιγμού.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας, καθώς οι γρατσουνιές στην επιφάνεια του γυαλιού της πόρτας μπορεί να προκαλέσουν το σπάσιμο του γυαλιού.
- Κατά τη χρήση του, οι εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου θα θερμαίνονται. Όταν ανοίγετε την πόρτα του

φούρνου, υποχωρήστε προς τα πίσω για να αποφύγετε τους καυτούς ατμούς από το φούρνο. Μπορεί να υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

- Όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή, δεν πρέπει να τοποθετούνται βαρύτερα φορτία πάνω στην πόρτα του φούρνου, γιατί ο φούρνος μπορεί να ανατραπεί.
- Μην μετακινείτε τις αντιστάσεις κατά τη διάρκεια του καθαρισμού. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- Για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση, η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα.
- Μην μαγειρεύετε το φαγητό απευθείας στην σχάρα. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο με το κατάλληλο σκέυος. Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, γυρίστε όλα τα κουμπιά στη θέση απενεργοποίησης.

1.2. Ηλεκτρική Ασφάλεια

- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται από ασφάλεια σύμφωνα με τις τιμές του πίνακα τεχνικών προδιαγραφών.
- Αναθέστε την εγκατάσταση γείωσης του σπιτιού σας σε εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Η εταιρεία μας δεν θα είναι υπεύθυνη για τυχόν ζημιές που μπορεί να προκύψουν εάν το προϊόν χρησιμοποιηθεί χωρίς γείωση σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Οι διακόπτες των κυκλωμάτων του φούρνου πρέπει να είναι προσβάσιμοι από τον τελικό χρήστη όταν ο φούρνος είναι στη θέση του.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος (καλώδιο σύνδεσης) δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με καυτά μέρη της συσκευής.

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας (καλώδιο με φισ) έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο συνεργείο του ή από ένα εξίσου εξειδικευμένο άτομο για να αποφευχθεί μια επικίνδυνη κατάσταση.
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν ψεκάζοντας ή ρίχνοντας νερό πάνω του! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λυχνία.
- Όλες οι συνδέσεις του κυκλώματος τροφοδοσίας πρέπει να αποσυνδεθούν πριν από την πρόσβαση στους ακροδέκτες.
- Η οπίσθια επιφάνεια θερμαίνεται επίσης ενώ ο φούρνος λειτουργεί. Οι ηλεκτρικές συνδέσεις δεν πρέπει να έρθουν σε επαφή με την πίσω επιφάνεια, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις συνδέσεις.
- Μην πιέζετε τα καλώδια σύνδεσης στην πόρτα του φούρνου και μην τα περνάτε πάνω από ζεστές επιφάνειες. Ως αποτέλεσμα της τήξης του καλωδίου, μπορεί να προκαλέσετε βραχυκύκλωμα του φούρνου και πυρκαγιά.
- Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα κατά τη διάρκεια εργασιών εγκατάστασης, συντήρησης, καθαρισμού και επισκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι το φισ του προϊόντος είναι καλά στερεωμένο στην πρίζα για να αποφύγετε σπινθήρες.
- Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί με τέτοιο τρόπο ώστε η ηλεκτρική καλωδίωση να μπορεί να αποσυνδεθεί πλήρως. Η αποσύνδεση πρέπει να γίνεται με διακόπτη σύμφωνα με τους οικοδομικούς κανονισμούς ή με ενσωματωμένη ασφάλεια που συνδέεται με τη σταθερή ηλεκτρική εγκατάσταση.
- Στο προϊόν χρησιμοποιείται καλώδιο καλωδίου τύπου «Υ».
- Οι σταθερές συνδέσεις πρέπει να συνδέονται σε εγκατάσταση που εξασφαλίζει πλήρη διαχωρισμό σε όλους τους πόλους. Στην κατηγορία υπέρτασης III, οι κανόνες αποσύνδεσης πρέπει να συνδέονται στη σταθερή εγκατάσταση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

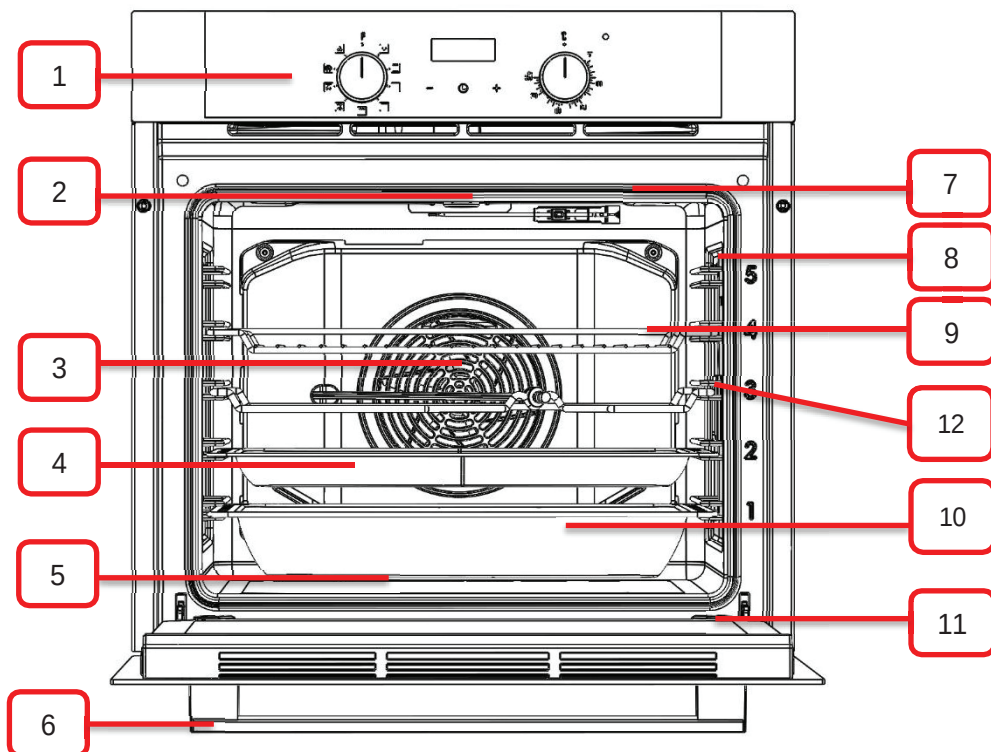
2. Περιγραφή και Χαρακτηριστικά του Προϊόντος

2.1. Προβλεπόμενη χρήση

- Το προϊόν προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για εμπορικούς σκοπούς.
- Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για μαγείρεμα σε κουζίνες. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για σκοπούς όπως η θέρμανση του δωματίου.
- Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για απόψυξη, φούρνισμα, ψήσιμο ή ψήσιμο στη σχάρα.
- Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για το στέγνωμα πετσετών ή ρούχων, για τη θέρμανση πλακών κ.λπ.

2.2. Περιγραφή Προϊόντος,

2.2.1. Περιεχόμενο Προϊόντος,

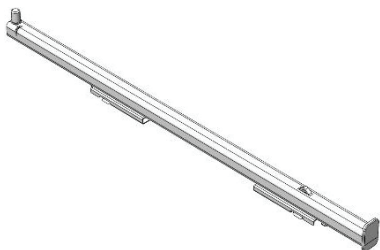


1. Πίνακας ελέγχου (*)
2. Λυχνία (*)
3. Μοτέρ ανεμιστήρα (πίσω από τη λαμαρίνα) (*)
4. Ρηχό ταψί
5. Κάτω αντίσταση (κάτω από τη λαμαρίνα) (*)
6. Λαβή
7. Άνω αντίσταση (*)
8. Πλαϊνές σχάρες στήριξης ταψιών (*)
9. Συρμάτινη σχάρα
10. Βαθύ ταψί (*)
11. Πόρτα
12. Grill και Σούβλα Ψησίματος Κοτόπουλου (*)

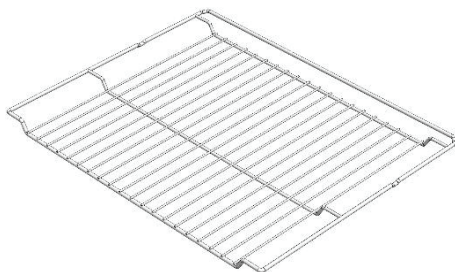
2.2.2. Λειτουργίες Χρήσης Προϊόντος,

Σύμβολο Λειτουργίας	Ορισμός Λειτουργίας
	Κάτω αντίσταση (*)
	Άνω αντίσταση (*)
	Κάτω και άνω αντιστάσεις (*)
	Λυχνία (*)
	Ανεμιστήρας (*)
	Κυκλική αντίσταση και ανεμιστήρας (*)
	Μικρό grill (*)
	Μεγάλο grill (*)
	Κάτω και άνω αντιστάσεις και ανεμιστήρας (*)
	Κάτω αντίσταση και ανεμιστήρας (*)
	Άνω αντίσταση και ανεμιστήρας (*)
	Grill και ανεμιστήρας (*)
	Ανεμιστήρας και λυχνία (*)
AIRFRY	Λειτουργία AIRFRY (*)
	Κοτόπουλο σούβλα (*)

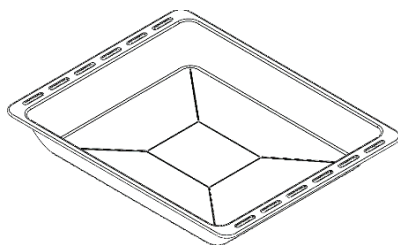
2.2.3. Αξεσουάρ Προϊόντος (*),



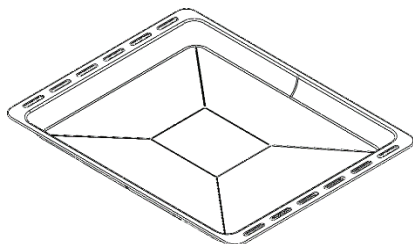
Τηλεσκοπική Ράγα (*)



Σχάρα (*)



Βαθύ Ταψί (*)



Ρηχό Ταψί



Σχάρα Ψησίματος
Κοτόπουλου (*)



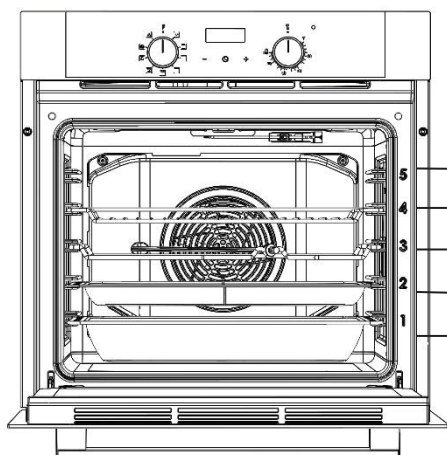
Σούβλα (*)

2.2.3.1. Χρήση των Αξεσουάρ,

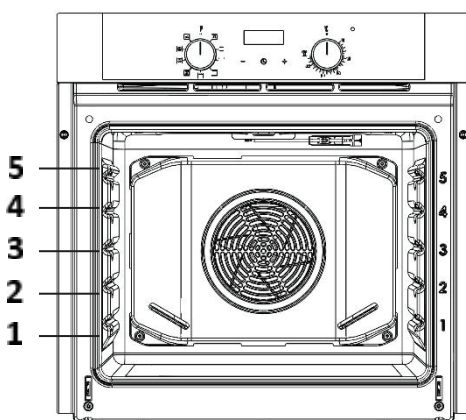
- Πλαϊνές σχάρες στήριξης ταψιών,

- Ο φούρνος διαθέτει 5 επίπεδα χώρου μαγειρέματος. Η σειρά των σχαρών είναι σύμφωνα με τη σειρά και τους αριθμούς στο μπροστινό πλαίσιο.

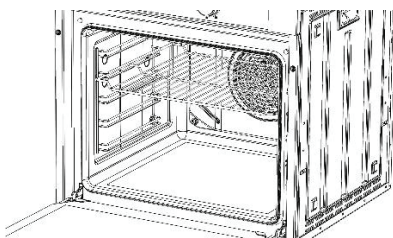
Μοντέλα Με Συρμάτινα Ράφια



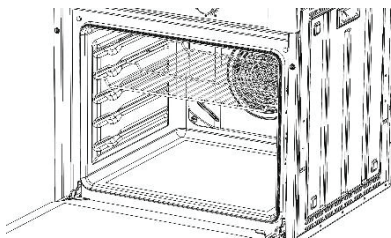
Μοντέλα Χωρίς Συρμάτινα Ράφια



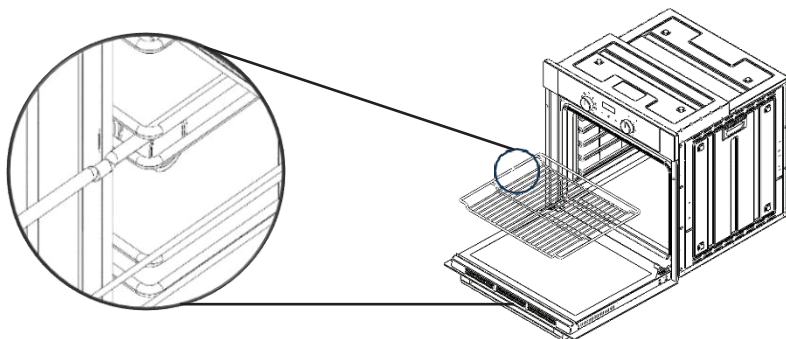
Μοντέλα Με Συρμάτινα Ράφια



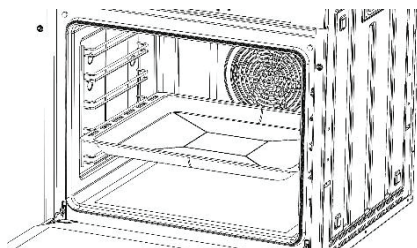
Μοντέλα Χωρίς Συρμάτινα Ράφια



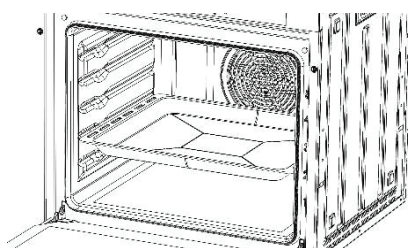
- Για τα μοντέλα με και χωρίς συρμάτινα ράφια, η σχάρα πρέπει να τοποθετηθεί όπως φαίνεται στα σχήματα στην κορυφή. Το συρμάτινο ράφι έχει μια κατεύθυνση και θα πρέπει να τοποθετείται στο επιθυμητό ράφι με το ανοιχτό μέρος της σχάρας στραμμένο προς εσάς ή με τη φόρμα στις άκρες να εισέρχεται πρώτη και τη φόρμα στραμμένη προς τα κάτω.



Μοντέλα Με Συρμάτινα Ράφια

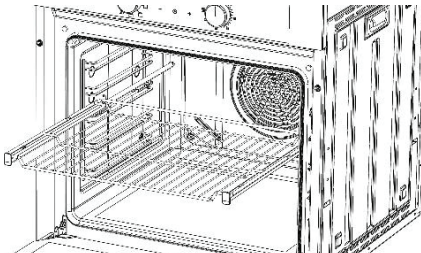
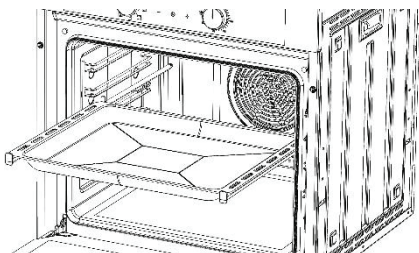


Μοντέλα Χωρίς Συρμάτινα Ράφια



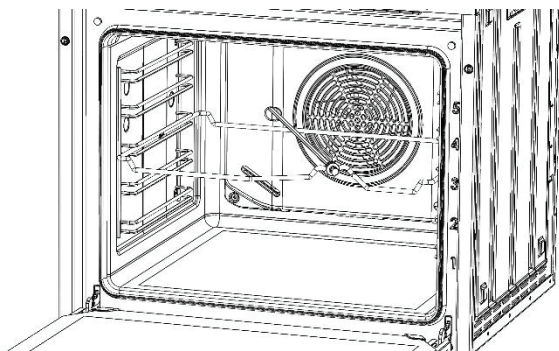
- Το βαθύ και το ρηχό ταψί πρέπει να τοποθετηθούν όπως φαίνεται στις παραπάνω εικόνες.

- Τοποθέτηση του ταψιού και της συρμάτινης σχάρας στις τηλεσκοπικές ράγες,

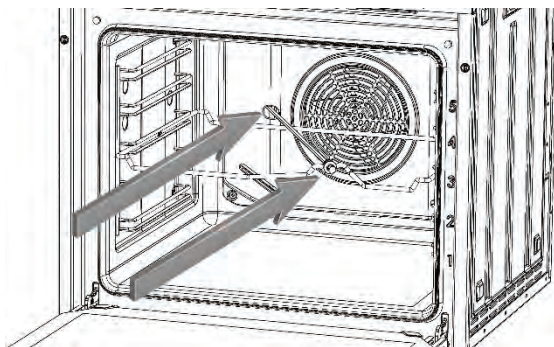


- Χάρη στις τηλεσκοπικές ράγες, τα ταψιά ή η συρμάτινη σχάρα μπορούν να τοποθετηθούν και να αφαιρεθούν εύκολα. Το ταψί και η συρμάτινη σχάρα πρέπει να τοποθετηθούν στις τηλεσκοπικές ράγες όπως φαίνεται στις παραπάνω εικόνες.

-Χρήση της σχάρας και της σούβλας ψησίματος κοτόπουλου



Τοποθετήστε την σχάρα ψησίματος κοτόπουλου στην τρίτη σχάρα, όπως φαίνεται στην εικόνα.



Αφού τοποθετήσετε το κοτόπουλο στη σούβλα, τοποθετήστε το αιχμηρό μέρος της σούβλας στο σημείο που έχει σημειωθεί.

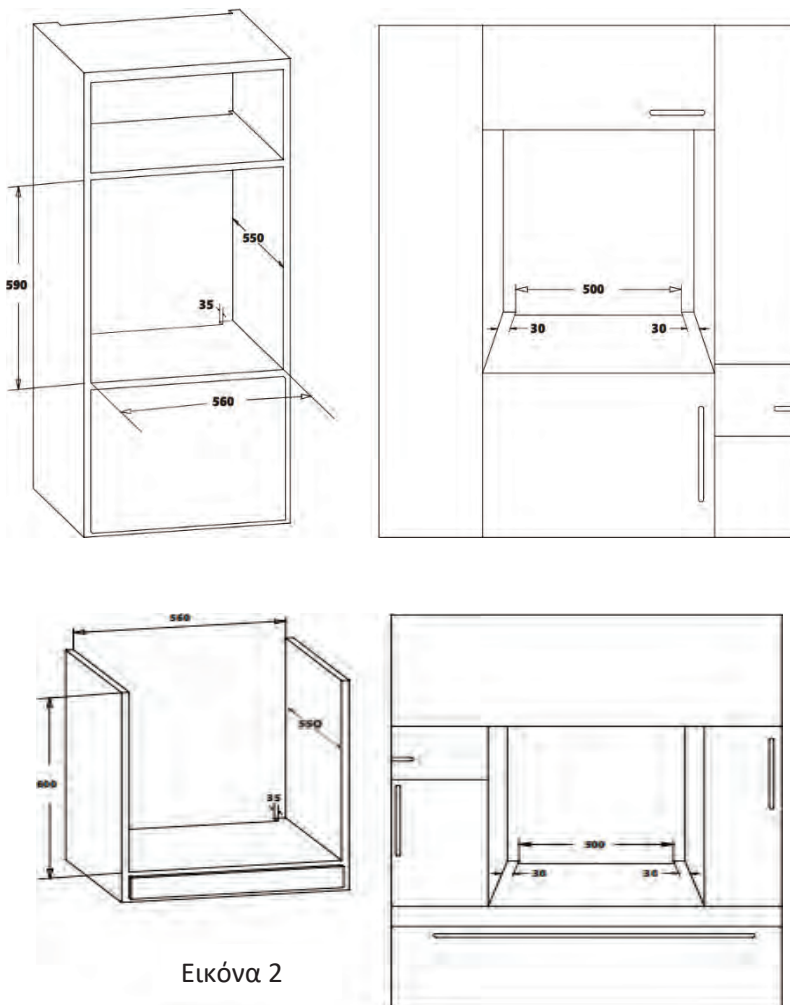
Τοποθετήστε το άλλο μέρος της σούβλας στην υποδοχή του σύρματος.

2.2.4. Τεχνικές Προδιαγραφές,

Χαρακτηριστικό	Περιγραφή
Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (Υψος x Πλάτος x Βάθος)	595x595x568 mm
Τάση και συχνότητα τροφοδοσίας	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Συνολική ισχύς προϊόντος (*)	Μέγιστο 2400 W
Ισχύς λυχνίας (*)	18 W
Εύρος θερμοκρασίας θερμοστάτη (*)	50 - 250 °C
Ισχύς κάτω αντίστασης (*)	1200 W
Ισχύς άνω αντίστασης (*)	1100 W
Ισχύς κυκλικής αντίστασης (*)	1800 W
Ισχύς Grill (*)	2200 W

- Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορούν να τροποποιηθούν για τη βελτίωση της ποιότητας και των επιδόσεων του προϊόντος.
- Οι τιμές που δηλώνονται στο προϊόν ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν είναι οι τιμές που προέκυψαν από τις δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν σε εργαστηριακό περιβάλλον σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο και ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το περιβάλλον λειτουργίας του φούρνου.

3. Εγκατάσταση και Συναρμολόγηση,



Εικόνα 2

3.1. Εγκατάσταση,

Πριν ξεκινήσετε την πρώτη εγκατάσταση του προϊόντος σας, πρέπει να κάνετε τις προετοιμασίες που αναφέρονται παρακάτω.

- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική σας εγκατάσταση είναι κατάλληλη. Η προετοιμασία της ηλεκτρικής εγκατάστασης αποτελεί ευθύνη του πελάτη και πρέπει να συμμορφώνεται με τα

σχετικά τοπικά πρότυπα. Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση δεν είναι κατάλληλη, ζητήστε από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο να προβεί στις απαραίτητες ρυθμίσεις.

- Ελέγξτε το προϊόν για τυχόν ζημιές οπουδήποτε στο προϊόν. Εάν υπάρχει οποιαδήποτε ζημιά στο προϊόν, μην το εγκαταστήσετε.

- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει διαθέσιμος χώρος όπισθεν του μέρους όπου θα τοποθετήσετε τη συσκευή. Ο χώρος αυτός είναι απαραίτητος για τη σωστή λειτουργία του συστήματος εξαερισμού.

- Εάν υπάρχει συρτάρι κάτω από το φούρνο, θα πρέπει να τοποθετηθεί ένα ράφι μεταξύ του φούρνου και του συρταριού.

- Τα ντουλάπια κουζίνας πρέπει να βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο με το προϊόν και να είναι σταθερά.

- Οι επιφάνειες, τα συνθετικά ελάσματα και οι κόλλες που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι ανθεκτικές στη θερμότητα (τουλάχιστον 100°C).

- Μην εγκαθιστάτε το προϊόν κοντά σε ψυγεία ή ψύκτες. Η θερμότητα που εκπέμπεται από το προϊόν αυξάνει την κατανάλωση ενέργειας των συσκευών ψύξης.

- Μην χρησιμοποιείτε την πόρτα ή/και τη λαβή για να μεταφέρετε ή να μετακινήσετε το προϊόν.

Αφού κάνετε τις προετοιμασίες που αναφέρονται παραπάνω, μπορείτε να συνεχίσετε την εγκατάσταση σύμφωνα με τα παρακάτω βήματα.

3.2. Πρώτος Καθαρισμός

Κάντε τον πρώτο καθαρισμό του προϊόντος σας σύμφωνα με την παρακάτω σειρά.

- Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας.

- Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το προϊόν. Καθαρίστε τα αξεσουάρ με απορρυπαντικό νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι καθαρισμού.

- Λειτουργήστε το προϊόν σε θερμοκρασία 250 °C για 30 λεπτά

χωρίς ψήσιμο και, στη συνέχεια, αφήστε το να κρυώσει. Μην πανικοβάλλεστε αν συναντήσετε οσμές ή καπνό.

- Αφού κρυώσει το προϊόν, σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα πανί.
- Προσέξτε ότι τα υλικά καθαρισμού δεν αποτελούνται από λειαντικά ή αιχμηρά υλικά.

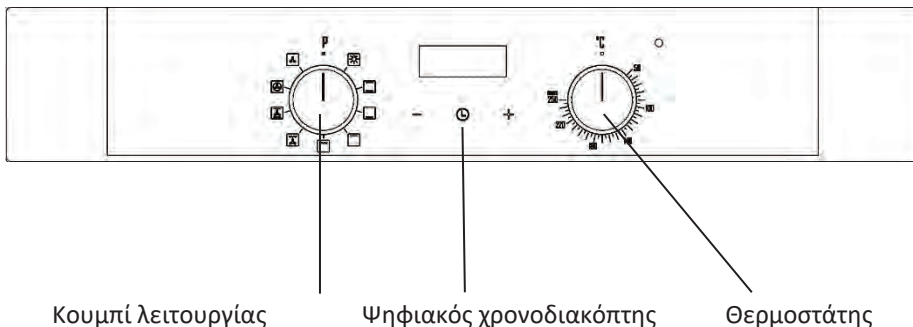
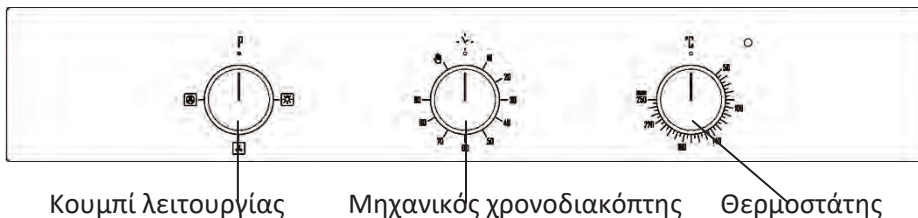
4. Χρήση του Φούρνου,

4.1. Ανεμιστήρας Ψύξης,

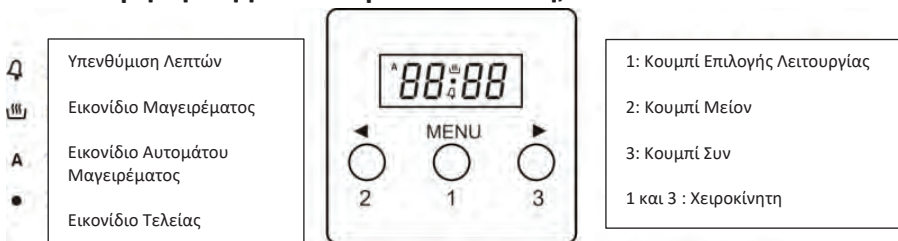
- Χάρη στο σύστημα εξαερισμού του προϊόντος μας, το μπροστινό μέρος του προϊόντος και τα έπιπλα ψύχονται όταν χρειάζεται. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ψύξης, το σύστημα απενεργοποιείται αυτόματα. Ο ζεστός αέρας στο εσωτερικό του προϊόντος απομακρύνεται έξω από το προϊόν μέσω κενών εξαερισμού. Μην φράζετε τα ανοίγματα εξαερισμού για να αποφύγετε την υπερθέρμανση του φούρνου.

4.2. Πίνακας Ελέγχου(*),

- Η λειτουργία μπορεί να επιλεγεί με το κουμπί λειτουργίας στον πίνακα ελέγχου του φούρνου και η θερμοκρασία μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί με τον θερμοστάτη (η λυχνία σήματος ανάβει όταν η θερμοκρασία ρυθμίζεται με τον θερμοστάτη), ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί με τη ρύθμιση του μηχανικού ή ψηφιακού χρονοδιακόπτη.



4.2.1. Χρήση Ψηφιακού Χρονοδιακόπτη,



4.2.1.1 Ρύθμιση της Ώρας της Ημέρας (24 Ώρες)

Μετά τη σύνδεση ή επανασύνδεση σε πηγή τροφοδοσίας, αναβοσβήνουν οι ενδείξεις «0.00» και «ΑΥΤΟ».

Κρατήστε πατημένο το 1 για περίπου 2 δευτερόλεπτα, και το εικονίδιο της τελείας αρχίζει να αναβοσβήνει. Χρησιμοποιήστε τα 2 και 3 για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα. Περίπου 7 δευτερόλεπτα μετά το τέλος του καθορισμένου χρόνου, τα νέα δεδομένα απομνημονεύονται.

Η διόρθωση του χρόνου μπορεί να γίνει μετά από αυτό:

Πατήστε τα κουμπιά 2 και 3 για περίπου 2 δευτερόλεπτα, το εικονίδιο της τελείας αρχίζει να αναβοσβήνει. Στη συνέχεια, μπορείτε να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα. Προσέξτε

! Εάν η ρύθμιση του ρολογιού δεν είναι σωστή, ενδέχεται να μην είναι δυνατή η σωστή λειτουργία του φούρνου.

4.2.1.2 Χειροκίνητη Λειτουργία

Εάν ο προγραμματιστής δεν βρίσκεται σε ημιαυτόματη ή πλήρως αυτόματη λειτουργία, ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί χειροκίνητα χωρίς ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος.

4.2.1.3 Ρύθμιση της Υπενθύμισης Λεπτών

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε την υπενθύμιση λεπτών ανά πάσα στιγμή, πρόκειται για λειτουργίες που λειτουργούν ανεξάρτητα από την κατάσταση δραστηριότητας άλλων προγραμμάτων. Ο χρόνος που μπορείτε να ρυθμίσετε ποικίλλει μεταξύ 1 λεπτού και 23 ωρών και 59 λεπτών.

- Κρατήστε πατημένο το κουμπί 1 μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο του μετρητή λεπτών. Η ένδειξη «0.00» αρχίζει να αναβοσβήνει.

- Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά 3 και 2 για να εισαγάγετε τον απαιτούμενο χρόνο. Το εικονίδιο υπενθύμισης λεπτών παραμένει στην οθόνη. Μετά την πάροδο του καθορισμένου χρόνου,

Το εικονίδιο υπενθύμισης λεπτών αρχίζει να αναβοσβήνει ξανά και προειδοποιεί για περίπου 7 λεπτά με ένα ηχητικό σήμα.

- Πατήστε 1, 2 ή 3 για να απενεργοποιήσετε το σήμα,
- Όταν πατήσετε το 1 για περίπου 2 δευτερόλεπτα, το εικονίδιο υπενθύμισης λεπτών εξαφανίζεται και στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.

Αλλάξτε τους τόνους ηχητικού σήματος του χρονοδιακόπτη

Ο τόνος των ηχητικών σημάτων του χρονοδιακόπτη μπορεί να αλλάξει ως εξής: Πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά 2 και 3.

- Πατήστε το κουμπί 1 για να δείτε τον πραγματικό τόνο.
- Πατήστε το 2 για να επιλέξετε τον επιθυμητό τόνο από τον τόνο 1 έως τον τόνο 3.

Έξοδος Από Τις Ρυθμίσεις

- Πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά 2 και 3 για να ακυρώσετε τις αυτόματες λειτουργίες.
- Πατήστε το κουμπί 1 και, στη συνέχεια, τα 2 και 3 για να επιλέξετε τις ρυθμίσεις του μετρητή λεπτών.

Χρονοδιακόπτης Μαγειρέματος

Εάν ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί την καθορισμένη ώρα, μπορεί να ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος. Αυτή η λειτουργία ονομάζεται ημιαυτόματη λειτουργία. Πατήστε το κουμπί 1 μέχρι να αναβοσβήσουν οι ενδείξεις «Διακοπή» και «0.00». Τα ψηφία δίπλα στο εικονίδιο του αυτόματου μαγειρέματος αρχίζουν να αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά 3 και 2 για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος. Ποικίλει μεταξύ 1 λεπτού και 10 ωρών. Ο ρυθμισμένος χρόνος απομνημονεύεται μετά από περίπου 7 δευτερόλεπτα. η τρέχουσα ώρα επανεμφανίζεται. Το εικονίδιο του αυτόματου μαγειρέματος παραμένει στην οθόνη. Επιλέξτε την απαραίτητη θερμοκρασία και λειτουργία. Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, σας ειδοποιεί ένα ηχητικό σήμα για περίπου 7

λεπτά και το εικονίδιο αυτόματου μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει ξανά. Θέστε τους διακόπτες λειτουργίας και θερμοστάτη στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ Πατήστε τα κουμπιά 1, 2 ή 3 για να ακυρώσετε το σήμα. Πατήστε το κουμπί 1 για περίπου 2 δευτερόλεπτα για να επιστρέψετε στη χειροκίνητη λειτουργία.

ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Εάν ο φούρνος πρέπει να είναι ενεργοποιημένος για τον καθορισμένο χρόνο, μπορεί να ρυθμιστεί ο χρόνος μαγειρέματος και η απενεργοποίηση στον καθορισμένο χρόνο, ο χρόνος μαγειρέματος και ο χρόνος λήξης του μαγειρέματος. Αυτή ονομάζεται πλήρως αυτόματη λειτουργία.

- Πατήστε το κουμπί 1 μέχρι να αναβοσβήσουν οι ενδείξεις «Διακοπή» και «0.00». Το εικονίδιο αυτόματου μαγειρέματος δίπλα του αναβοσβήνει.
- Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά 3 και 2. Ποικίλλει από

1 λεπτό έως 10 ώρες (π.χ. 1 ώρα)

- Πιέστε το κουμπί 1 μέχρι να εμφανιστούν οι ενδείξεις «End» και «18.30» (ώρα λήξης). Τα εικονίδια αρχίζουν να αναβοσβήνουν
- Ρυθμίστε το χρόνο απενεργοποίησης (τέλος μαγειρέματος) χρησιμοποιώντας τα κουμπιά 2 και 3. Περιορίζεται σε 23 ώρες 59 λεπτά» (π.χ. 19:30)
- Γυρίστε τους διακόπτες λειτουργίας και θερμοστάτη στο απαραίτητο πρόγραμμα.
- Το εικονίδιο μαγειρέματος εξαφανίζεται από την οθόνη. Ο φούρνος δεν θα ενεργοποιηθεί μέχρι την ώρα έναρξης του μαγειρέματος (π.χ. 18:30), αυτή είναι η διαφορά μεταξύ της ώρας λήξης του μαγειρέματος και του χρόνου μαγειρέματος.
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα (π.χ. 19:30), ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για περίπου 7 λεπτά και το εικονίδιο αυτόματου μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει ξανά. Θέστε τους διακόπτες λειτουργίας και θερμοστάτη στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ
- Πιέστε 1 από τα κουμπιά 1, 2 ή 3 για να ακυρώσετε την προειδοποίηση. Πατήστε το 1 για περίπου 2 δευτερόλεπτα για να επιστρέψετε στο χειροκίνητο μαγείρεμα.

4.2.2. Χρήση Ρουστίκ Χρονοδιακόπτη

4.2.2.1. Έλεγχοι Προϊόντος

Όλοι οι έλεγχοι στο προϊόν γίνονται με τη βοήθεια της μπάρας ρύθμισης. Οι ακόλουθες λειτουργίες μπορούν να εκτελεστούν με τη μπάρα ρύθμισης.

- Σύντομο πάτημα (Επιβεβαίωση και εναλλαγή μενού)
- Παρατεταμένο πάτημα (μετακίνηση χειροκίνητης λειτουργίας)
- Περιστροφή προς τα δεξιά (Ρόλοι, υπενθύμιση, ρύθμιση μαγειρέματος)
- Περιστροφή προς τα αριστερά (Ρόλοι, υπενθύμιση, ρύθμιση μαγειρέματος)

4.2.2.2 Λειτουργία Χαρακτηριστικά

4.2.2.2.1 Αρχική Ενεργοποίηση

Όταν το προϊόν τίθεται για πρώτη φορά σε λειτουργία, το σύμβολο της ρολογιού αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη. Για να ξεκινήσετε τη χρήση του φούρνου, είναι απαραίτητο να περάσετε την οθόνη ανοίγματος πατώντας τη μπάρα ρύθμισης για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Το σύμβολο του ρολογιού σταματά να αναβοσβήνει όταν περάσετε την οθόνη ανοίγματος. Το προϊόν τίθεται σε κατάσταση αναμονής.

4.2.2.2.2 Ρύθμιση του Ρολογιού

Για να μεταβείτε στη λειτουργία ρύθμισης του ρολογιού, πατήστε και αφήστε τη μπάρα ρύθμισης μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο της ρολογιού, όταν δεν έχει ρυθμιστεί μαγειρέμα ή υπενθύμιση. Στη λειτουργία ρύθμισης του ρολογιού, η ώρα μπορεί να ρυθμιστεί περιστρέφοντας τη μπάρα ρύθμισης αριστερά και δεξιά. Στη λειτουργία ρύθμισης ρολογιού, εάν δεν γίνει καμία ρύθμιση για 10 δευτερόλεπτα, η λειτουργία ρύθμισης ρολογιού εξέρχεται. Η τελευταία θέση του δείκτη ώρας και του δείκτη λεπτών θεωρείται η ρυθμισμένη ώρα.

4.2.2.2.3. Ρύθμιση Υπενθύμισης

Για να εισάγετε τη ρύθμιση υπενθύμισης, πατήστε και αφήστε τη μπάρα ρύθμισης μέχρι να αναβοσβήσει το σύμβολο του κουδουνιού. Στη λειτουργία ρύθμισης υπενθύμισης, η υπενθύμιση μπορεί να ρυθμιστεί περιστρέφοντας τη μπάρα ρύθμισης αριστερά και δεξιά. Αφού ρυθμιστεί η υπενθύμιση, είναι απαραίτητο να πατήσετε τη μπάρα ρύθμισης για να την ενεργοποιήσετε. Εάν δεν πατηθεί η μπάρα ρύθμισης, η υπενθύμιση ακυρώνεται μετά από 10 δευτερόλεπτα και εισέρχεται στη λειτουργία αναμονής.

Μετά την έξοδο από τη ρύθμιση υπενθύμισης, εάν έχει οριστεί υπενθύμιση, το σύμβολο του κουδουνιού ανάβει σταθερά, εάν δεν έχει οριστεί καμία υπενθύμιση, το σύμβολο του κουδουνιού δεν ανάβει. Πατήστε τη μπάρα ρύθμισης για να δείτε πόσος χρόνος απομένει μέχρι να λήξει η ρυθμισμένη υπενθύμιση. Ο ωροδείκτης και ο λεπτοδείκτης θα εμφανίζουν την ώρα όταν η υπενθύμιση θα τελειώσει για 2 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια θα επιστρέψουν στην εμφάνιση της ώρας ξανά. Για να ακυρώσετε τη ρυθμισμένη υπενθύμιση, πατήστε παρατεταμένα τη μπάρα ρύθμισης για περίπου 2 δευτερόλεπτα. Ο χρόνος υπενθύμισης μπορεί να ρυθμιστεί σε μέγιστο 3 ώρες και ελάχιστο 2 λεπτά,

4.2.2.2.4. Ρύθμιση Χρόνου Έναρξης Μαγειρέματος

Για να εισάγετε τη ρύθμιση του χρόνου έναρξης μαγειρέματος, πατήστε και αφήστε τη μπάρα ρύθμισης μέχρι να αναβοσβήσει το σύμβολο έναρξης. Στη λειτουργία ρύθμισης χρόνου έναρξης μαγειρέματος, ο χρόνος έναρξης μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί περιστρέφοντας τη μπάρα ρύθμισης αριστερά και δεξιά. Εάν δεν πατηθεί η μπάρα ρύθμισης, ο χρόνος έναρξης μαγειρέματος ακυρώνεται μετά από 10 δευτερόλεπτα και εισέρχεται στη λειτουργία αναμονής. Ο χρόνος έναρξης μαγειρέματος δεν μπορεί να ρυθμιστεί μόνος του. Αφού ρυθμίσετε την ώρα έναρξης του μαγειρέματος,

πατήστε τη μπάρα ρύθμισης για να ρυθμίσετε την ώρα λήξης του μαγειρέματος. Εάν δεν έχει οριστεί ο χρόνος λήξης του μαγειρέματος, ο χρόνος έναρξης του μαγειρέματος ακυρώνεται. Ο χρόνος έναρξης του μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί ως μέγιστη ενεργή ώρα + 12 ώρες, ελάχιστη ενεργή ώρα + 2 λεπτά.

4.2.2.2.5. Ρύθμιση Χρόνου Λήξης Μαγειρέματος

Για να εισαγάγετε τη ρύθμιση του χρόνου λήξης μαγειρέματος, πιέστε και αφήστε τη μπάρα ρύθμισης μέχρι να αναβοσβήσει το σύμβολο της διακοπής. Στη λειτουργία ρύθμισης του χρόνου λήξης μαγειρέματος, ο χρόνος λήξης μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί περιστρέφοντας τη μπάρα ρύθμισης αριστερά και δεξιά. Αφού ρυθμιστεί ο χρόνος λήξης μαγειρέματος, πρέπει να πατήσετε τη μπάρα ρύθμισης για να την ενεργοποιήσετε. Εάν δεν πατηθεί η μπάρα ρύθμισης, ο χρόνος λήξης μαγειρέματος ακυρώνεται μετά από 10 δευτερόλεπτα και εισέρχεται στη λειτουργία αναμονής. Ο χρόνος λήξης του μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί μόνος του. Στον καθορισμένο χρόνο λήξης, οι αντιστάσεις του φούρνου απενεργοποιούνται και δίνεται ηχητική και οπτική προειδοποίηση.

Η ηχητική και οπτική προειδοποίηση μπορεί να τερματιστεί πατώντας τη μπάρα ρύθμισης. Ο χρόνος λήξης μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί ως μέγιστη ενεργή ώρα + 15 ώρες, ελάχιστη ενεργή ώρα + 2 λεπτά.

4.2.2.2.6. Ρύθμιση Καθυστερημένου Μαγειρέματος

Το καθυστερημένο μαγείρεμα χρησιμοποιείται όταν η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να ξεκινήσει μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα. Για να ρυθμίσετε το καθυστερημένο μαγείρεμα, ρυθμίστε πρώτα την ώρα έναρξης του μαγειρέματος και στη συνέχεια την ώρα λήξης του μαγειρέματος. Παράδειγμα: Ενεργός χρόνος: 10.00 Ώρα έναρξης μαγειρέματος: 11.30 Χρόνος λήξης μαγειρέματος: 13.30 Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει μετά από 1 και μισή ώρα και θα διαρκέσει 2 ώρες.

4.2.2.2.7. Χειροκίνητη Λειτουργία

Ο φούρνος βρίσκεται σε χειροκίνητη λειτουργία εάν δεν έχει εγκατασταθεί αυτόματο μαγείρεμα. Σε αυτή την περίπτωση, τα σύμβολα έναρξης και παύσης είναι σβηστά και το ρελέ λειτουργεί. Για να ακυρώσετε τους καθορισμένους χρόνους μαγειρέματος και να μεταβείτε στη χειροκίνητη λειτουργία, πατήστε παρατεταμένα τη μπάρα ρύθμισης στο σχετικό μενού ρυθμίσεων. Όταν ενεργοποιείται η χειροκίνητη λειτουργία, η διαδικασία μαγειρέματος ακυρώνεται και το προϊόν μεταβαίνει στην κύρια οθόνη όπου εμφανίζεται η ώρα. Στη χειροκίνητη λειτουργία, το ρελέ βρίσκεται σε αγωγή. Εάν ο φούρνος πρόκειται να απενεργοποιηθεί, η θέση ρύθμισης λειτουργιών στο φούρνο πρέπει να είναι απενεργοποιημένη. Σε αυτή τη λειτουργία, όλα τα λυχνία led είναι σβηστά.

4.2.2.2.8. Ακύρωση Ήχου Συναγερμού

Όταν λήξει ο καθορισμένος χρόνος υπενθύμισης ή ο χρόνος μαγειρέματος, ακούγεται μια ηχητική και οπτική προειδοποίηση. Ο ήχος συναγερμού και η οπτική προειδοποίηση μπορούν να

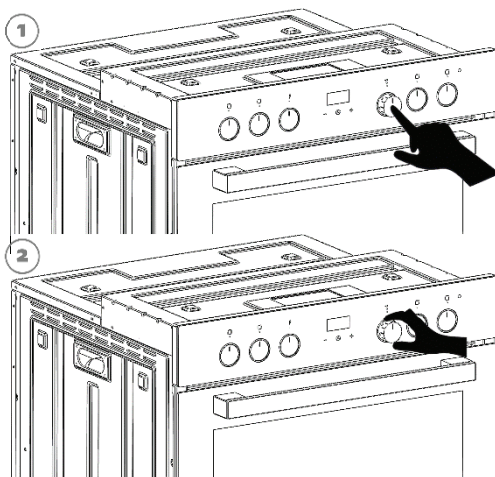
ακυρωθούν πατώντας τη μπάρα ρύθμισης. Εάν δεν γίνει καμία παρέμβαση, ο ήχος συναγερμού συνεχίζει να ακούγεται για 1 λεπτό. Μετά από 1 λεπτό, ο συναγερμός σβήνει, αλλά συνεχίζει να δίνεται μια οπτική προειδοποίηση ότι ο συναγερμός έχει λήξει.

4.2.2.2.9. Ακύρωση Υπενθύμισης ή Αυτόματου Μαγειρέματος

Οι ρυθμισμένοι χρόνοι υπενθύμισης ή αυτόματου μαγειρέματος μπορούν να ακυρωθούν πατώντας παρατεταμένα τη μπάρα ρύθμισης στο σχετικό μενού ρυθμίσεων. Το προϊόν επιστρέφει στη θέση αναμονής. Οι δείκτες ώρας και λεπτών δείχνουν την ενεργή ώρα.

4.3. Χρήση Κουμπιού Pop-up (*)

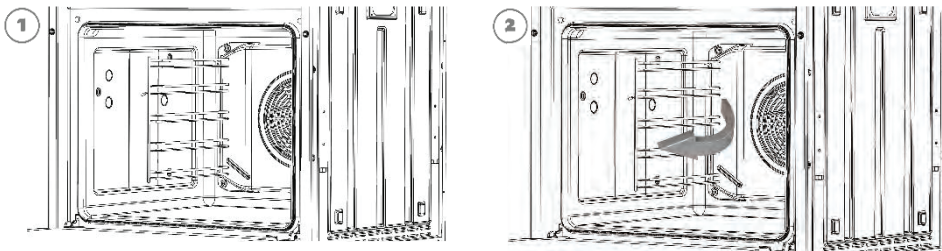
- Στα μοντέλα με κουμπιά pop-up, το κουμπί μπορεί να ρυθμιστεί μόνο όταν το κουμπί είναι έξω.



Όπως φαίνεται στην εικόνα στο πλάι, πατήστε X για να απελευθερώσετε το κουμπί.

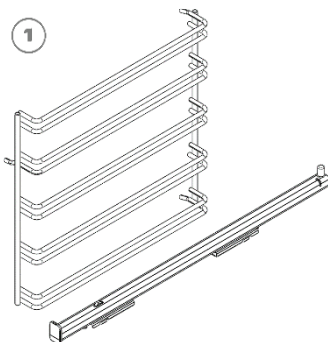
Όταν το κουμπί είναι απενεργοποιημένο, μπορείτε να προβείτε στις απαραίτητες ρυθμίσεις στρέφοντάς το προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

4.4. Καθαρισμός Συρμάτινων Ραφιών,

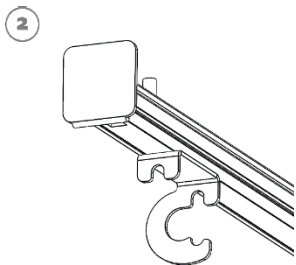


Για να αφαιρέσετε τα συρμάτινα ράφια, εφαρμόστε δύναμη κάθετα προς την επιφάνεια στην οποία είναι στερεωμένα και τα συρμάτινα ράφια θα αφαιρεθούν. Μετά τον καθαρισμό, μπορεί να επανατοποθετηθεί με τον ίδιο τρόπο.

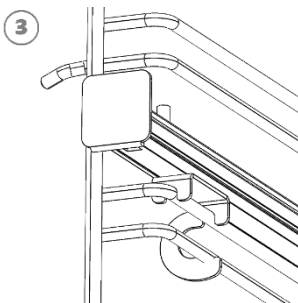
4.5. Εγκατάσταση Τηλεσκοπικών Ραγών (*),



Οι τηλεσκοπικές ράγες πρέπει να τοποθετηθούν στο απαιτούμενο ράφι με βάση τον οδηγό μαγειρέματος. Διαφέρει ως δεξιά και αριστερή κατά την εγκατάσταση.



Πρέπει να τοποθετήσετε τις τηλεσκοπικές ράγες στο ανώτερο σύρμα του επιθυμητού ραφιού.



Ελέγξτε ότι η τηλεσκοπική ράγα είναι πλήρως τοποθετημένη στο σύρμα. Η τηλεσκοπική ράγα που φαίνεται στην εικόνα είναι η αριστερή τηλεσκοπική ράγα.

Όταν θέλετε να την αφαιρέσετε, τραβήξτε τη γλωττίδα προς τα κάτω και, στη συνέχεια, τραβήξτε τη τηλεσκοπική ράγα προς την αντίθετη κατεύθυνση από την κατεύθυνση τοποθέτησης. Υπάρχουν 2 τέτοιες γλωττίδες στις τηλεσκοπικές ράγες, μπροστά και πίσω.

4.6. Φωτισμός Φούρνου,

- Ο φωτισμός του φούρνου ανάβει αυτόματα σε όλες τις λειτουργίες και συνεχίζει να ανάβει καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.

4.7. Απενεργοποίηση του Φούρνου,

- Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φούρνο σας, γυρίζοντας το διακόπτη λειτουργίας και το θερμοστάτη στη θέση απενεργοποίησης (πάνω).

5. Προτάσεις Μαγειρέματος,

5.1. Γενικές Πληροφορίες για το Μαγείρεμα,

- Αποφύγετε όσο το δυνατόν περισσότερο το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου μετά το μαγείρεμα. Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, ο ζεστός ατμός μπορεί να προκαλέσει έγκαυμα στα χέρια, το πρόσωπο ή/και τα μάτια σας.
- Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου που αναφέρονται για το μαγείρεμα ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και την ποσότητα. Για το λόγο αυτό, οι χρόνοι και οι τιμές της θερμοκρασίας αναφέρονται ως διαστήματα.
- Βγάλτε από το φούρνο τα αξεσουάρ που δεν χρησιμοποιείτε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Τα αξεσουάρ που δεν χρησιμοποιούνται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορεί να εμποδίσουν το σωστό μαγείρεμα του φαγητού σας.
- Κόψτε το λαδόχαρτο που χρησιμοποιείται στο ψήσιμο σύμφωνα με το κουτί. Το λαδόχαρτο που ξεχειλίζει από το δοχείο μπορεί να αποτελέσει κίνδυνο εγκαύματος.

5.2. Πίνακας Μαγειρέματος (*),

Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά στην απαιτούμενη θερμοκρασία πριν το μαγείρεμα.

Τρόφιμα	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Ράφι	Διάρκεια (λεπτά)
Ψωμί Μπαγκέτα	Κατώτερη + Ανώτερη + Ανεμιστήρας	200	2	20
Μαρέγκα	Κατώτερη + Ανώτερη + Ανεμιστήρας	100	2	90
Πίτα	Κατώτερη + Ανώτερη	200	2	27
Brownie	Κατώτερη + Ανώτερη	160	2	40
Φιλέτο Μοσχαριού	Ανώτερη	230	5	12
Τάρτα Μήλου	Κατώτερη + Ανώτερη + Ανεμιστήρας	170	2	30
Κεφτεδάκια Σχάρα	Ανώτερη	230	4	20
Κοτόπουλο Σχάρα	Ανώτερη	Μέγ.	5	35
Μπισκότα	Κατώτερη + Ανώτερη + Ανεμιστήρας	170	2	20
Μαφίν	Κατώτερη + Ανώτερη + Ανεμιστήρας	170	2	18
Λαζάνια	Κατώτερη + Ανώτερη	180	2	40
Παντεσπάνι	Κατώτερη + Ανώτερη + Ανεμιστήρας	170	2	31
Πίτσα	Κατώτερη + Ανώτερη	180	2	28
Μπουγάτσα	Κατώτερη + Ανώτερη + Ανεμιστήρας	190	3	12
Κέικ σε Ταψί	Κατώτερη + Ανώτερη	170	2	38
Κοτόπουλο με Λαχανικά	Κατώτερη + Ανώτερη	200	3	40

6. Περιβαλλοντικές Οδηγίες,

6.1. Συμμόρφωση με τον κανονισμό ΑΗΗΕ και διάθεση αποβλήτων προϊόντων



Αυτό το προϊόν δεν περιέχει επιβλαβείς και απαγορευμένες ουσίες που καθορίζονται στον «Κανονισμό Για Τον Έλεγχο Των Αποβλήτων Ηλεκτρικού Και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού» που δημοσιεύθηκε από το Υπουργείο Περιβάλλοντος και Πολοδομίας της Δημοκρατίας Τουρκίας. Συμμορφώνεται με τον κανονισμό ΑΗΗΕ.

Αυτό το προϊόν είναι κατασκευασμένο από υψηλής ποιότητας συστατικά υλικά που είναι ανακυκλώσιμα και επαναχρησιμοποιήσιμα. Ως εκ τούτου, μην απορρίπτετε το προϊόν μαζί με τα οικιακά ή άλλα απορρίμματα στο τέλος της διάρκειας ζωής του. Μεταφέρετε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό σε ένα σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Ρωτήστε την τοπική σας αρχή σχετικά με αυτά τα σημεία συλλογής. Βοηθήστε στην προστασία του περιβάλλοντος και των φυσικών πόρων με την ανακύκλωση χρησιμοποιημένων προϊόντων. Πριν από την απόρριψη του προϊόντος, αποσυνδέστε το φιν από το ρεύμα για την ασφάλεια των παιδιών και βεβαιωθείτε ότι ο μηχανισμός ασφάλισης της πόρτας φόρτωσης είναι εκτός λειτουργίας.

6.2. Πληροφορίες Συσσκευασίας,

Η συσκευασία του προϊόντος είναι κατασκευασμένη από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία. Μην απορρίπτετε τα απορρίμματα συσκευασίας μαζί με τα άλλα απορρίμματα, απορρίψτε τα στα σημεία συλλογής συσκευασιών που ορίζονται από την τοπική αρχή.

ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΜΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ Ε.Ε.

Με την παρούσα, η ΠΛΑΙΣΙΟ COMPUTERS Α.Ε.Β.Ε., δηλώνει ότι η συσκευή MFB0-60A, MFB0-60B, MFB0-60C Airfry, συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της οδηγίας 2014/35/ΕΕ χαμηλής τάσης και της οδηγίας 2014/30/ΕΕ (EMC) καθώς επίσης και της οδηγίας Οικολογικού Σχεδιασμού 2009/125/ΕΕ (Ecodesign) και φέρει τη σήμανση



Αντίγραφο της Δήλωσης συμμόρφωσης μπορείτε να ζητήσετε από τα γραφεία της εταιρείας στη διεύθυνση : ΘΕΣΗ ΣΚΛΗΡΗ, ΜΑΓΟΥΛΑ ΑΤΤΙΚΗΣ ή στην ιστοσελίδα <http://www.plaisio.gr/>

Πληροφορίες για το περιβάλλον

Το παρών προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της οδηγίας RoHS 2011/65/ΕΕ του ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 8ης Ιουνίου 2011, σχετικά με τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού και φέρει την ακόλουθη σήμανση.



Τα Nuvelle, Kendrix είναι προϊόντα της ΠΛΑΙΣΙΟ COMPUTERS Α.Ε.Β.Ε.

Γραμμή επικοινωνίας: 800 11 12345

Θέση Σκλήρι, Μαγούλα Αττικής, 19018

www.plaisio.gr

Γενικοί Όροι Εγγύησης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει τις οδηγίες χρήσης που την συνοδεύουν.

Σας ενημερώνουμε ότι η συγκεκριμένη συσκευή καλύπτεται από εγγύηση καλής λειτουργίας σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται παρακάτω.

1. Η εγγύηση ισχύει από την ημερομηνία αγοράς όπως αυτή αναγράφεται στην νόμιμη απόδειξη αγοράς και έχει χρονική διάρκεια ίση με αυτή που αναγράφεται επίσης στην νόμιμη απόδειξη αγοράς.
2. Η εγγύηση ισχύει μόνο με την επίδειξη του εντύπου εγγύησης και της νόμιμης απόδειξης αγοράς.
3. Η παρούσα εγγύηση καλύπτει για οποιοδήποτε ελαττωματικό ανταλλακτικό καθώς και το κόστος εργασίας αντικατάστασης του. Η εγγύηση καλύπτει μόνο κατασκευαστικά ελαττώματα και δεν περιλαμβάνει αναλώσιμα είδη, όπως μπαταρίες, λαμπτήρες, αξεσουάρ, εξωτερικές σωληνώσεις κ.α. Σε καμία περίπτωση δεν σημαίνει την αντικατάσταση της συσκευής.
4. Η εταιρεία, ανάλογα με το είδος της βλάβης καθορίζει τον τρόπο και τον τόπο της επισκευής του μηχανήματος. Τα έξοδα μεταφοράς από και προς τα σημεία τεχνικής υποστήριξης είναι επιλογή και ευθύνη του πελάτη.
5. Προϊόντα που παραμένουν επισκευασμένα ή με άρνηση επισκευής ή με αδύνατη επικοινωνία με τον κάτοχο της συσκευής άνω των 15 ημερολογιακών ημερών από την ενημέρωση του πελάτη, χρεώνονται με έξοδα αποθήκευσης.
6. Η μέγιστη χρέωση που φέρει η εταιρεία περιορίζεται ρητά και αποκλειστικά στο αντίτιμο που έχει καταβληθεί για το προϊόν ή το κόστος επισκευής ή αντικατάστασης οποιουδήποτε προϊόντος που δεν λειτουργεί κανονικά και υπό φυσιολογικές συνθήκες.
Τι δεν καλύπτει η εγγύηση:
1. Η εγγύηση δεν ισχύει εάν η βλάβη οφείλεται σε κακή χρήση και εγκατάσταση, αμέλεια ή παρέμβαση από μη εξουσιοδοτημένο συνεργείο ή έλλειψη συντήρησης.
2. Οι τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν κατά την διάρκεια μεταφοράς εξαιτίας ασφαλισμένης τοποθέτησης της συσκευής (πχ μη αφαίρεση ασφαλειών μεταφοράς κτλ)
3. Βλάβες που οφείλονται σε κακή ηλεκτρική σύνδεση με τάση ρεύματος διαφορετική από την αναγραφόμενη στην πινακίδα της συσκευής ή σε μη γειωμένο ρευματοδότη και σε μεταβολές της τάσης.
4. Εξωγενών παραγόντων για τους οποίους δεν ευθύνεται το εργοστάσιο παραγωγής (μεγάλες διακυμάνσεις ηλεκτρικής τροφοδότησης, εκτός των προδιαγραφών ορίων λειτουργίας της συσκευής κλπ)
5. Συσκευές που δεν χρησιμοποιούνται σύμφωνα με κατάλληλες συνθήκες λειτουργίας, όπως χρήση στα πλαίσια επαγγελματικών δραστηριοτήτων.
6. Η εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από το προϊόν ή από σφάλματα λειτουργίας του προϊόντος, συμπεριλαμβανομένων των διαφυγόντων εσόδων και κερδών, των ειδικών, αποθετικών ή θετικών ζημιών και δεν φέρει καμία ευθύνη για καμία αξίωση η οποία εγείρεται από τρίτους ή από εσάς για λογαριασμό τρίτων.
7. Σε περιπτώσεις συσκευών δεν καλύπτονται βλάβες που οφείλονται στην ποιότητα/ακαταλληλότητα του νερού παροχής.

7. Συντήρηση και Καθαρισμός,

7.1.Γενικές Πληροφορίες Καθαρισμού,

- Εάν ο καθαρισμός δεν πραγματοποιείται σε τακτά χρονικά διαστήματα, η διάρκεια ζωής του προϊόντος σας μπορεί να μειωθεί και τα συνήθη προβλήματα μπορεί να αυξηθούν.

- Το προϊόν πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε μαγείρεμα. Με αυτόν τον τρόπο, τα απορρίμματα τροφίμων καθαρίζονται εύκολα και εμποδίζονται να καούν την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιηθούν.

- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές, λειαντικά απορρυπαντικά, σκόνες, κρέμες καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα κατά τον καθαρισμό. Τα απορρυπαντικά και τα αντικείμενα μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες του προϊόντος σας.

- Καθαρίστε το προϊόν με απορρυπαντικό πιάτων, ζεστό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε το με ένα στεγνό πανί.

- Αφήστε το προϊόν να κρύνει πριν καθαρίσετε το προϊόν μετά το μαγείρεμα. Οι καυτές επιφάνειες μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα.

- Βεβαιωθείτε ότι, μετά τον καθαρισμό, έχει απομακρυνθεί πλήρως κάθε υγρό που έχει απομείνει.

7.2.Καθαρισμός Inox και Ανοξείδωτων Επιφανειών,

- Μην χρησιμοποιείτε υλικά καθαρισμού που περιέχουν οξύ ή χλώριο για τον καθαρισμό ανοξείδωτων και inox επιφανειών.

- Βεβαιωθείτε ότι σκουπίζετε προς μία κατεύθυνση με ένα πανί με απορρυπαντικό (που δεν γρατζουνίζει).

- Ο αποχρωματισμός που εμφανίζεται στις inox και ανοξείδωτες επιφάνειες με την πάροδο του χρόνου δεν επηρεάζει την κανονική λειτουργία του προϊόντος.

- Οι λεκέδες που περιμένουν για μεγάλο χρονικό διάστημα μπορεί να προκαλέσουν σκουριά σε inox και ανοξείδωτες επιφάνειες. Για το λόγο αυτό, αφαιρέστε τα άλατα, τα λίπη, το άμυλο και τους λεκέδες από πρωτεΐνες αμέσως μετά το μαγείρεμα.

7.3.Καθαρισμός Εμαγιέ Επιφανειών,

- Καθαρίστε τις εμαγιέ επιφάνειες με απορρυπαντικό πιάτων, ζεστό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με στεγνό πανί.

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού με ατμό για ελαφριά μη μόνιμη βρωμιά επί των εμαγιέ επιφανειών (*).
- Για τον καθαρισμό των καμένων υπολειμμάτων φαγητού, χρησιμοποιήστε σύρμα πλύσης πιάτων από ανοξείδωτο χάλυβα και καθαριστικό φούρνου. (Συνιστώμενα καθαριστικά για τον καθαρισμό εμαγιέ επιφανειών διατίθενται από το εξουσιοδοτημένο συνεργείο).
- Αφήστε το προϊόν να κρυώσει πριν καθαρίσετε το προϊόν μετά το μαγείρεμα. Οι καυτές επιφάνειες μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα.

7.4. Καθαρισμός Καταλυτικών Επιφανειών (*),

- Τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου μπορούν να είναι μόνο εμαγιέ ή καταλυτικά.
- Τα καταλυτικά τοιχώματα του φούρνου έχουν ανοιχτό ματ χρώμα και πορώδη επιφάνεια.
- Μην καθαρίζετε τις καταλυτικές επιφάνειες του φούρνου.
- Οι καταλυτικές επιφάνειες απορροφούν λάδι χάρη στην πορώδη δομή τους και αρχίζουν να γυαλίζουν όταν η επιφάνεια κορεστεί με λάδι. Σε αυτή την περίπτωση συνιστάται η αντικατάσταση των επιφανειών.

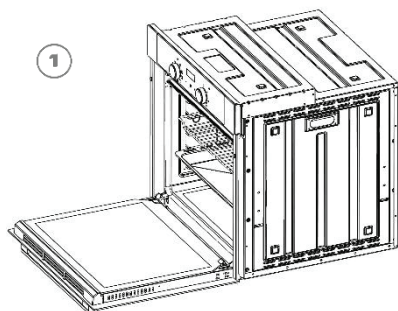
7.5. Καθαρισμός Πλαστικών Μερών και Βαμμένων Επιφανειών,

- Καθαρίστε τα πλαστικά μέρη και τις βαμμένες επιφάνειες με απορρυπαντικό πιάτων, ζεστό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με στεγνό πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες από σκληρά μέταλλα και λειαντικά υλικά. Αυτά τα υλικά μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες.

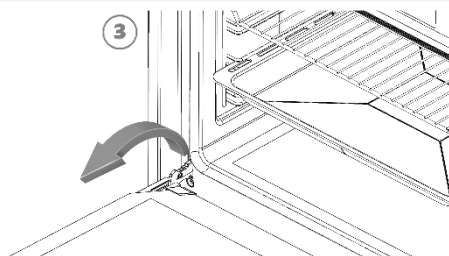
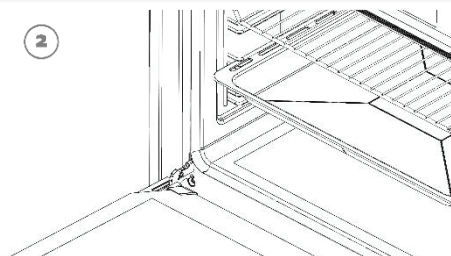
7.6. Καθαρισμός του Πίνακα Ελέγχου,

- Όταν καθαρίζετε τους πίνακες που ελέγχονται με κουμπιά, σκουπίζετε τον πίνακα και τα κουμπιά με ένα υγρό μαλακό πανί και σκουπίζετε στεγνά. Μην αφαιρείτε τα κουμπιά και το παρέμβυσμα από κάτω για να καθαρίσετε τον πίνακα.
- Χρησιμοποιήστε ένα υγρό μαλακό πανί για να καθαρίσετε τους πίνακες ελέγχου αφής και στεγνώστε τους με ένα στεγνό πανί.

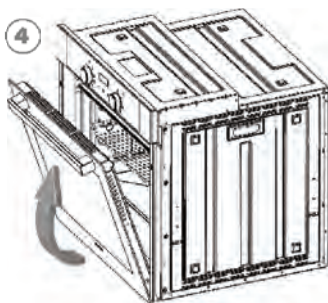
7.7. Αφαίρεση και Καθαρισμός της Πόρτας του Φούρνου,



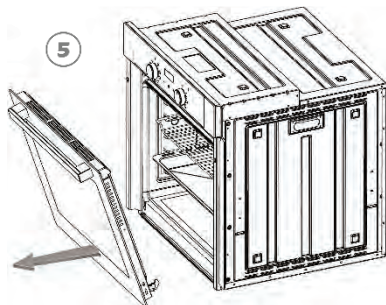
Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



Ανασηκώστε την κλειδαριά του μεντεσέ προς τα πάνω.

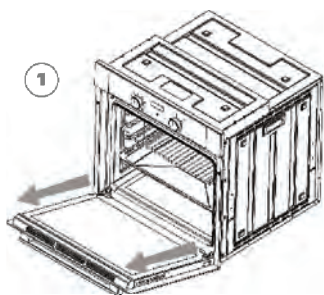


Κλείστε ελαφρά την πόρτα και τραβήξτε την προς τα έξω ανασηκώνοντάς την προς τα πάνω.

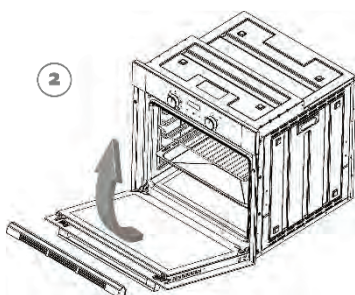


Μετά τον καθαρισμό, αντιστρέψτε τα βήματα για να επανατοποθετήσετε την πόρτα.

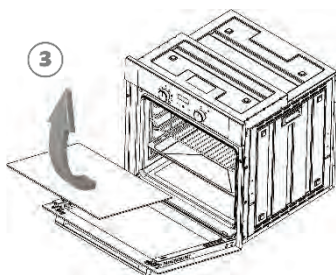
7.8. Αφαίρεση και Καθαρισμός του Γυαλιού Πόρτας,



Πιάστε το πλαστικό της πόρτας από τις γωνίες και τραβήξτε το προς τα πάνω.



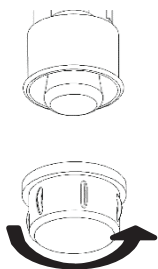
Αφαιρέστε το εσωτερικό τζάμι τραβώντας το προς τα πάνω.



Αφαιρέστε το κεντρικό τζάμι (εάν υπάρχει) τραβώντας το προς τα πάνω.

Μετά τον καθαρισμό, αντιστρέψτε τα βήματα για να επανατοποθετήσετε την πόρτα.

7.9. Αντικατάσταση Λυχνίας,



Βεβαιωθείτε ότι το φως δεν είναι τοποθετημένο στην πρίζα πριν αφαιρέσετε την λυχνία! Αφαιρέστε το γυαλί του περιβλήματος της λυχνίας και τη λυχνία περιστρέφοντάς την.



Αντικαταστήστε την ελαττωματική λυχνία με μια καινούργια. Επανατοποθετήστε τη λυχνία και το γυαλί του περιβλήματος της λυχνίας.

8. Εάν δεν λειτουργεί,

Εάν δεν λειτουργεί: Πριν επικοινωνήσετε με το συνεργείο, βεβαιωθείτε ότι το φως είναι τοποθετημένο στην πρίζα και ότι η ηλεκτρική ασφάλεια στην εγκατάσταση είναι άθικτη. Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας την συσκευή.

Dear Customer,

Thank you for your trust in products.

Our aim is to ensure that you use this product, which is produced in accordance with the total quality understanding, in our modern facilities, in a meticulous working environment, without harming the nature, with the best efficiency.

In order for your built-in oven to maintain its first day features for a long time, we recommend that you read the user manual carefully before using your oven and keep it permanently and use it as a reference source.

Note: This manual has been prepared for more than one model. Some features mentioned in the manual may not be available on your appliance.

The illustrations in the manual are schematic and may not correspond exactly to your product. This product is manufactured in modern facilities that respect the environment without harming nature.

Since this product contains electrical components, it must be installed by authorized services. Otherwise, it is not responsible for any problems that may occur.

Features with * sign are options.

“Complies with WEEE Directives”

Contents,

1.Safety Instructions,	40
1.1. General safety instructions,.....	40
1.2. Electric safety,	42
2.Product introduction and features,	44
2.1. Intended Use,.....	44
2.2. Product promotion,.....	45
2.2.1. Product content,	45
2.2.2. Working functions of the product,	46
2.2.3. Accessories of product (*),.....	47
2.2.3.1. Accessory use,	49
2.2.4. Technical specifications,.....	52
3.Installation and assembly,	53
3.1. Installation,	53
3.2. First cleaning,	54
4.Use of the oven,	56
4.1. Cooling fan,	56
4.2. Control panel (*),	56
4.2.1. Digital Timer Usage,	57
4.2.1.1.Setting the Time of Day (24 Hours).....	57
4.2.1.2 Manual Operation.....	57
4.2.1.3 Setting the Minute Reminder.....	57
4.2.2. Rustic Timer Usage.....	59
4.2.2.1. Product Controls.....	59
4.2.2.2. Functional Characteristics.....	59
4.2.2.2.1 Initial Energization	59
4.2.2.2.2 Clock Setting	60
4.2.2.2.3 Reminder Setting	60
4.2.2.2.4 Cooking Start Time Setting	60
4.2.2.2.5 Cooking End Time Setting	61

4.2.2.2.6 Delayed Cooking Setting	61
4.2.2.2.7 Manual Mode	61
4.2.2.2.8 Alarm Sound Cancellation	61
4.2.2.2.9 Reminder or Automatic Cooking Cancel.....	62
4.3. Use of pop-up button (*),	62
4.4. Cleaning the wire shelves,	63
4.5. Assembly of telescopic rails (*),	63
4.6. Oven lighting,	64
4.7. Turn off the oven,	64
5. Cooking Tips ,	65
5.1. General information about cooking,	65
5.2. Cooking Table,	66
6. Environmental instructions,	67
6.1. Compliance with WEEE regulation and disposal of waste product,	67
6.2. Packaging Information,	67
7. Maintenance and cleaning,	68
7.1. General cleaning information,	68
7.2. Cleaning of inox and stainless surfaces,	68
7.3. Cleaning enamel surfaces,	68
7.4. Cleaning of catalytic surfaces (*),	69
7.5. Cleaning of plastic parts and painted surfaces,	69
7.6. Cleaning the control panel,	69
7.7. Removing and cleaning the oven door,	70
7.8. Removing and cleaning the door glass,	71
7.9. Lamp Replacement,	72
8. If not working,	73

1. Safety Instructions,

1.1. General safety instructions,

- Read these operating instructions carefully and keep them for reference at all times.
- Use your oven in accordance with this manual. Failure to use the oven in accordance with these instructions will void the product warranty.
- This appliance may be used by children aged 8 years and over and persons with reduced physical, auditory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided that they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and an understanding of the hazards involved.
- Always have the installation and repair work done by "Authorized Service". It is not responsible for work done by unauthorized persons.
- In case the product is given to someone else, user manuals, product labels and all documents must be given with the product.
- Keep children under 8 years of age and pets away from the oven during use.
- Accessible parts may be hot when the grill is in use. Children should be kept away.
- Do not store ingredients on the cooking surface.
- Do not touch the accessible parts of the oven while it is in use.
- Use the oven for cooking purposes only. Do not use it for heating etc. purposes.
- Avoid touching the heating elements.
- The cooking process must be monitored continuously.
- Use only original spare parts and accessories that you can obtain from authorized service.

- Ensure that children aged 8 years and under cannot reach the cord of the appliance.
- Before using the appliance, keep curtains, tulle paper or flammable (flammable) materials away from the appliance. Do not place flammable or combustible materials in or on the appliance.
- Keep all ventilation ducts open.
- Do not heat closed cans and glass jars in the oven. The pressure may cause the jar to burst.
- Do not hang towels on the oven handle.
- Do not place baking trays, plates or aluminum foil directly on the bottom of the oven. The accumulated heat can damage the base of the oven.
- Always use heat-resistant oven gloves when placing food in the hot oven, removing food, etc.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as when taking medication and/or drinking alcohol.
- Be careful when using alcohol in your cooking. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when it comes into contact with hot surfaces.
- Check that the product is closed after each use.
- If there is any visible damage to the product, do not operate the product.
- Never touch the plug of the product with wet hands. Do not hold the cord to pull the plug.
- Do not use the product with the front cover glass removed or broken.
- Place the greaseproof paper with food in a baking dish or on an oven accessory (tray, wire rack, etc.) and place it in the preheated oven.
- Proper placement of the wire rack and tray on the wire racks. It is important to place the grill and/or tray correctly on the rack. Place the grill or tray between the two rails and make sure it is level before placing food on it.

- Remove any excess greaseproof paper hanging from accessories or containers to avoid the risk of it touching the oven heating elements.
- Never use the greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum operating temperature indicated on the greaseproof paper. Never place the greaseproof paper on the oven floor.
- Packaging materials are dangerous for children. Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a risk of injury or suffocation.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the door glass, as scratches on the surface of the door glass may cause the glass to break.
- During use, the internal and external surfaces of the oven become hot. When opening the oven door, step back to avoid hot vapors escaping from the oven. There may be a risk of burns.
- Do not place heavier loads on the oven door when the oven door is open, the oven may tip over.
- Do not move the heating element during cleaning. This may cause electric shock.
- To avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.
- Do not cook food directly on the tray/grill. Place the food in the oven with the appropriate accessory.

1.2. Electric safety,

- Connect the product to a grounded outlet protected by a fuse in accordance with the values in the specification table.
- Have the grounding installation of your house done by a qualified electrician. Our company will not be responsible for any damages that may occur if the product is used without

grounding in accordance with local regulations.

- Oven circuit breaker switches must be within the reach of the end user when the oven is in place.
- The power supply cord (cable with plug) must not touch the hot parts of the appliance.
- If the supply cord (cable with plug) is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a dangerous situation.
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electric shock.
- To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.
- All supply circuit connections must be disconnected before accessing the terminals.
- When the oven is in operation, the back of the oven heats up. The electrical connections must not touch the back surface as this may damage the connections.
- Do not pinch the connection cables to the oven door and do not pass them over hot surfaces. Melting of the cable may cause the oven to short-circuit and cause a fire.
- Unplug the product during installation, maintenance, cleaning and repair operations.
- Make sure that the product plug is securely fixed to the socket to prevent sparks.
- The product must be installed in such a way that the electrical wiring can be completely disconnected. The disconnection must be carried out with a switch in accordance with building regulations or with an integrated fuse connected to the fixed electrical installation.
- The product uses a type "Y" cord cable.
- Fixed connections must be connected to an installation that ensures complete separation of all poles. Under overvoltage category III, the disconnection rules must be connected to the fixed installation in accordance with the wiring rules.

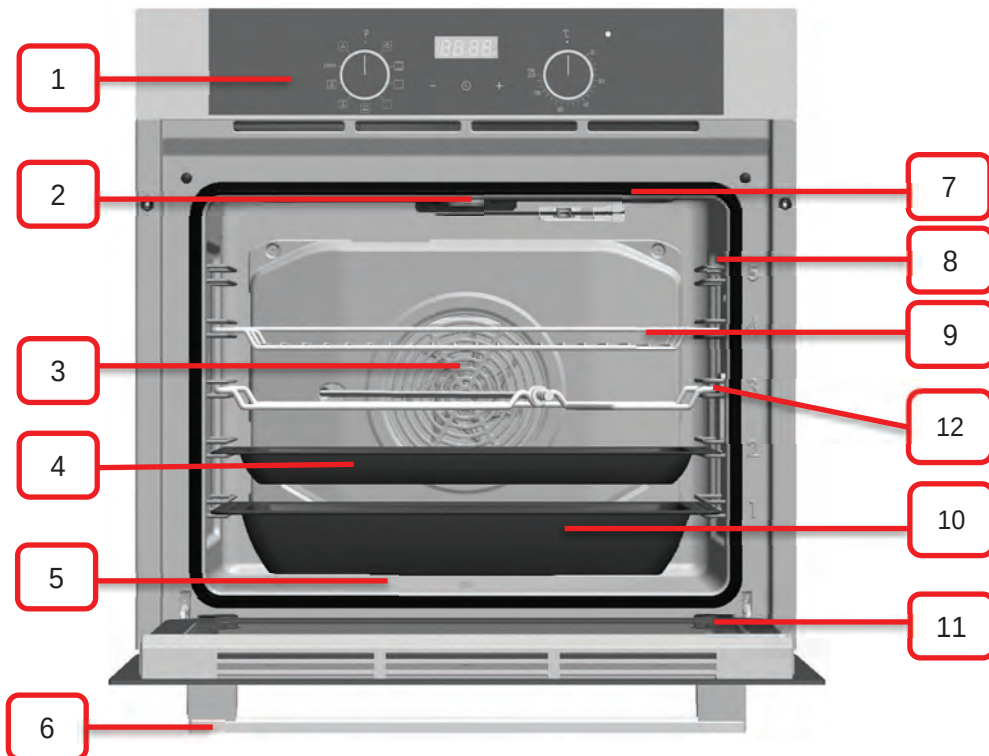
2. Product introduction and features,

2.1. Intended Use,

- The product is intended for home use only. It cannot be used for commercial purposes.
- The product can only be used for cooking in kitchens. It cannot be used for purposes such as heating the room.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting or grilling food.
- This product should not be used for drying towels or clothes, heating plates, etc.
- The product has a working life of 10 years. This is the manufacturer's spare parts availability period.

2.2. Product promotion,

2.2.1. Product content,



1. Control panel (*)
2. Lamp (*)
3. Fan motor (behind sheet metal) (*)
4. Standard tray
5. Bottom heating element (behind the sheet) (*)
6. Handle
7. Upper resistance (*)
8. Wire shelving (*)
9. Wire grid
10. Deep tray (*)
11. Cover
12. Chicken Rotisserie Wire and Skewer (*)

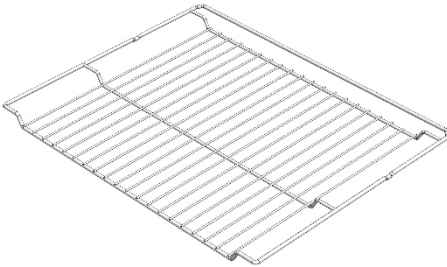
2.2.2. Working functions of the product,

Function Symbol	Function Definition
	Bottom heating (*)
	Upper heating (*)
	Upper and lower heating (*)
	Lamp (*)
	Fan (*)
	Turbo heating and Fan (*)
	Internal grill heating (*)
	External grill heating (*)
	Lower, upper and fan heating (*)
	Bottom heating and fan (*)
	Upper heating and fan (*)
	Gril heating and fan (*)
	Fan and lamp (*)
	AIRFRY Mode(*)
	Rotisserie Chicken(*)
	Turbo and Bottom Heating (*)

2.2.3. Accessories of product (*),



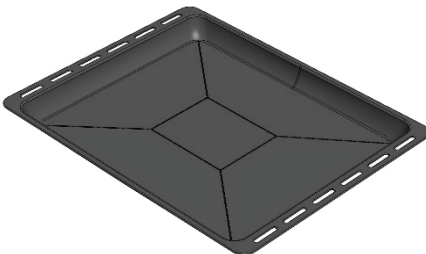
Telescopic rail (*)



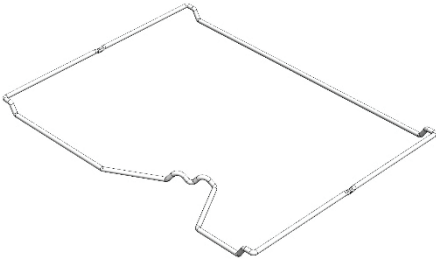
Wire Grill



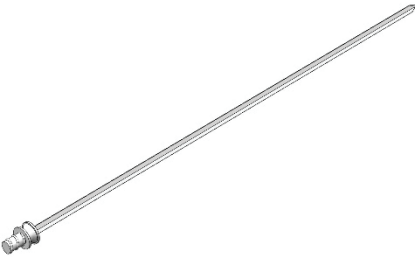
Deep Tray(*)



Standard Tray



Chicken Rotisserie Wire
(*)



Skewer (*)

2.2.3.1. Accessory use,

- Cooking racks,

- The oven has 5 levels of cooking space. The order of the shelves is according to the sequence and numbers on the front frame.

Models with wire shelves

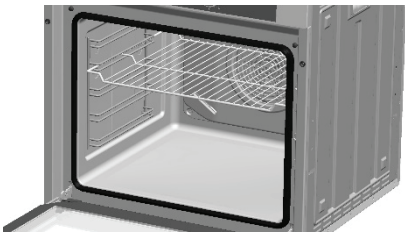


Models without wire shelves

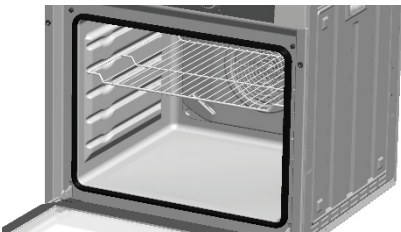


5
4
3
2
1

Models with wire shelves

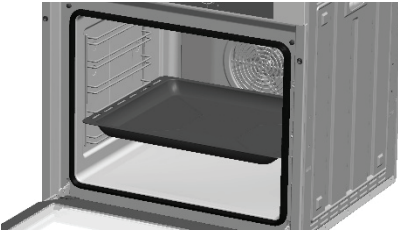


Models without wire shelves

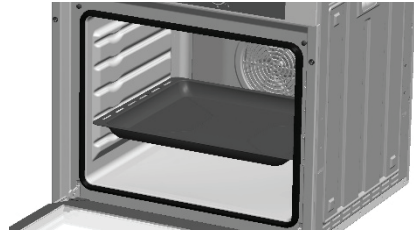


- For models with and without wire shelves, the grill should be positioned as shown in the figures above. The wire shelf has a direction and should be placed on the desired shelf with the open side of the grill facing the front of the oven.

Models with wire shelves

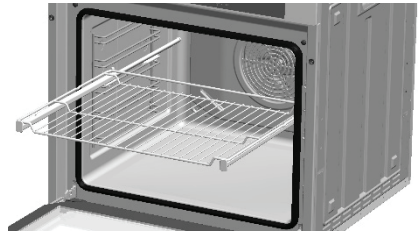
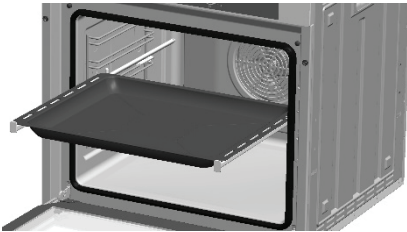


Models without wire shelves



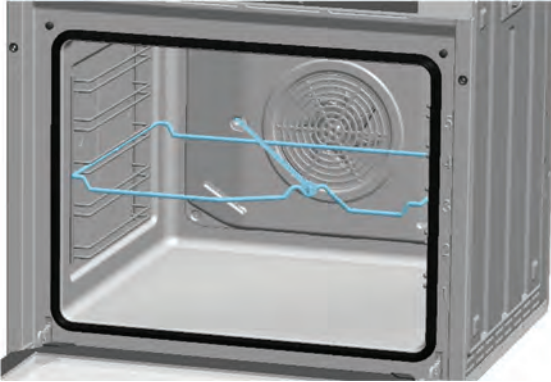
- The deep and standard tray should be placed as shown in the pictures above. The tray does not have any orientation and can be placed on the form or wire shelf designed to hold it.

- **Proper placement of the tray and wire grid on the telescopic rails,**

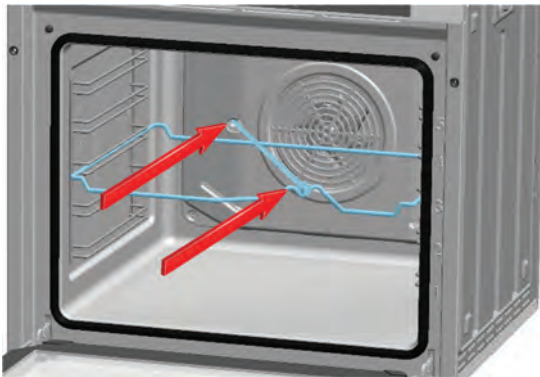


- Thanks to the telescopic rails, the trays or wire grid can be easily installed and removed. The tray and wire rack should be placed on the telescopic rails as shown in the pictures above.

- Use of Chicken Rotisserie Wire and Skewer



Place the rotisserie wire on the third rack as shown in the figure.



After putting the chick on the skewer, place the pointed part of the skewer in the marked place.

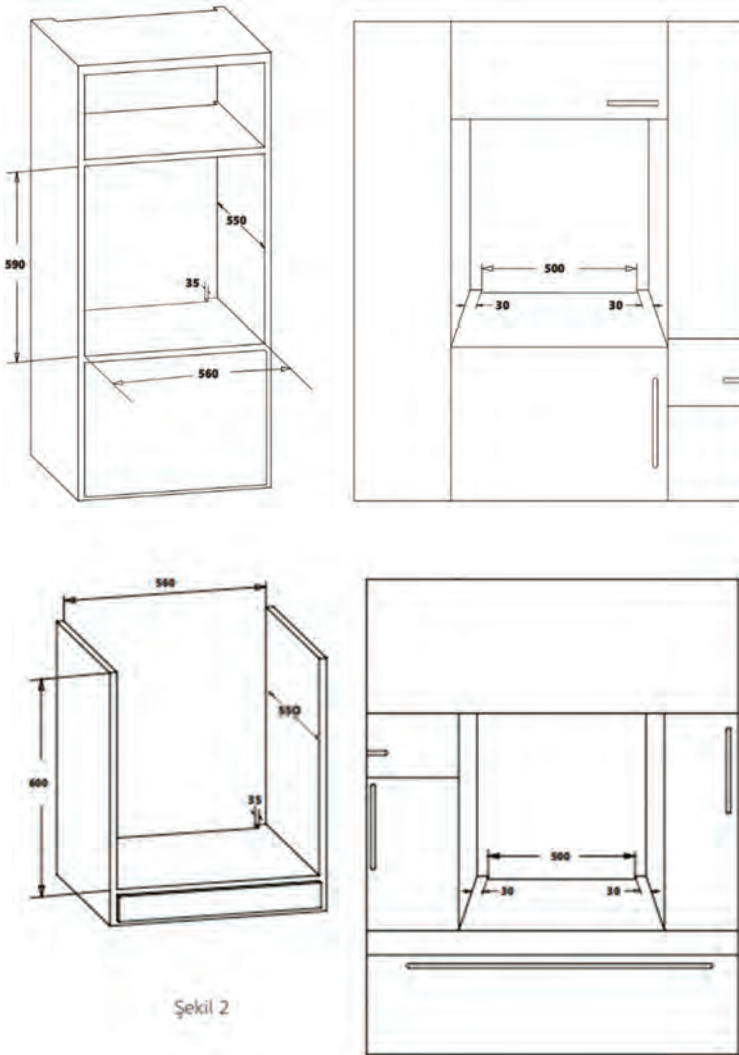
Insert the other part of the skewer into the slot in the wire

2.2.4. Technical specifications,

Specifications	Explanation
Product external dimensions (Height x Width x Depth)	595x595x568 mm
Supply voltage and frequency	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Product Total strength (*)	Maximum 2400 W
Lamp power (*)	18 W
Thermostat temperature range (*)	50 – 250 °C
Bottom heater power	1200 W
Top heater power	1100 W
Turbo heater power (*)	1800 W
Grill heater power	2200 W

- Technical specifications may be modified to improve the quality and performance of the product.
- The values declared on the product or in the documents supplied with the product are the values obtained in the tests carried out in the laboratory environment according to the relevant standard and may vary according to the working environment of the oven.

3. Installation and assembly,



3.1. Installation,

Before starting the first installation of your product, you must make the following preparations.

- Make sure that the electrical installation is suitable. The preparation of the electrical installation is the responsibility of the customer and

must comply with the relevant local standards. If the electrical installation is not suitable, call a qualified electrician to make the necessary arrangements.

- Check whether there is any damage on any part of the product. If there is any damage to the product, do not install it.
- Make sure that there is a space behind the section where you will place the device. This space is necessary for the ventilation system to function properly.
- If there is a drawer under the oven, a shelf should be placed between the oven and the drawer.
- Kitchen cabinets must be level with the product and must be fixed.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (minimum 100°C).
- Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.
- Do not use the lid and/or handle to carry or move the product.

After making the above-mentioned preparations, you can proceed with the installation according to the following sequence.

3.2. First cleaning,

Clean your product for the first time according to the order below.

- Remove all packaging materials.
- Remove all accessories from the product. Clean the accessories with detergent water and a soft cleaning sponge.

- Run the product at 250 °C for 30 minutes without cooking and then allow it to cool down. Please do not panic if you notice any odor or smoke during this time.
- After the product has cooled down, wipe all surfaces with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.
- Make sure that the cleaning materials are not abrasive or sharp objects.

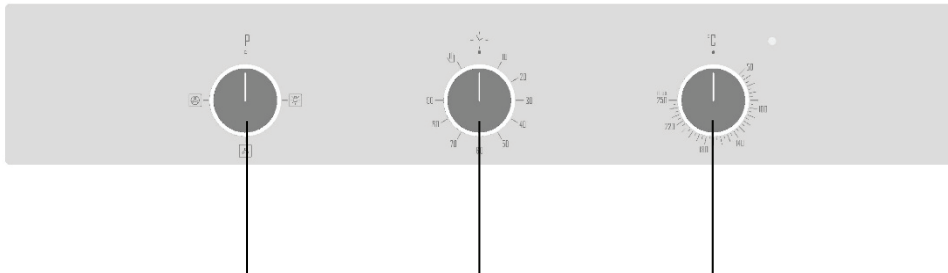
4. Use of the oven,

4.1. Cooling fan,

- Thanks to the ventilation system in our product, the front part of the product and the furniture are cooled when necessary. After the cooling process is completed, the system is automatically deactivated. The hot air inside the product is discharged out of the product through the ventilation gaps. Do not close the ventilation gaps to prevent the oven from overheating.

4.2. Control panel (*),

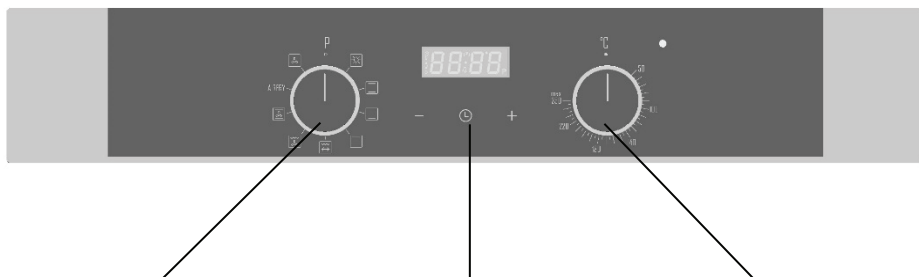
- The function can be selected with the function button on the control panel of the oven and the cooking temperature can be adjusted with the thermostat (the signal lamp will light up when the temperature is adjusted with the thermostat), the oven will start working by setting the mechanical or digital timer.



Function button

Mechanical timer

Thermostat



Function button

Mechanical timer

Thermostat

4.2.1. Use of Digital Timer

Minute reminder Cooking icon Automatic Cooking Icon Point Icon		1. Function Selector Button 2. Minus Button 3. Plus Button 2 or 3: Manual
---	---	---

4.2.1.1 Setting the Time of Day (24 Hours)

After connecting or reconnecting to a power source, "0.00" and "AUTO" flash.

Press and hold 1 for about 2 seconds, the dot icon starts blinking. Use 2 and 3 to set the current time. Approx. 7 seconds after the end of the set time, the new data is memorized.

Time correction can be made after;

Press buttons 2 and 3 for approx. 2 seconds, the dot icon starts blinking. You can then set the current time. Caution. If the correct time is not set, the oven may not function properly.

4.2.1.2 Manual Operation

If the programmer is not in semi-automatic or fully automatic mode, the oven can be used manually without cooking time setting.

4.2.1.3 Setting the Minute Reminder

You can activate the minute reminder at any time, these are functions that work independently of the activity status of other programs. The time you can set ranges from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

- Press and hold button 1 until the minute counter icon starts blinking. "0.00" starts flashing.
- Use buttons 3 and 2 to enter the required time. The minute reminder icon remains on the screen. After the set time has elapsed, the minute reminder icon starts flashing again and an audible signal warns for approx. 7 minutes.

- Press 1, 2 or 3 to turn off the signal;
- When 1 is pressed for about 2 seconds, the minute reminder icon disappears and the display shows the current time.

Change Timer Beep Tones

The tone of the timer beeps can be changed as follows:

Press buttons 2 and 3 at the same time.

- Press button 1 to see the actual tone.
- Press button 2 to select the desired tone from tone 1 to tone 3.

Exiting Settings

- -Press 2 and 3 simultaneously to cancel the automatic functions.
- -Press button 1, then buttons 2 and 3 to select the minute counter settings.

Cooking Timer

If the oven has to turn off at a specified time, the cooking timer can be set. It is called semi-automatic operation. Press button 1 until "stop" and "0.00" flash. The digits next to the automatic cooking icon start blinking. Use buttons 3 and 2 to set the cooking time. It varies between 1 minute and 10 hours. The set time is memorized after approx. 7 seconds; the current time is displayed again. the automatic cooking icon remains on the display. Select the required temperature and function. When cooking is complete, an audible signal alerts you for approx. 7 minutes and the automatic cooking icon starts flashing again. Turn the function and thermostat buttons OFF. Press button 1, 2 or 3 to cancel the signal. Press button 1 for about 2 seconds to return to manual operation.

DELAYED COOKING TIME

If the oven needs to be switched on for a specified time, cooking time and switching off at the specified time, cooking time and cooking end time can be set. It is called fully automatic operation.

- -Press button 1 until "stop" and "0.00" flash. The automatic cooking icon next to it flashes.

- -Set the cooking time using buttons 3 and 2. From 1 minute to varies between 10 hours (e.g. 1 hour)
- Press button 1 until "End" and "18.30" (end time) appear. Icons start blinking
- Use buttons -2 and 3 to set the switch-off (end of cooking) time. Limited to 23 hours 59 minutes" (example 19:30)
- -Turn the function and thermostat buttons to the required program.
- -The cooking icon disappears on the display. The oven will not turn on until the cooking start time (e.g. 18:30), this is the difference between the cooking end time and the cooking time.
- -When cooking is complete (e.g. 19:30), an audible signal sounds for approx. 7 minutes and the automatic cooking icon starts flashing again. Turn the function and thermostat buttons OFF.
- -Press 1 of the 1, 2 or 3 buttons to cancel the warning. Press button 1 for about 2 seconds to return to manual cooking.

4.2.2. Rustic Timer Usage

4.2.2.1. Product Controls

All controls in the product are made with the help of the adjustment bar. The following operations can be performed with the adjustment bar.

- Short press (Confirmation and Menu transitions)
- Long press (Manual mode switching)
- Turn right (Clock, reminder, cooking setting)
- Left rotation (Clock, reminder, cooking setting)

4.2.2.2 Functional Characteristics

4.2.2.2.1 Initial Energization

When the product is first energized, the clock symbol starts flashing on the display. To start using the oven, press the setting bar for about 3 seconds to pass the opening screen. When the opening screen is passed, the clock symbol stops flashing. The product switches to standby mode.

4.2.2.2.2 Clock Setting

To enter the clock setting mode, press and release the setting bar until the clock symbol starts flashing when no cooking or reminder is set. While in the time setting mode, the time can be set by turning the setting bar left and right. In the clock setting mode, if no setting is made for 10 seconds, the clock setting mode is exited. The last position of the hour and minute hands is considered as the set time.

4.2.2.2.3. Reminder Setting

To enter the reminder setting, press and release the setting bar until the bell symbol flashes. In the reminder setting mode, the reminder can be set by turning the setting bar left and right. Once the reminder is set, the setting bar must be pressed to activate it. If the setting bar is not pressed, the reminder will be canceled after 10 seconds and go to standby mode. After exiting the reminder setting, if the reminder has been set, the bell symbol will be on steady, if the reminder has not been set, the bell symbol will not be on. To see how much time is left before the set reminder expires, press the setting bar. The hour hand and minute hand will show the time when the reminder will end for 2 seconds and then go back to showing the time again. To cancel the set reminder, press and hold the setting bar for about 2 seconds. Reminder duration can be set as maximum 3 hours and minimum 2 minutes,

4.2.2.2.4. Cooking Start Time Setting

To enter the cooking start time setting, press and release the setting bar until the start symbol flashes. In the cooking start time setting mode, the cooking start time can be set by turning the adjustment bar left and right. If the setting bar is not pressed, the cooking start time will be canceled after 10 seconds and the standby mode will be entered. The cooking start time cannot be set on its own. After the cooking start time is set, the cooking end time can be set by pressing the setting bar. If the cooking end time is not set, the cooking start time is canceled. Cooking start time can be set as maximum active hour + 12 hours, minimum active hour + 2 minutes.

4.2.2.2.5. Cooking End Time Setting

To enter the cooking end time setting, press and release the adjustment bar until the stop symbol flashes. In the cooking end time setting mode, the cooking end time can be set by turning the setting bar left and right. Once the cooking end time is set, the setting bar must be pressed to activate it. If the setting bar is not pressed, the cooking end time will be canceled after 10 seconds and go into standby mode. The cooking end time can be set on its own. At the set end time, the oven resistances are deactivated and an audible and visual warning is given. Audible and visual warning can be terminated by pressing the setting bar. The cooking end time can be set as maximum active hour + 15 hours, minimum active hour + 2 minutes.

4.2.2.2.6. Delayed Cooking Setting

Delayed cooking is used when you want cooking to start after a certain time. To set delayed cooking, the cooking start time must be set first and then the cooking end time. For example: Active time: 10.00 Cooking Start Time: 11.30 Cooking End Time: 13.30 Cooking will start after 1 and a half hours and will last for 2 hours.

4.2.2.2.7. Manual Mode

The oven is in manual mode if automatic cooking is not installed. In this case, the start and stop symbols are off and the relay is in conduction. To cancel the set cooking times and switch to manual mode, long press the setting bar in the relevant setting menu. When switching to manual mode, the set cooking times are canceled and the product switches to the main screen where the time is displayed. In manual mode, the relay is in conduction. If the oven is to be deactivated, the function setting position on the oven must be set to off. In this mode all leds are off.

4.2.2.2.8. Alarm Sound Cancellation

When the set reminder time or cooking time expires, an audible and visual alert is given. The alarm sound and visual warning can be

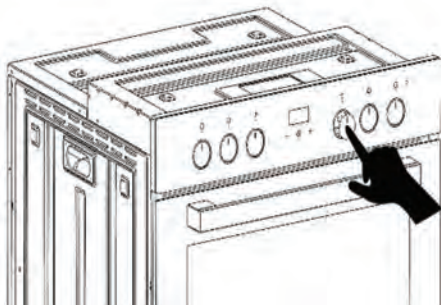
canceled by pressing the setting bar. If no intervention is made, the alarm sound will continue to sound for 1 minute. After 1 minute, the alarm silences but the visual warning continues to be given that the alarm is over.

4.2.2.2.9. Reminder or Automatic Cooking Cancel

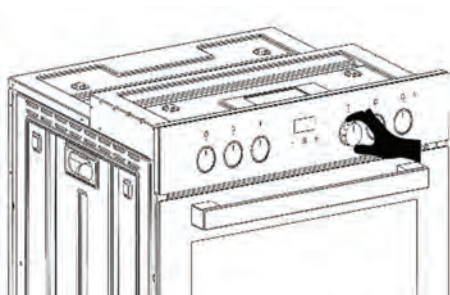
The set reminder or automatic cooking times can be canceled by pressing and holding the setting bar in the relevant setting menu. The product returns to standby mode. The hour and minute hands show the active time.

4.3. Use of pop-up button (*),

- In models using a pop-up button, the button can only be adjusted when it is outside.

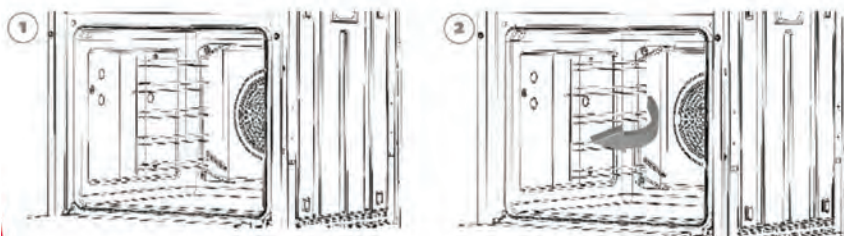


As shown in the figure on the side, press on the button to release it.



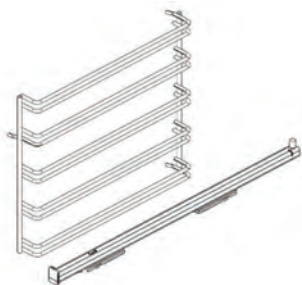
Once the button is out, you can make the necessary adjustments by turning it to the right or left.

4.4. Cleaning the wire shelves,

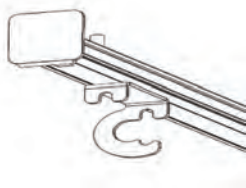


To remove the wire shelves, apply force perpendicular to the surface to which they are attached and the wire shelves will come out. After cleaning, they can be put back in the same way.

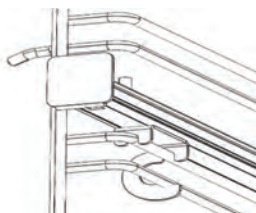
4.5. Assembly of telescopic rails (*),



Telescopic rails should be installed on the required shelf by looking at the cooking guide. It differs as right and left when installing.



You need to attach the telescopic rails to the top wire of the desired shelf.



Check that the telescopic rail is fully seated on the wire. The telescopic rail in the picture is the left telescopic rail.

When you want to remove it, pull the tab indicated by the arrow downwards and then pull the telescopic rail in the opposite direction to the attachment direction. There are 2 of these tabs on the telescopic rails, front and back.

4.6. Oven lighting.

- In all functions, the oven lighting is switched on automatically and remains on throughout cooking.

4.7. Turn off the oven.

- You can turn off your oven by turning the function switch and thermostat to the off (top) position.

5. Cooking tips,

5.1. General information about cooking,

- Stay as far away as possible when opening the oven door after cooking. When opening the oven door, hot steam may burn your hands, face and/or eyes.
- The temperature and time values given for cooking vary depending on the recipe and quantity. For this reason, times and temperature values are given as ranges.
- Take accessories out of the oven when not in use during cooking. Accessories not used during cooking may prevent your food from cooking properly.
- Always cut the greaseproof papers used in cooking according to the container. Greaseproof papers overflowing from the container may pose a risk of burning.

5.2. Cooking Table,

Food	Cooking function	Cooking Temp. (C)	Cooking Shelf	Cooking time (min.)
Cake	Static / Static +Fan	170-180	2-3	35-45
Muffin	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Pastry	Static / Static +Fan	180-200	2	35-45
Bun	Static	180-190	2	20-25
Cookie	Staticv	170-180	2	20-25
Apple Pie	Static / Turbo + Fan	180-190	1	50-70
Sponge Cake	Static	200/150*	2	20-25
Pizza	Static Fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-40
Macaroon	Static	100	2	50
Chicken grill**	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Fish grill**	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Beef Steak**	Grill+Fan	Max	4	15-20
Grill Meatball**	Grill+Fan	Max	4	20-25

6. Environmental instructions,

6.1. Compliance with WEEE regulation and disposal of waste product,



This product does not contain harmful and prohibited substances specified in the "Regulation on the Control of Waste Electrical and Electronic Equipment" published by the Ministry of Environment and Urbanization. It complies with the WEEE Regulation.

This product is made from high quality component materials that are recyclable and reusable. Therefore, do not dispose of the product with household or other waste at the end of its service life. Take it to a collection point for recycling electrical and electronic equipment. Ask your local authority in your area for these collection points. Help protect the environment and natural resources by recycling used products. Before disposing of the product, disconnect the power plug for the safety of children and make sure that the locking mechanism of the loading door is inoperable.

6.2. Packaging information,

The packaging of the product is made of recyclable materials in accordance with our national legislation. Do not dispose of packaging waste with household or other waste, dispose of it at the packaging collection points specified by the local authority.

7. Maintenance and cleaning,

7.1. General cleaning information,

- Without regular cleaning, the lifetime of your product may be reduced and common problems may increase.
- The product should be cleaned after each cooking. In this way, food waste is easily removed and it is prevented from burning in the next use.
- Do not use steam cleaners, abrasive detergent powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning. Detergents and objects may damage the surfaces of your product.
- Clean the product with dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth.
- Allow the product to cool down after cooking before cleaning. Hot surfaces may cause burns.
- Make sure that any remaining liquid is completely wiped off after cleaning.

7.2. Cleaning of inox and stainless surfaces,

- Do not use cleaning materials containing acid or chlorine for cleaning stainless and inox surfaces.
- Make sure to wipe in one direction with a detergent cloth (non-scratching).
- Discoloration that occurs on inox and stainless surfaces over time does not affect the operation of the product.
- Stains that remain on inox and stainless surfaces for a long time may cause corrosion. For this reason, clean the lime, oil, starch and protein stains after cooking immediately.

7.3. Cleaning enamel surfaces,

- Clean enamel surfaces with dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth.

- You can use the steam cleaning function for light non-permanent dirt on enameled surfaces. (*)
- Use stainless steel dishwashing wire and oven cleaner for cleaning burnt food residues. (You can get the recommended cleaners for cleaning enamel surfaces from authorized service).
- Wait for the product to cool down before cleaning the product after cooking. Hot surfaces may cause burns.

7.4. Cleaning of catalytic surfaces (*).

- The inner walls of the oven can only be enameled or catalytic.
- The catalytic walls of the oven have a light matt color and porous surface.
- The catalytic surfaces of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to their porous structure and when the surface is saturated with oil, it starts to shine. In this case, it is recommended to replace the surfaces.

7.5. Cleaning of plastic parts and painted surfaces,

- Clean plastic parts and painted surfaces with dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and wipe dry with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive materials. These materials may damage the surfaces.

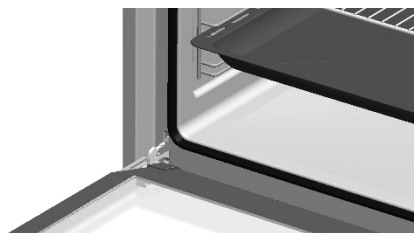
7.6. Cleaning the control panel,

- When cleaning button-controlled panels, wipe the panel and buttons with a damp soft cloth and wipe dry. Do not remove the buttons and the gasket underneath to clean the panel.
- When cleaning the touch control panels, use a damp soft cloth and wipe dry with a dry cloth.

7.7. Removing and cleaning the oven door,



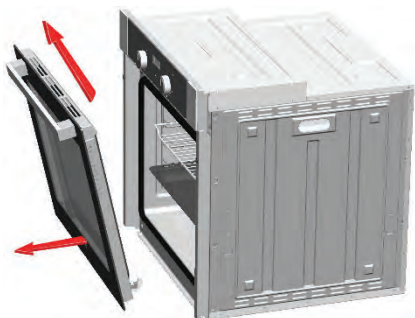
Open the oven door



Lift the hinge lock upwards.

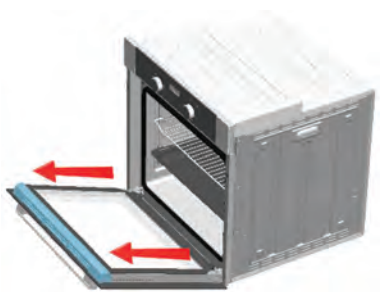


Close the lid slightly and lift it upwards to pull it out.



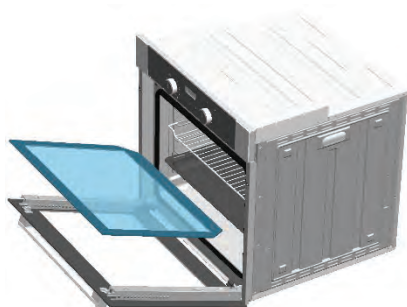
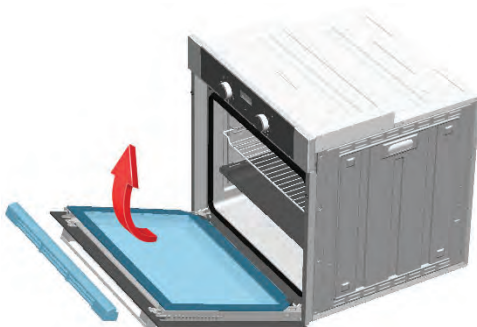
After cleaning, reverse the steps to put the cover back on.

7.8. Removing and cleaning the door glass,



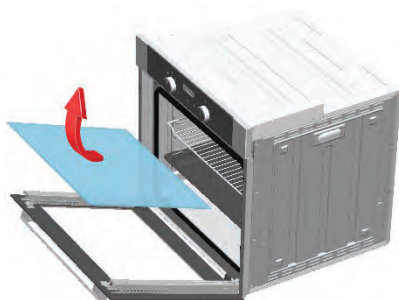
Grasp the plastic on the door by the corners and pull it upwards.

Remove the inner glass by pulling it upwards.



Remove the center glass (if fitted) by pulling it upwards.

After cleaning, reverse the steps to put the cover back on.



7.9. Lamp Replacement,



Make sure that the plug is not plugged in before removing the lamp! Remove the lamp housing glass and the lamp by turning it.

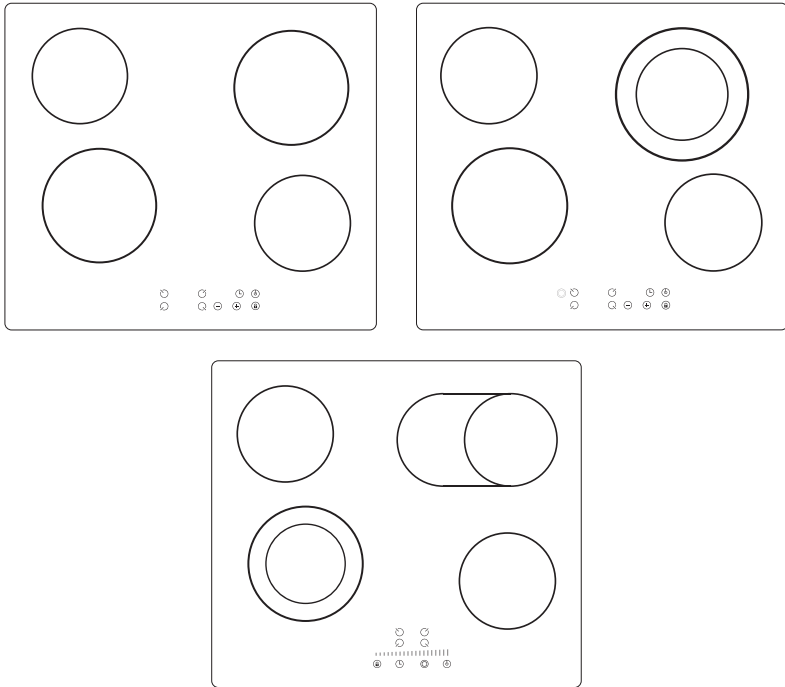


Replace the defective lamp with a new one. Refit the lamp and the lamp housing glass by turning it.

8. If not working,

If it does not work; Before contacting the service, make sure that the plug is plugged in and the electrical fuse in the installation is intact, do not take any action that may damage the product.

Service and Spare Parts: Have your product installed by our authorized services free of charge. You can obtain spare parts for your product from your dealer or authorized service center.



60 cm



Vitro-Κεραμική Εστία Μαγειρέματος
Εγχειρίδιο Χρήσης



Vitroc ceramic Cooktop
User Manual

Kendrix 6040B
Kendrix 6040IR

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη που δείξατε στα προϊόντα μας. Στόχος μας είναι η άριστη και αποτελεσματική χρήση αυτού του φιλικού προς το περιβάλλον προϊόντος που παράγεται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις μας, κάτω από συγκεκριμένες προϋποθέσεις με σεβασμό ως προς την ολική ποιότητα.

Σας συμβουλεύουμε να διαβάσετε προσεκτικά και να φυλάξετε το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο και να το χρησιμοποιείτε ως πηγή αναφοράς, έτσι ώστε η απόδοση του ενσωματωμένου φούρνου που αγοράσατε να παραμείνει ίδια όπως την πρώτη μέρα για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Σημείωση: Αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προορίζεται για περισσότερα από ένα μοντέλα. Ορισμένες από τις λειτουργίες που αναφέρονται στο εγχειρίδιο ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμες στη συσκευή σας.

Οι εικόνες των προϊόντων είναι σχηματικές. Αυτό το προϊόν έχει παραχθεί σε σύγχρονες και φιλικές προς το περιβάλλον εγκαταστάσεις χωρίς να επηρεάζει δυσμενώς το περιβάλλον.

Επειδή αυτό το προϊόν περιέχει ηλεκτρικά εξαρτήματα, πρέπει να εγκατασταθεί από εξουσιοδοτημένες υπηρεσίες. Διαφορετικά, ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν προβλήματα που ενδέχεται να προκύψουν.

Τα χαρακτηριστικά που επισημαίνονται με (*) είναι προαιρετικά.

“Το προϊόν συμμορφώνεται με τον κανονισμό ΑΗΗΕ.”

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Προειδοποιήσεις ασφαλείας.....	4
Εγκατάσταση.....	4
Λειτουργία και συντήρηση.....	5
Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας.....	6
Επισκόπηση προϊόντος.....	8
Πίνακας Ελέγχου.....	9
Πληροφορίες προϊόντος.....	10
Πριν χρησιμοποιήσετε την εστία σας.....	10
Χρήση των κουμπιών αφής.....	10
Επιλογή των Σωστών Μαγειρικών Σκευών.....	11
Τρόπος Χρήσης.....	11
Κουμπιά χρονοδιακόπτη.....	14
Οδηγίες μαγειρέματος.....	16
Φροντίδα και Καθαρισμός.....	18
Αντιμετώπιση προβλημάτων.....	18
Τεχνικές προδιαγραφές.....	19
Εγκατάσταση.....	20
Συμμόρφωση με τον Κανονισμό ΑΗΗΕ, η Διάθεση Αποβλήτων και οι Πληροφορίες Συσκευασίας.....	23

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η ασφάλειά σας είναι σημαντική για εμάς. Διαβάστε αυτές τις πληροφορίες πριν χρησιμοποιήσετε την εστία σας.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την κεντρική παροχή ρεύματος πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή άλλες εργασίες.
- Είναι πολύ σημαντικό και υποχρεωτικό να υπάρχει καλή γείωση.
- Τυχόν αλλαγές στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να γίνονται μόνο από ειδικούς ηλεκτρολόγους. Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτήν τη συμβουλή, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας ή ακόμη και θανάτου.

Κίνδυνος Κοπής

- Προσοχή! Τα άκρα του πάνελ είναι αιχμηρά.
- Εάν δεν είστε προσεκτικοί, μπορεί να τραυματιστείτε ή να κοπείτε.

Σημαντικές Οδηγίες Ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν εγκαταστήσετε ή χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Απαγορεύεται η τοποθέτηση εύφλεκτων υλικών ή προϊόντων στη συσκευή.
- Παρακαλείστε να γνωστοποιήσετε αυτές τις πληροφορίες στο άτομο που θα εγκαταστήσει αυτή τη συσκευή.
- Προς αποφυγή κινδύνων, η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες εγκατάστασης.
- Η συσκευή πρέπει να τοποθετείται και να γειώνεται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένα άτομα.
- Η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε κύκλωμα που περιλαμβάνει διακόπτη απομόνωσης, ώστε να παρέχεται πλήρης αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.
- Εάν η εγκατάσταση της συσκευής δεν γίνει σωστά, μπορεί να καταστούν άκυρες τυχόν αξιώσεις εγγύησης ή ευθυνών.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας

- Εάν η επιφάνεια εστιών έχει σπάσει ή ραγίσει, μη μαγειρεύετε σε αυτήν. Εάν η επιφάνεια εστιών έχει σπάσει ή ραγίσει, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή από την κεντρική παροχή ρεύματος (επιτοίχιος διακόπτης) και επικοινωνήστε με έναν καταρτισμένο τεχνικό.
- Πριν από κάθε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, απενεργοποιείτε την επιφάνεια εστιών από τον επιτοίχιο διακόπτη.
Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτήν τη συμβουλή, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας ή ακόμη και θανάτου.

Κίνδυνος για την υγεία

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.

Κίνδυνος λόγω θερμής επιφάνειας

- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής αναπτύσσουν αρκετά μεγάλες θερμοκρασίες για να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μόνο τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη επιτρέπεται να έρχονται σε επαφή με την επιφάνεια· μην πλησιάζετε το σώμα, τα ρούχα σας ή άλλα αντικείμενα έως ότου κρυώσει η επιφάνεια.
- Δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια εστιών μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια, καπάκια, διότι μπορεί να θερμανθούν.
- Μην αφήνετε παιδιά να πλησιάζουν τη συσκευή.
Τα χερούλια των μαγειρικών σκευών μπορεί να είναι ζεστά όταν τα ακουμπήσετε. Βεβαιωθείτε ότι τα χερούλια των μαγειρικών σκευών δεν βρίσκονται πάνω από άλλες ανοιχτές ζώνες μαγειρέματος. Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτήν τη συμβουλή, υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.

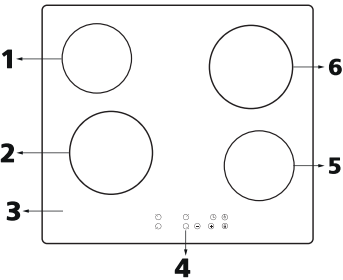
Σημαντικές Οδηγίες Ασφαλείας

- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, μην την αφήνετε χωρίς επίβλεψη. Εάν ξεχειλίζει κάτι που μαγειρεύετε, προκαλείται καπνός και λιπαρές υπερχειλίσσεις που μπορεί να πιάσουν φωτιά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας σαν επιφάνεια εργασίας ή αποθηκευτικό χώρο.
- Μην αφήνετε αντικείμενα ή εργαλεία πάνω στη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να ζεστάνετε τον χώρο.
- Μετά από κάθε χρήση, κλείστε τις ζώνες μαγειρέματος και την επιφάνεια εστιών όπως περιγράφεται στο εγχειρίδιο (δηλ. χρησιμοποιώντας τα κουμπιά αφής).
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή, να κάθονται, να στέκονται ή να σκαρφαλώνουν πάνω της.
- Μην αποθηκεύετε πράγματα που αρέσουν στα παιδιά στα ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Εάν τα παιδιά σκαρφαλώσουν στην επιφάνεια εστιών, υπάρχει κίνδυνος σοβαρού τραυματισμού.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα ή χωρίς επίβλεψη σε χώρο όπου η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Τα παιδιά και τα άτομα με αναπηρίες που περιορίζουν την ικανότητά τους να κάνουν χρήση της συσκευής πρέπει να μάθουν πώς να χρησιμοποιούν τη συσκευή από ένα υπεύθυνο και ικανό άτομο. Αυτό το άτομο πρέπει να βεβαιωθεί ότι είναι σε θέση να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς να θέτουν σε κίνδυνο τον εαυτό τους ή τον χώρο γύρω τους.
- Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε εξαρτήματα της συσκευής, παρά μόνο εάν συνιστάται συγκεκριμένα στο εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες επισκευαστικές εργασίες πρέπει να γίνονται από καταρτισμένο τεχνικό.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της επιφάνειας εστιών.
- Μην τοποθετείτε και μη ρίχνετε βαριά αντικείμενα στην επιφάνεια εστιών.
- Μη στέκεστε πάνω στην επιφάνεια εστιών.
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτά άκρα και μη σέρνετε τα μαγειρικά σκεύη πάνω στη γυάλινη επιφάνεια, γιατί μπορεί να γδαρθεί το γυαλί.
- Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή άλλα σκληρά και λειαντικά προϊόντα καθαρισμού για να καθαρίσετε την επιφάνεια εστιών, γιατί μπορεί να γδάρουν το γυαλί εστίας.
- Εάν υποστεί βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο επισκευών ή άλλο αρμόδιο άτομο προς αποφυγή κινδύνων.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τη διάρκεια λειτουργίας, θερμαίνεται τόσο η συσκευή όσο και τα προσβάσιμα μέρη αυτής. Προσοχή! Μην έρχεστε σε επαφή με τα μέρη που θερμαίνονται.

- Μην αφήνετε παιδιά κάτω των 8 ετών να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες και από άτομα χωρίς σχετική εμπειρία ή γνώσεις, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης που μπορεί να κάνει ο χρήστης δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα με λάδι ή λίπος σε μια εστία χωρίς επίβλεψη μπορεί να αποβεί επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Σε περίπτωση πυρκαγιάς, ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό! Απενεργοποιήστε πρώτα τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς - μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια εστιών.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια έχει ραγίσει, απενεργοποιήστε τη συσκευή ώστε να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας, για υαλοκεραμικές επιφάνειες εστιών ή εστίες από παρόμοιο υλικό που προστατεύουν ενεργά μέρη.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος απομακρυσμένου ελέγχου.

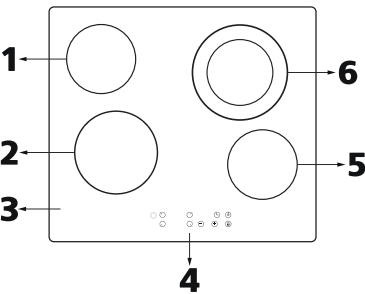
ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Κάτοψη



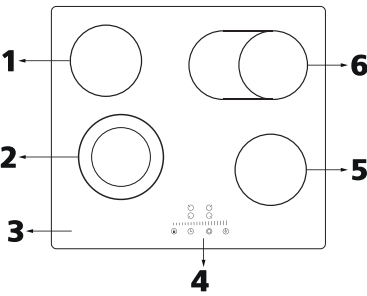
1	Ζώνη μαγειρέματος Ø155mm, Ισχύς: 1200 W
2	Ζώνη μαγειρέματος Ø185mm, Ισχύς: 1800 W
3	Πλάκα από γυαλί
4	Πίνακας ελέγχου
5	Ζώνη μαγειρέματος Ø155mm, Ισχύς: 1200 W
6	Ζώνη μαγειρέματος Ø185mm, Ισχύς: 1800 W

Κάτοψη



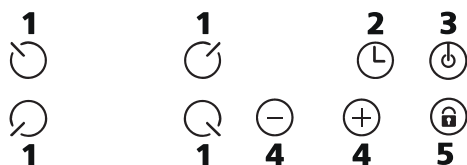
1	Ζώνη μαγειρέματος Ø155mm, Ισχύς: 1200 W
2	Ζώνη μαγειρέματος Ø185mm, Ισχύς: 1800 W
3	Πλάκα από γυαλί
4	Πίνακας ελέγχου
5	Ζώνη μαγειρέματος Ø155mm, Ισχύς: 1200 W
6	Ζώνη μαγειρέματος Ø215mm/Ø138mm, Ισχύς: 1100 W/2200 W

Κάτοψη



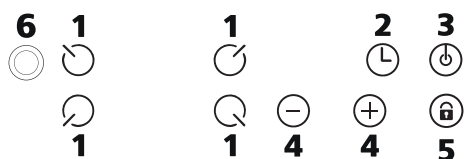
1	Ζώνη μαγειρέματος Ø155mm, Ισχύς: 1200 W
2	Ζώνη μαγειρέματος Ø185/Ø128mm, Ισχύς: 2000 W
3	Πλάκα από γυαλί
4	Πίνακας ελέγχου
5	Ζώνη μαγειρέματος Ø155mm, Ισχύς: 1200 W
6	Ζώνη μαγειρέματος Ø150mmxØ255mm, Ισχύς: 1100 W/2200 W

Πίνακας Ελέγχου



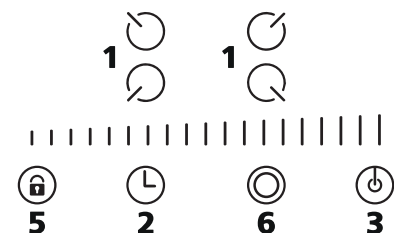
1	Επιλογή ζώνης θερμοκρασίας
2	Ρύθμιση χρονοδιακόπτη
3	Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση
4	Ρύθμιση ισχύος/χρονοδιακόπτη
5	Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά

Πίνακας Ελέγχου



1	Επιλογή ζώνης θερμοκρασίας
2	Ρύθμιση χρονοδιακόπτη
3	Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση
4	Ρύθμιση ισχύος/χρονοδιακόπτη
5	Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά
6	Κουμπί ρύθμισης

Πίνακας Ελέγχου



1	Επιλογή ζώνης θερμοκρασίας
2	Ρύθμιση χρονοδιακόπτη
3	Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση
4	Ρύθμιση ισχύος/χρονοδιακόπτη
5	Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά
6	Κουμπί ρύθμισης

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

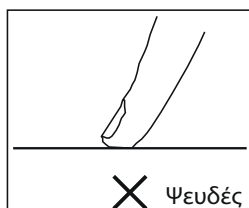
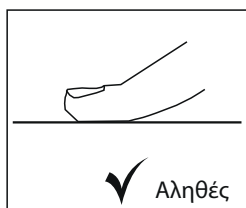
Η vitro-κεραμική εστία καλύπτει πολλές διαφορετικές μαγειρικές απαιτήσεις χάρη στη θέρμανση με θερμαντικά στοιχεία, τη διάταξη ελέγχου και την επιλογή πολλαπλών εντάσεων. Είναι η ιδανική επιλογή για τη σύγχρονη οικογένεια. Η vitro-κεραμική εστία επικεντρώνεται στον πελάτη και αποκτά εξατομικευμένη σχεδίαση. Η απόδοση της εστίας είναι ασφαλής και αξιόπιστη, διευκολύνει την καθημερινότητα και σας επιτρέπει να απολαύσετε τις χαρές της ζωής.

Πριν χρησιμοποιήσετε την εστία σας

Διαβάστε το εγχειρίδιο, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στην ενότητα «Προειδοποιήσεις ασφαλείας».

Χρήση των κουμπιών αφής

- Τα κουμπιά ανταποκρίνονται στην αφή, οπότε δεν χρειάζεται να ασκείτε πίεση.
- Μη χρησιμοποιείτε την άκρη των δαχτύλων σας, αλλά το μέρος του δακτυλικού αποτυπώματος σας.
- Κάθε φορά που αγγίζετε ένα κουμπί και καταχωρείται μια ενέργεια, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος (μπιπ).
- Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή με τα κουμπιά είναι πάντοτε καθαρή, στεγνή και ότι δεν καλύπτεται από αντικείμενα (π.χ. μαχαιροπέρουνα, πετσέτες). Ακόμα και λίγο νερό μπορεί να δυσκολέψει τη λειτουργία των κουμπιών.



ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΣΩΣΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ



Τα πιτσιλίσματα τροφίμων μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της εστίας και να προκαλέσουν πυρκαγιά.



Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτά άκρα ή κυρτό πάτο



Εάν η διάμετρος των μαγειρικών σκευών είναι μικρότερη από το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος, θα προκληθεί απώλεια ενέργειας.



Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με επίπεδο πάτο.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδο πάτο που έρχονται σε πλήρη επαφή με ολόκληρη τη ζώνη μαγειρέματος. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει πάντοτε να βρίσκεται στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΚΕΡΑΜΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Έναρξη μαγειρέματος

• Μόλις ενεργοποιηθεί η συσκευή, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος (μπιπ), ανάβουν όλες οι ενδείξεις για 1 δευτερόλεπτο και στη συνέχεια σβήνουν, δείχνοντας ότι η εστία έχει μπει σε λειτουργία αναμονής.

1. Πατήστε το πλήκτρο  ενεργοποίησης/απενεργοποιήσεις. Σε όλες τις ενδείξεις θα εμφανιστεί το σύμβολο «□».



2. Επιλέξτε ένα κατάλληλο σκεύος και βάλτε το στη ζώνη μαγειρέματος όπου θέλετε μαγειρέψετε.

• Βεβαιωθείτε ότι ο πάτος του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαροί και στεγνοί.



3. Πατήστε το κουμπί επιλογής ζώνης μαγειρέματος και θα αρχίσει να αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο.



4. Για να ρυθμίσετε την ισχύ, αφού επιλέξετε τη ζώνη μαγειρέματος, το «5» θα αναβοσβήσει στην ένδειξη δίπλα στη ζώνη, πατήστε το κουμπί - ή + για να επιλέξετε το επίπεδο ισχύος.



5. Πατήστε τη επιλογή ζώνης θέρμανσης και, στη συνέχεια, το διπλό πλήκτρο  και το κουμπί ρύθμισης θα αρχίσουν να λειτουργούν. Η ένδειξη LED στην αριστερή πλευρά του κουμπιού ελέγχου ενίσχυσης θα ανάψει. Εάν θέλετε να ακυρώσετε το κουμπί ρύθμισης, πατήστε ξανά το διπλό πλήκτρο.  Εάν δεν επιλέξετε την ρύθμιση θερμότητας μέσα σε 1 λεπτό, η εστία απενεργοποιείται αυτόματα. Σε αυτήν την περίπτωση, θα πρέπει να επιστρέψετε στο βήμα 1. Μπορείτε να αλλάξετε την ρύθμιση θερμότητας οποιαδήποτε στιγμή ενώ μαγειρεύετε.

Τέλος Μαγειρέματος

1. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος πατώντας το ανάλογο κουμπί.



2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι έχει εμφανιστεί η ένδειξη «0».



3. Προσοχή στις ζεστές επιφάνειες. Η ένδειξη «H» σημαίνει ότι η ζώνη μαγειρέματος πολύ ζεστή και δεν πρέπει να το ακουμπήσετε. Μόλις η επιφάνεια κρυώσει και φτάσει σε ασφαλή θερμοκρασία, η ένδειξη θα σβήσει. Επίσης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας· αν θέλετε να ζεστάνετε λίγο ακόμα το τηγάνι σας, χρησιμοποιείτε τη ζώνη που είναι ακόμη ζεστό.



4. Απενεργοποιήστε όλη την επιφάνεια εστιών πατώντας το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποιήσεις.



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΚΟΥΜΠΙΩΝ

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα κουμπιά για να αποφύγετε ενδεχόμενη ακούσια χρήση (π.χ. να μην ανάψουν τα παιδιά τις ζώνες μαγειρευτός κατά λάθος).
- Όταν τα κουμπιά είναι κλειδωμένα, όλα τα κουμπιά είναι ανενεργά εκτός από το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποιήσεις.

Για να κλειδώσετε τα κουμπιά:

Πατήστε το  κουμπί «Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά». Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί το σύμβολο «Lo».



Για να ξεκλειδώσετε τα κουμπιά:

1. Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία είναι ενεργοποιημένη.
2. Πατήστε παρατεταμένα για λίγο το κουμπί κλειδώματος πλήκτρων.
3. Τώρα μπορείτε να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε την εστία.



Όταν η εστία βρίσκεται σε λειτουργία κλειδώματος, όλα τα κουμπιά είναι ανενεργά εκτός από το κουμπί  ενεργοποίησης/απενεργοποίησης. Μπορείτε πάντοτε να απενεργοποιήσετε την εστία από το κουμπί  ενεργοποίησης/απενεργοποίησης σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά την επόμενη φορά θα πρέπει πρώτα να ξεκλειδώσετε την κεραμική εστία.

Προστασία από υπερθέρμανση

Ένας αισθητήρας στην εστία μετράει συνεχώς τη θερμοκρασία στην επιφάνεια της εστίας. Εάν ανιχνευθεί υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία, η εστία απενεργοποιείται αυτόματα. Μόλις η θερμοκρασία στην επιφάνεια της εστίας ομαλοποιηθεί, η κεραμική εστία είναι και πάλι λειτουργική.

Προειδοποίηση υπολειπόμενης θερμότητας

Όταν η εστία λειτουργεί για λίγο, λίγη θερμότητα θα παραμείνει στην επιφάνεια της εστίας. Σε αυτήν την περίπτωση, εμφανίζεται η ένδειξη «H» προειδοποιώντας να μην πλησιάζετε.



Αυτόματη απενεργοποίηση

Μια λειτουργία ασφαλείας της εστίας είναι η αυτόματη απενεργοποίηση. Είναι χρήσιμη εάν ξεχάσετε να κλείσετε τη ζώνη μαγειρέματος. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι απενεργοποίησης αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα:

Ένταση θερμοκρασίας	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένος χρονοδιακόπτης λειτουργίας (ώρες)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ΧΡΗΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

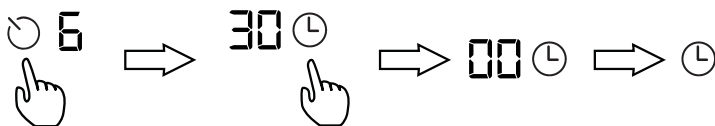
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος να απενεργοποιούνται μετά την πάροδο του καθορισμένου χρόνου.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη για έως και 99 λεπτά. Εάν η διάρκεια ρύθμισης ξεπεράσει τα 99 λεπτά, ο χρονοδιακόπτης θα επιστρέψει αυτόματα στα 0 λεπτά.

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για την απενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος:

1. Πατήστε το κουμπί επιλογής ζώνης θέρμανσης 
2. Πατήστε το κουμπί Χρονοδιακόπτη 
3. Στην οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται η ένδειξη «30». 
4. Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας τα πλήκτρα - ή +  για να επιλέξετε τον χρονοδιακόπτη. 

Συμβουλή: Αν πατήσετε μία φορά το κουμπί «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη, θα μειωθεί ή θα αυξηθεί κατά 1 λεπτό. Αν πατήσετε παρατεταμένα το κουμπί «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη, ο χρονοδιακόπτης θα μειωθεί ή θα αυξηθεί κατά 10 λεπτά.

5. Αφού πατήσετε το κουμπί επιλογής ζώνης θέρμανσης, πατήστε το Χρονοδιακόπτη, πατήστε παρατεταμένα το «-» έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη «00», ο χρονοδιακόπτης απενεργοποιείται και στην ένδειξη λεπτών εμφανίζεται το «-».



6. Όταν ρυθμιστεί η ώρα, θα αρχίσει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα. 

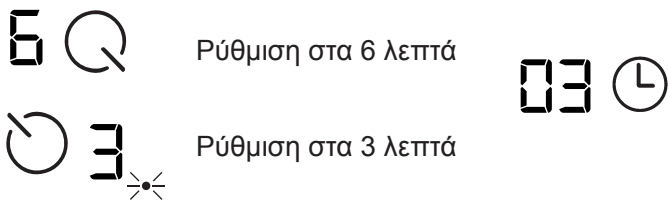
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη επιπέδου ισχύος ανάβει για να υποδείξει ότι η ζώνη έχει επιλεγεί.

7. Όταν λήξει ο καθορισμένος χρόνος, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος (μπιπ) για 30 —  δευτερόλεπτα και στην οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται η ένδειξη «--».

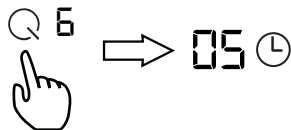
Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος

1. Εάν περισσότερες από μια ζώνες θέρμανσης χρησιμοποιούν αυτή τη λειτουργία, η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα δείχνει τον χαμηλότερο χρόνο (π.χ. ζώνη 1# χρόνος ρύθμισης 3 λεπτών, ζώνη 5# χρόνος ρύθμισης 6 λεπτών, η ένδειξη χρονοδιακόπτη δείχνει «5».)

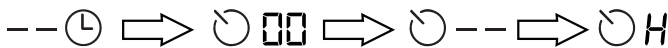
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Θα αναβοσβήνει η κόκκινη κουκίδα δίπλα στην ένδειξη επιπέδου ισχύος.



Πατήστε το κουμπί επιλογής ζώνης θέρμανσης αν θέλετε να ελέγξετε την καθορισμένη ώρα της άλλης ζώνης θέρμανσης. Ο χρονοδιακόπτης θα εμφανίσει τη ρυθμισμένη ώρα.



2. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα εμφανιστεί η ένδειξη «H».



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν επιθυμείτε να αλλάξετε την ώρα μετά τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, πρέπει να ξεκινήσετε από το βήμα 1.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικός σφάλματος	Πιθανές αιτίες	Λύση
E1	Υψηλή θερμοκρασία	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
E2	Ανοιχτό κύκλωμα	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Συμβουλές μαγειρέματος

- Όταν το φαγητό αρχίσει να βράζει, χαμηλώστε τη θερμοκρασία.
- Χρησιμοποιώντας καπάκι στα σκεύη σας μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος και εξοικονομείται ενέργεια διότι συγκρατείται η θερμότητα.
- Μειώστε την ποσότητα υγρού ή λίπους, για να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Αρχίστε να μαγειρεύετε σε υψηλή θερμοκρασία και χαμηλώστε τη θερμοκρασία όταν έχει ζεσταθεί καλά το φαγητό.

Σιγοβράσιμο, μαγείρεμα ρυζιού

- Το σιγοβράσιμο συμβαίνει κάτω από το σημείο βρασμού, γύρω στους 85 °C, μόλις δημιουργηθούν μερικές φυσαλίδες στην επιφάνεια του υγρού μαγειρέματος. Είναι το κλειδί της επιτυχίας για νόστιμες σούπες και βραστά κατσαρόλας, καθώς με αυτόν τον τρόπο οι γεύσεις αποκτούν ένταση και δεν παραψήνεται το φαγητό. Επίσης, οι σάλτσες με αυγό και αλεύρι πρέπει να μαγειρεύονται κάτω από τη θερμοκρασία βρασμού.
- Ορισμένες εργασίες, όπως το βράσιμο ρυζιού με απορρόφηση, ενδέχεται να χρειάζονται υψηλότερη θερμοκρασία από τη χαμηλότερη ρύθμιση, για να εξασφαλιστεί το σωστό μαγείρεμα του φαγητού στο συνιστώμενο χρόνο.

Ψήσιμο μπριζόλας

Για να μαγειρέψετε ζουμερές και νόστιμες μπριζόλες:

1. Αφήστε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά πριν το μαγειρέψετε.
2. Ζεστάνετε ένα τηγάνι με βαρύ πάτο.
3. Λαδώστε με πινέλο και τις δύο πλευρές της μπριζόλας. Βάλτε λίγο λάδι στο ζεστό τηγάνι και μετά βάλτε το κρέας.
4. Γυρίστε την μπριζόλα μόνο μία φορά όταν τη μαγειρεύετε. Ο ακριβής χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το πάχος της μπριζόλας και το πόσο ψημένη τη θέλετε. Για κάθε πλευρά μπορεί να χρειαστούν 2-8 λεπτά. Πιέστε την μπριζόλα για να υπολογίσετε πόσο ψημένη είναι. Όσο πιο σκληρή τη νιώθετε, τόσο πιο «καλοψημένη» είναι.
5. Αφήστε την μπριζόλα για λίγα λεπτά σε ένα ζεστό πιάτο, ώστε να ξεκουραστεί και να γίνει τρυφερή πριν τη σερβίρετε.

Για τηγάνισμα σε γουόκ

1. Επιλέξτε ένα γουόκ ή ένα μεγάλο τηγάνι με επίπεδο πάτο, κατάλληλο για κεραμικές εστίες.
2. Ετοιμάστε όλα τα υλικά και τα σκεύη σας. Η τεχνική του τηγανίσματος σε γουόκ χρειάζεται ταχύτητα. Εάν έχετε να μαγειρέψετε μεγάλη ποσότητα, μαγειρέψτε το φαγητό λίγο λίγο.
3. Προθερμάνετε για λίγο το τηγάνι και προσθέστε δύο κουταλιές λάδι.
4. Μαγειρέψτε πρώτα το κρέας, αφήστε το στην άκρη και διατηρήστε το ζεστό.
5. Τηγανίστε τα λαχανικά. Όταν είναι καυτά, αλλά ακόμα τραγανά, χαμηλώστε τη φωτιά, βάλτε ξανά το κρέας στο τηγάνι και προσθέστε τη σάλτσα σας.
6. Ανακατέψτε με προσοχή τα υλικά για να ζεσταθούν καλά.
7. Σερβίρετε αμέσως.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Ρύθμιση θερμοκρασίας	Κατάλληλη για·
1 - 2	• να ζεστάνετε προσεκτικά μικρές ποσότητες φαγητού • να λιώσετε σοκολάτα, βούτυρο και φαγητά που καίγονται εύκολα • να σιγοβράσετε το φαγητό • να ζεστάνετε σιγά σιγά το φαγητό
3 - 4	• ξαναζέσταμα • γρήγορο σιγοβράσιμο • μαγείρεμα ρυζιού
5 - 6	• τηγανίτες
7 - 8	• σοτάρισμα • μαγείρεμα ζυμαρικών
9	• τηγάνισμα σε γουόκ (στιφ-φράι) • θωράκιση • να φέρετε τις σούπες σε σημείο βρασμού • να βράσετε νερό

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Τι;	Πως;	Σημαντική πληροφορία!
Καθημερινοί λεκέδες στη γυάλινη επιφάνεια (δαχτυλίδες, σημάδια, λεκέδες φαγητού και φαγητά που χύθηκαν πάνω στο γυαλί – λεκέδες που δεν περιέχουν ζάχαρη)	1. Κλείστε την παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών. 2. Βάλτε ειδικό καθαριστικό εστιών ενώ το γυαλί είναι ακόμη χλιαρό (αλλά δεν καίει!) 3. Ξεπλύνετε και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί ή με χαρτί κουζίνας. 4. Αποκαταστήστε την παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών.	• Όταν είναι κλειστή η παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών, δεν εμφανίζεται ένδειξη «ζεστή επιφάνεια», αλλά οι ζώνες μπορεί να είναι ακόμη ζεστές! Χρειάζεται πολλή προσοχή. • Τα σκληρά συμπίκνισμα σφουγγαράκια, κάποια νάιλον σφουγγαράκια και ορισμένα σκληρά/ελαστικά προϊόντα καθαρισμού μπορεί να γδάρουν τη γυάλινη επιφάνεια. Πάντοτε διαβάστε την ετικέτα για να ελέγχετε εάν το προϊόν καθαρισμού ή το σφουγγάρι σας είναι κατάλληλο για χρήση. • Μην αφήνετε υπολείμματα των προϊόντων καθαρισμού στην επιφάνεια εστιών, διότι μπορεί να λεκιάσει η γυάλινη επιφάνεια.
Φαγητά που υπερχειλίσαν ή έλιωσαν και σταγόνες λιωμένης ζάχαρης που έχουν πέσει στη γυάλινη επιφάνεια	Απομακρύνετε τα αμέσως με μια σπάτουλα ή με μια ξύστρα κατάλληλη για κεραμικές εστίες, προσέχοντας μήπως τις ζώνες παραμένουν ζεστές: 1. Κλείστε την επιτοίχια παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών. 2. Κρατήστε την ξύστρα ή τη σπάτουλα σε γωνία 30° και ξύστε τους λεκέδες ή όσα έχουν χυθεί σε μια κρύα περιοχή της επιφάνειας εστιών. 3. Καθαρίστε τους λεκέδες ή όσα έχουν χυθεί με μια πετσέτα ή λίγο χαρτί κουζίνας. 4. Συνεχίστε με τα βήματα 2 έως 4 της προηγούμενης κατηγορίας «Καθημερινοί λεκέδες στη γυάλινη επιφάνεια».	• Απομακρύνετε τους λεκέδες που έχουν μείνει από ζάχαρη, φαγητά που έχουν λιώσει ή χυθεί το συντομότερο δυνατό. Εάν αυτοί οι λεκέδες κρυώσουν πάνω στο γυαλί, ίσως είναι δύσκολο να καθαριστούν ή μπορεί να προκαλέσουν μόνιμη βλάβη στη γυάλινη επιφάνεια.
Φαγητά που έχουν χυθεί στα κουμπιά αφής	1. Κλείστε την παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών. 2. Απορροφήστε ό,τι έχει χυθεί. 3. Καθαρίστε την περιοχή των κουμπιών αφής με ένα καθαρό, νυπό σφουγγάρι ή πανί. 4. Σκουπίστε καλά την περιοχή με χαρτί κουζίνας. 5. Αποκαταστήστε την παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών.	• Εάν έχει πέσει υγρό στα κουμπιά αφής, μπορεί να ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος (μπιπ) από την επιφάνεια εστιών και να απενεργοποιηθεί αυτόματα, διακόπτοντας και τη λειτουργία των κουμπιών αφής. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει την περιοχή με τα κουμπιά αφής πριν ενεργοποιήσετε ξανά την επιφάνεια εστιών.

ΙΔΕΕΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύσεις
Η επιφάνεια εστιών δεν ενεργοποιείται.	Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια εστιών είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος και είναι ενεργοποιημένη. Ελέγξτε εάν έχει γίνει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή την περιοχή σας. Εάν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
Τα κουμπιά αφής δεν ανταποκρίνονται.	Τα κουμπιά αφής είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα κουμπιά αφής. Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση της κεραμικής εστίας» για οδηγίες.
Είναι δύσκολο να χειριστείτε τα κουμπιά αφής.	Μπορεί να έχει πέσει λίγο νερό πάνω στα κουμπιά, ή ίσως χρησιμοποιείτε τα ακροδάχτυλά σας για να πατήσετε τα κουμπιά αφής.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή των κουμπιών αφής είναι στεγνή, και πατήστε τα κουμπιά αφής με τα δακτυλικά αποτυπώματά σας.
Το γυαλί χαράσσεται.	Μαγειρικά σκεύη με αιχμηρά άκρα. Χρησιμοποιείτε ακατάλληλα και τραχιά σφουγγαράκια ή ακατάλληλα προϊόντα καθαρισμού.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδο και λείο πάτο. Βλ. ενότητα «Επιλογή σωστών μαγειρικών σκευών» & ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός».
Κάποια θηγάνια κάνουν περιέργους ήχους σαν «κλικ» ή κάπως τρίζουν.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή των μαγειρικών σκευών σας (επιστρώσεις διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).	Είναι φυσιολογικό να συμβαίνει αυτό στα μαγειρικά σκεύη και δεν σημαίνει ότι υπάρχει κάποιο πρόβλημα.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μοντέλο εστίας	MOA0-6040MCESS, MOA0-6040ECESS
Ζώνες Μαγειρέματος	4 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240 V~, 50/60 Hz
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς	6000 W
Μέγεθος προϊόντος ΒxΠxΥ (mm)	590x520x55
Διαστάσεις εντοιχισμού ΑxΒ (mm)	560x490

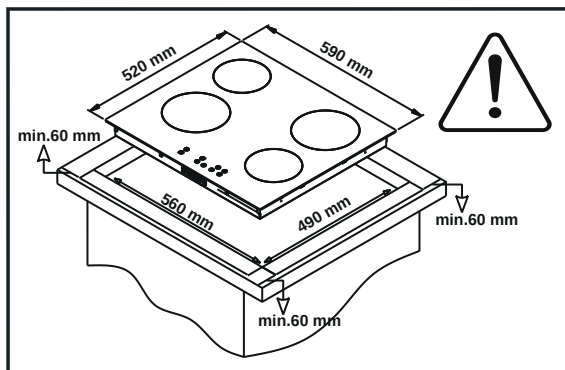
Μοντέλο εστίας	MOA0-6040MMESS,MOA0-6040EMESS MOA0-6040MRESS,MOA0-6040ERESS
Ζώνες Μαγειρέματος	4 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240 V~, 50/60 Hz
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς	6400 W
Μέγεθος προϊόντος ΒxΠxΥ (mm)	590x520x55
Διαστάσεις εντοιχισμού ΑxΒ (mm)	560x490

Οι διαστάσεις αναφέρονται κατά προσέγγιση. Προσπαθούμε διαρκώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, κι έτσι ενδέχεται να αλλάξουμε τις προδιαγραφές και τα σχέδια χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

Κόψτε την επιφάνεια εργασίας, σύμφωνα με τα μεγέθη που εμφανίζονται στο σχεδιάγραμμα. Για σκοπούς εγκατάστασης και χρήσης, πρέπει να διατηρηθεί χώρος τουλάχιστον 5 εκ. γύρω από την οπή. Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 30mm. Επιλέξτε ανθεκτικό στη θερμότητα και μονωμένο υλικό επιφάνειας εργασίας (ως υλικό της επιφάνειας εργασίας, δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ξύλο και παρόμοιο ινώδες ή υγροσκοπικό υλικό εκτός εάν εμποτισμένα) για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία και τη μεγαλύτερη παραμόρφωση που προκαλούνται από τη θερμική ακτινοβολία της εστίας. Όπως φαίνεται παρακάτω:

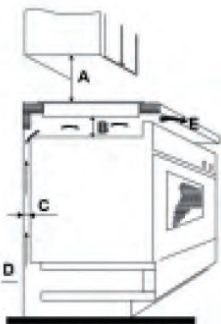


W(mm)	L (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	47	560	490	50 ελαχ.

Σε οποιαδήποτε περίπτωση, βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία έχει καλό εξαερισμό και ότι δεν είναι φραγμένη η εισαγωγή και η έξοδος αέρα. Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία είναι σε καλή κατάσταση λειτουργίας. Όπως φαίνεται παρακάτω.



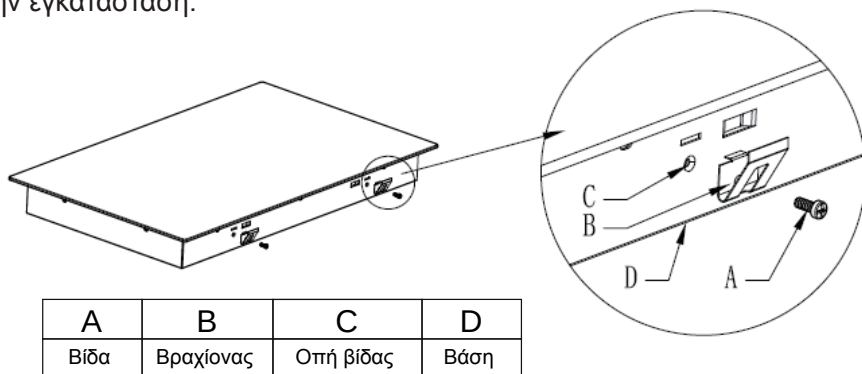
Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στη θερμαινόμενη επιφάνεια και τα ντουλάπια πάνω από αυτήν πρέπει να είναι τουλάχιστον (A) 760 mm.



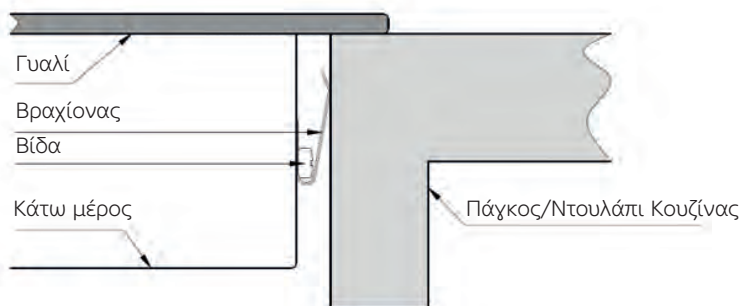
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	50 ελαχ.	30 ελαχ.	Εισαγωγή αέρα	Έξοδος αέρα 10

Πριν από την τοποθέτηση των βραχιόνων στερέωσης

Η μονάδα πρέπει να τοποθετηθεί σε σταθερή και ομαλή επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στα κουμπιά που προεξέχουν από την εστία. Στερεώστε την εστία στην επιφάνεια εργασίας, βιδώνοντας τους τέσσερις βραχίονες στο κάτω μέρος της εστίας (βλ. εικόνα) μετά την εγκατάσταση.



Ρυθμίστε τη θέση των βραχιόνων, ανάλογα με το πάχος της εκάστοτε επιφάνειας εργασίας.



Προσοχή

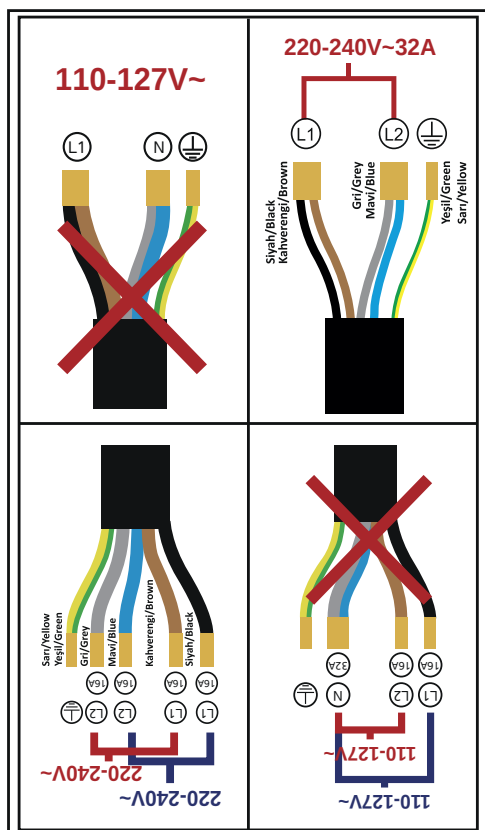
1. Η κεραμική εστία μαγειρέματος πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Μην εκτελέσετε ποτέ τη διαδικασία εσείς οι ίδιοι.
2. Η εστία δεν πρέπει να τοποθετείται σε εξοπλισμό ψύξης, πλυντήρια πιάτων ή περιστροφικά στεγνώτρητα.
3. Η κεραμική εστία πρέπει να τοποθετείται κατά τέτοιο τρόπο που να διασφαλίζεται καλύτερη θερμική ακτινοβολία για καλύτερη αξιοπιστία.
4. Ο τοίχος και η επαγωγική επιφάνεια πάνω από τον πάγκο εργασίας πρέπει να αντέχουν στη θερμότητα.

5. Προς αποφυγή ενδεχόμενης βλάβης, η πολυστρωματική κατασκευή και το συγκολλητικό μέσο πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
6. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή.
7. Αυτό το κεραμικό μπορεί να συνδέεται μόνο σε σύστημα παροχής με σύνθετη αντίσταση έως 0.427 ohm. Εάν χρειαστεί, συμβουλευτείτε τον πάροχό σας για πληροφορίες σχετικά με τη σύνθετη αντίσταση του συστήματος.

Σύνδεση της εστίας στην κεντρική παροχή ρεύματος

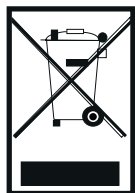
Η σύνδεση στην παροχή ρεύματος πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Ο τρόπος σύνδεσης περιγράφεται παρακάτω.

Χρήση γραμμής ηλεκτρικού ρεύματος 32A 5x1,5



1. Εάν το καλώδιο έχει υποστεί βλάβη ή χρειάζεται αντικατάσταση, τις σχετικές εργασίες πρέπει να αναλάβει ένας τεχνικός εξυπηρέτησης μετά την πώληση, με τα κατάλληλα εργαλεία προς αποφυγή ατυχημάτων.
2. Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας στην κεντρική παροχή ρεύματος, πρέπει να τοποθετηθεί ολοπολικός διακόπτης κυκλώματος με ελάχιστο διάκενο 3mm μεταξύ των επαφών.
3. Ο υπεύθυνος εγκατάστασης οφείλει να διασφαλίσει ότι έχει γίνει σωστή ηλεκτρική σύνδεση και σύμφωνα με τους κανονισμούς ασφαλείας.
4. Το καλώδιο δεν πρέπει να λυγίζει ή να συμπιέζεται.
5. Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από καταρτισμένα άτομα.

ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ ΑΗΗΕ, Η ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΚΑΙ ΟΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



Αυτό το προϊόν είναι κατασκευασμένο από εξαρτήματα και υλικά υψηλής ποιότητας που είναι ανακυκλώσιμα και επαναχρησιμοποιήσιμα. Ως εκ τούτου, στο τέλος της διάρκειας ζωής του, μην απορρίπτετε το προϊόν μαζί με τα οικιακά ή άλλα απορρίμματα. Πρέπει να μεταφέρεται σε ένα σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ρωτήστε την αρμόδια αρχή της περιοχής σας σχετικά με αυτά τα σημεία συλλογής. Βοηθήστε στην προστασία του περιβάλλοντος και των φυσικών πόρων ανακυκλώνοντας τα χρησιμοποιημένα προϊόντα. Πριν απορρίψετε το προϊόν, αποσυνδέστε το φως από το ρεύμα για την ασφάλεια των παιδιών.

ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΜΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ Ε.Ε.

Με την παρούσα, η ΠΛΑΙΣΙΟ COMPUTERS A.E.B.E., δηλώνει ότι οι συσκευές Kendrix 6040B και Kendrix 6040IR συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της οδηγίας 2014/35/ΕΕ χαμηλής τάσης και της οδηγίας 2014/30/ΕΕ (EMC) και φέρει τη σήμανση

CE

Αντίγραφο της Δήλωσης συμμόρφωσης μπορείτε να ζητήσετε από τα γραφεία της εταιρείας στη διεύθυνση : ΘΕΣΗ ΣΚΛΗΡΗ, ΜΑΓΟΥΛΑ ΑΤΤΙΚΗΣ ή στην ιστοσελίδα <http://www.plaisio.gr/>

Πληροφορίες για το περιβάλλον

Το παρών προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της οδηγίας RoHS 2011/65/ΕΕ του ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 8ης Ιουνίου 2011, σχετικά με τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού και φέρει την ακόλουθη σήμανση.

RoHS

Τα Nuvelle, Kendrix είναι προϊόντα της ΠΛΑΙΣΙΟ COMPUTERS A.E.B.E.

Γραμμή επικοινωνίας: 800 11 12345

Θέση Σκλήρι, Μαγούλα Αττικής, 19018

www.plaisio.gr

Γενικοί Όροι Εγγύησης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει τις οδηγίες χρήσης που την συνοδεύουν.

Σας ενημερώνουμε ότι η συγκεκριμένη συσκευή καλύπτεται από εγγύηση καλής λειτουργίας σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται παρακάτω.

1. Η εγγύηση ισχύει από την ημερομηνία αγοράς όπως αυτή αναγράφεται στην νόμιμη απόδειξη αγοράς και έχει χρονική διάρκεια ίση με αυτή που αναγράφεται επίσης στην νόμιμη απόδειξη αγοράς.
2. Η εγγύηση ισχύει μόνο με την επίδειξη του εντύπου εγγύησης και της νόμιμης απόδειξης αγοράς.
3. Η παρούσα εγγύηση καλύπτει για οποιοδήποτε ελαττωματικό ανταλλακτικό καθώς και το κόστος εργασίας αντικατάστασης του. Η εγγύηση καλύπτει μόνο κατασκευαστικά ελαττώματα και δεν περιλαμβάνει αναλώσιμα είδη, όπως μπαταρίες, λαμπτήρες, αξεσουάρ, εξωτερικές σωληνώσεις κ.α. Σε καμία περίπτωση δεν σημαίνει την αντικατάσταση της συσκευής.
4. Η εταιρεία, ανάλογα με το είδος της βλάβης καθορίζει τον τρόπο και τον τόπο της επισκευής του μηχανήματος. Τα έξοδα μεταφοράς από και προς τα σημεία τεχνικής υποστήριξης είναι επιλογή και ευθύνη του πελάτη.
5. Προϊόντα που παραμένουν επισκευασμένα ή με άρνηση επισκευής ή με αδύνατη επικοινωνία με τον κάτοχο της συσκευής άνω των 15 ημερολογιακών ημερών από την ενημέρωση του πελάτη, χρεώνονται με έξοδα αποθήκευσης.
6. Η μέγιστη χρέωση που φέρει η εταιρεία περιορίζεται ρητά και αποκλειστικά στο αντίτιμο που έχει καταβληθεί για το προϊόν ή το κόστος επισκευής ή αντικατάστασης οποιοδήποτε προιονόντος που δεν λειτουργεί κανονικά και υπό φυσιολογικές συνθήκες.

Τι δεν καλύπτει η εγγύηση:

1. Η εγγύηση δεν ισχύει εάν η βλάβη οφείλεται σε κακή χρήση και εγκατάσταση, αμέλεια ή παρέμβαση από μη εξουσιοδοτημένο συνεργείο ή έλλειψη συντήρησης.
2. Οι τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν κατά την διάρκεια μεταφοράς εξαιτίας εσφαλμένης τοποθέτησης της συσκευής (πχ μη αφαίρεση ασφαλειών μεταφοράς κτλ)
3. Βλάβες που οφείλονται σε κακή ηλεκτρική σύνδεση με τάση ρεύματος διαφορετική από την αναγραφόμενη στην πινακίδα της συσκευής ή σε μη γειωμένο ρευματοδότη και σε μεταβολές της τάσης.
4. Εξωγενών παραγόντων για τους οποίους δεν ευθύνεται το εργοστάσιο παραγωγής (μεγάλες διακυμάνσεις ηλεκτρικής τροφοδότησης, εκτός των προδιαγραφών ορίων λειτουργίας της συσκευής κλπ)
5. Συσκευές που δεν χρησιμοποιούνται σύμφωνα με κατάλληλες συνθήκες λειτουργίας, όπως χρήση στα πλαίσια επαγγελματικών δραστηριοτήτων.
6. Η εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από το προϊόν ή από σφάλματα λειτουργίας του προϊόντος, συμπεριλαμβανομένων των διαφυγόντων εσόδων και κερδών, των ειδικών, αποθετικών ή θετικών ζημιών και δεν φέρει καμία ευθύνη για καμία αξίωση η οποία εγείρεται από τρίτους ή από εσάς για λογαριασμό τρίτων.
7. Σε περιπτώσεις συσκευών δεν καλύπτονται βλάβες που οφείλονται στην ποιότητα/ακαταλληλότητα του νερού παροχής.

Dear customer,

Thank you for trusting our products. Our aim is to ensure that you use this product, which is produced in accordance with the concept of total quality, in our modern facilities, in a meticulous working environment, without harming nature, with the best efficiency.

For your built-in cooktop to maintain its first-day features for a long time, we recommend that you read the user manual carefully before using it, keep it, and use it as a reference source.

This user manual has been prepared for more than one model. Some features mentioned in the manual may not be available on your device.

The images in the manual are schematic and may not be exactly compatible with your product. This product is produced in modern facilities that respect the environment, without harming nature.

Since this product contains electrical parts, its installation must be done by authorized services. Otherwise, the manufacturer is not responsible for any problems that may occur.

Features marked with “*” are optional.

“It is compatible with WEEE Regulation.”

CONTENTS

Safety.....26

Installation.....26

Operation and Maintenance.....27

Important safety instructions.....28

Product Overview.....30

Control Panel.....31

Product Information.....32

Before Using Your Cooktop.....32

Using Touch Controls.....33

Choosing the Right Pot.....33

Usage.....33

Using the Timer.....36

Cooking Guides.....38

Maintenance and Cleaning.....40

Problems and Solutions.....40

Technical Specifications.....41

Installation.....42

Compliance with WEEE Regulation, Disposal of Waste Product
and Packaging Information.....45

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

INSTALLATION

Electric Shock Danger

- Before performing any work or maintenance on the device, disconnect the power supply.
- The electrical connection must be made to a good system.
- Changes to the home electrical installation should only be made by a qualified electrician. Failure to follow this advice may result in electric shock or death.

Cutting danger

- It should be noted that the panel edges are sharp.
- Failure to use caution may result in injuries or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using the device.
- Never place flammable materials or products on this device.
- Please provide this information to the person responsible for installing the device.
- This device must be installed in accordance with these installation instructions to avoid danger.
- This device must be installed and earthed only by a dully qualified person.
- This device must be connected to a circuit that contains a fuse that ensures complete separation from the power supply.
- Failure to install the device correctly may void any warranty or liability claims.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electric Shock Danger

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. In case of breakage or cracking of the cooktop surface, immediately switch off the device from the main power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Before cleaning or maintenance, turn off the cooktop at the wall switch. Failure to follow this advice may result in electric shock or death.

Health Danger

- This device complies with electromagnetic safety standards.

Hot surface Danger

- During use, accessible parts of this device will become hot enough to cause burns.
- Do not allow your body, clothing, or any items other than suitable pots to touch the cooktop glass until the surface has cooled.
- Do not place objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooktop surface as they may become hot.
- Keep children away.
- Pot handles may be hot to touch.

Make sure pot handles do not hang over other burning burners. Keep handles out of reach of children. Failure to follow this advice may result in burns and scald wounds.

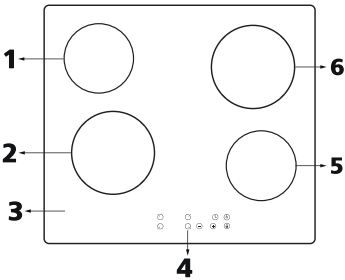
Important safety instructions

- Never leave the device unattended while using it. Boiling causes smoke and oil spills that can ignite.
 - Never use your device as a work or storage surface.
 - Never leave any objects or tools on the device.
 - Never use your device to heat or keep a room warm.
 - After use, always switch off the burners and cooktop as described in this manual (using touch controls).
 - Do not allow children to play with, sit on, stand on, or stand on the device.
 - Do not keep items that may attract children's attention in cabinets above the device. Children climbing on the cooktop can be seriously injured.
 - Do not leave children alone or unattended where the device is used.
 - Children or persons with a disability that limits their ability to use the device must be accompanied by a responsible and competent person who can instruct them on the use of the device. This person must be sure that he can use the device without harming himself or his surroundings.
 - Do not repair or replace any part of the device unless specifically recommended in the manual. All other services must be performed by a qualified technician.
 - Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
 - Do not place or drop heavy objects on the cooktop.
 - Do not stand on your cooktop.
 - Do not use or drag pans with notched edges on the glass surface of the cooktop, otherwise the glass may be scratched.
 - Do not use steel wool or other hard and abrasive cleaning materials to clean your cooktop, the cooktop glass may be scratched.
 - If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service representative, or similarly qualified persons to avoid any danger.
- **WARNING: The device and its accessible parts become hot during use. Care should be taken not to touch flammable areas.**

- Children under 8 years of age should be kept away unless under constant supervision.
- This device can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and understand the hazards involved.
- Children should not play with the device. Cleaning and user maintenance cannot be performed by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking with oil or fat on the cooktop can be dangerous and may lead to fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, switch off the device, and cover the flame, for example with a lid or fire blanket.
- **WARNING:** Fire danger: Do not place items on cooking surfaces.
- **WARNING:** If the glass surface protecting electrical parts is cracked, turn off the device to prevent the possibility of electric shock.
- The device is not intended to be operated with an external timer or separate remote control system

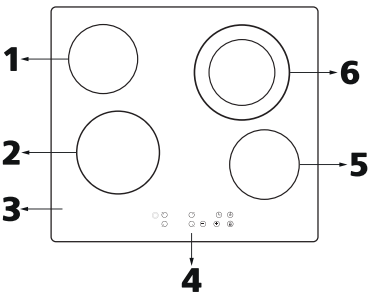
PRODUCT OVERVIEW

Top View



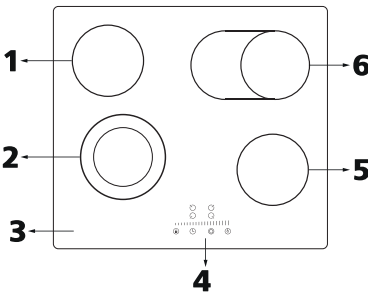
1	Burner Ø155mm, Power:1200 W
2	Burner Ø185mm, Power:1800 W
3	Glass
4	Control panel
5	Burner Ø155mm, Power:1200 W
6	Burner Ø185mm, Power:1800 W

Top View



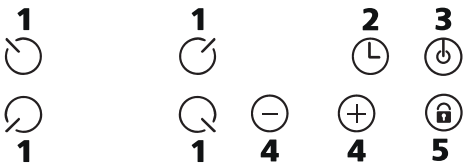
1	Burner Ø155mm, Power:1200 W
2	Burner Ø185mm, Power:1800 W
3	Glass
4	Control panel
5	Burner Ø155mm, Power:1200 W
6	Burner Ø215mm/Ø138mm, Power: 1100 W/2200 W

Top View



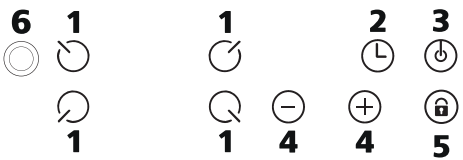
1	Burner Ø155mm, Power:1200 W
2	Ζώνη μαγειρέματος Ø185/Ø128mm, Ισχύς:2000 W
3	Πλάκα από γυαλί
4	Πίνακας ελέγχου
5	Ζώνη μαγειρέματος Ø155mm, Ισχύς: 1200 W
6	Burner Ø185mm/Ø128mm, Power: 2000 W

Control Panel



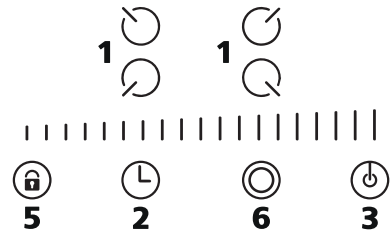
1	Burners selection controls
2	Timer control
3	On/off control
4	Power/timer regulation controls
5	Child lock control

Control Panel



1	Burners selection controls
2	Timer control
3	On/off control
4	Power/timer regulation controls
5	Child lock control
6	Boost control

Control Panel



1	Burners selection controls
2	Timer control
3	On/off control
4	Power/timer regulation controls
5	Child lock control
6	Boost control

PRODUCT INFORMATION

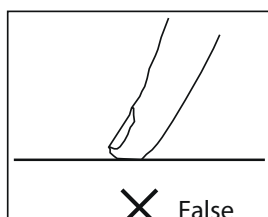
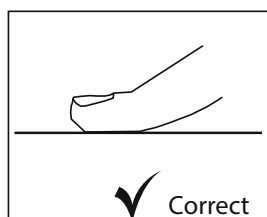
Vitroc ceramic cooktops are controlled by a control card and can meet your kitchen needs thanks to their different burners. It is truly the most suitable choice for modern families. The Vitroc ceramic cooktop is customer-oriented and offers personalized design. The cooktop has a safe and reliable use that will make your life comfortable and allow you to fully enjoy life.

Before using your new cooktop

Read this manual, paying particular attention to the “Safety Warnings” section.

Using Touch Controls

- The controls respond to tap, so you don't need to apply any pressure.
- Use the fingerprint part, not your fingertip.
- You will hear a beep every time a tap is detected.
- Always ensure that the control components are clean, dry, and free of any objects (e.g. a container or cloth). Even a thin layer of water can make control components difficult to operate.



ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΣΩΣΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ



Splashes and over-boilings can damage the cooktop surface and cause a fire.



Do not use containers with concave or convex bottoms.



If the pot diameter is smaller than the burner diameter, energy is wasted.



Only use pots or pans with smooth bottoms.

Make sure the bottom of your pan or pot is smooth, lies smoothly against the glass, and is the same size as the burner. Always center your pan on the burner.

USING YOUR CERAMIC COOKTOP

To start cooking

- After powering on, the buzzer beeps once, all indicators flash for 1 second and then turn off, indicating that the ceramic cooktop has entered standby mode.

1. Tap the on/of  control. “ ” appears on all displays 

2. Place a pan suitable for the burner you want to use.

- Make sure that the bottom of the pot and the surface of the burner are clean and dry.



3. When the burner selection control is tapped, “0” flashes in the indicator next to the button.



4. To set the power;

After selecting the Burner, "5" will flash in the indicator next to the burner, tap - or +   to select the power level.



5. Tap the burner selection control and then the  double button and the boosting will start operating. The LED indicator on the left side of the boost control button will light up. If you want to cancel the boosting, tap the  double button again. If you do not select a heat setting within 1 minute, the ceramic cooktop will turn off automatically. You must start from step 1 again. You can change the heat setting at any time during cooking.

When you finish cooking

1. Tap the burner selection control you want to turn off.



2. Tap the burner to turn it off, and make sure the display shows "0".



3. Watch out for hot surfaces "H" indicates which burner is hot to the touch. It will disappear when the surface cools to a safe temperature. If you want to heat other pans, use the currently hot part of the cooktop as an energy-saving function.



4. Turn off all burners by tapping the "on/off" button.



LOCKING CONTROL COMPONENTS

- You can lock control components to prevent unintended use (e.g. children accidentally turning on the burners).
- When control components are locked, all control components except the on/off control are disabled.

To lock control components

Tap the child lock  control. The timer display will display “Lo”. 

To unlock control components

- 1. Make sure the ceramic cooktop is on.
- 2. Tap and hold the key lock control.
- 3. You can now start using your cooktop again.



When the cooktop is in lock mode, all control components except on/off  are disabled, in an emergency you can always turn off the ceramic cooktop with the on/off  control, but in the next operation you must unlock the cooktop first.

High Temperature Protection

A sensor located in the cooktop continuously measures the temperature on the cooktop surface. If an excessively high temperature is detected, the cooktop is automatically turned off. When the temperature on the cooktop surface returns to normal, the ceramic cooktop becomes operational again.

Remaining Heat Warning

When the cooktop operates for a while, some heat will remain on the cooktop surface. The “H” indicator will light up until the surface cools to alert you. 

Automatic Shutdown

Another safety feature of the cooktop is automatic shut-off. Activates when you forget to switch off a burner. Default shutdown times are shown in the table below:

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working time (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

USING THE TIMER

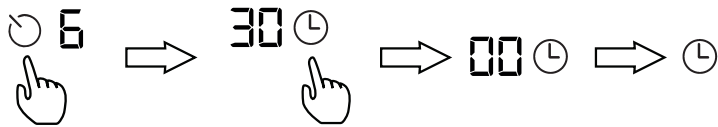
- You can use the timer to set one or more burners to turn off after the set time has elapsed.
- You can set the timer for up to 99 minutes. The timer will automatically return to 0 minutes if the setting time exceeds 99 minutes.

Setting the timer to turn off a burner:

1. Tap the burner and select control 
2. Tap timer control 
3. The timer display shows "30". 
4. Set the time by tapping - or + to select the timer. 

Tip: Once you tap the "-" or "+" control of the timer, it will decrease or increase by 1 minute. Tap and hold the timer's "-" or "+" control and the timer will decrease or increase by 10 minutes.

5. After taping the burner selection control, tap Timer, press and hold "-" until "00" is displayed, the timer is canceled, and "-" is displayed on the minute display



6. Once the time is set, it will start counting down immediately. The display shows the remaining time and the timer indicator flashes for 5 seconds. 

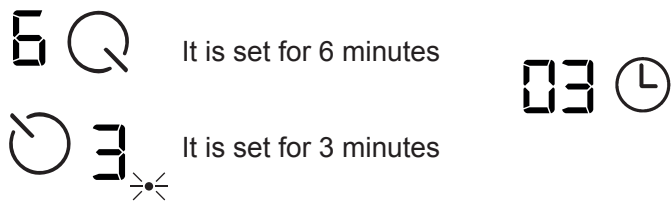
NOTE: The red dot next to the power level indicator lights up to indicate that the burner is selected.

7. When the set time is up, the buzzer will beep for 30 seconds and the timer display will --  display "--".

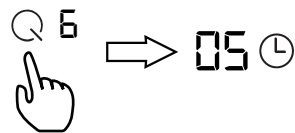
Setting the timer to turn off a burner

1. If this function is used in more than one burner, it will show a low time on the timer display. (e.g. if the setting time in burner 1 is 3 minutes and in burner 5 is 6 minutes, the timer display will display “3”.)

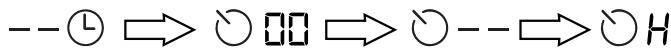
NOTE: The red dot next to the power level indicator will blink.



If you want to control the setting time of the other burner, tap the burner selection control. The time set on the timer will be displayed.



2. When the cooking timer ends, the corresponding burner will automatically turn off, and “H” will be displayed.



NOTE: If you want to change the duration after the timer is set, you need to start from step 1.

TROUBLESHOOTING

Error code	Possible cause	Things to do
E1	High temperature	Please contact the supplier.
E2	Circuit open	Please contact the supplier.

COOKING GUIDES

Cooking Tips

- When food starts to boil, reduce the power.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by preserving heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting once the food is hot enough.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs at approximately 85°C below the boiling point, with bubbles occasionally rising to the surface of the cooking liquid. It is a must for delicious soups and tender stews because the flavor of the food is achieved without over-cooking. You should also cook egg-based and flour sauces below boiling point.
- Some cooking, including absorption cooking of rice, may require a higher setting than the lowest setting to ensure the food cooks properly for the recommended time.

Pan frying steak

To cook juicy and delicious steaks:

1. Let the meat sit at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat a heavy-based frying pan.
3. Rub oil on both sides of the steak. Drizzle a small amount of oil into the hot pan, then place the meat into the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time depends on the thickness of the steak and how long you want it cooked. The duration may vary between 2-8 minutes for both sides. Press the steak to gauge how done it is, the firmer you feel the more “well done” it is.
5. Let the steak rest on a warm plate for a few minutes so it relaxes and becomes tender before serving.

For frying in a wok

1. Choose a ceramic-compatible flat-bottomed wok or large frying pan.
2. Prepare all materials and equipment. Wok frying should be quick. If you are cooking large batches, cook the food in several small batches.
3. Briefly preheat the pan and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first, set it aside, and keep warm.
5. Stir fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the burner to a lower setting, return the meat to the pan, and add your sauce.
6. Stir gently to make sure the ingredients are heated through.
7. Serve immediately.

HEAT SETTINGS

Heat setting	Use for
1 - 2	• gentle heating for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • slow cooking • slow heating
3 - 4	• reheat • fast cooking • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• wok frying • searing • boiling soup • boiling water

MAINTENANCE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Daily dirt on the glass (fingerprints, marks, stains from food or non-sugary substances spilled on the glass)	1. Disconnect the cooktop from electricity. 2. Use cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!). 3. Rinse and dry with a clean cloth or paper towel. 4. Apply power to the cooktop again.	• When the cooktop is cut off, the "hot surface" indicator will not be on, but the cooking surface may still be hot! Be very careful. • Very hard scourers, some nylon scouring pads, and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check whether your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning agent residue on the cooktop, as it may stain the glass.
Hot and sugary substances resulting from boiling and melting spilled onto glass	Remove them immediately with a spatula, palette knife, or razor scraper suitable for ceramic glass cooktops, but be aware that the burner may be hot: 1. Disconnect the cooktop's electricity from the wall. 2. Hold the blade or tool at a 30° angle and scrape the dirt or debris toward a cold area of the cooktop. 3. Remove any dirt or debris with a dishcloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 of "Usual dirt on glass" above.	• Clean up stains from melted and sugary foods or spills as soon as possible. If these are allowed to cool on the glass, they may be difficult to remove and may even permanently damage the glass surface.
Spill on touch control components	1. Disconnect the cooktop from electricity. 2. Wet the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean, damp sponge or cloth. 4. Dry the area completely with a paper towel. 5. Apply power to the cooktop again.	• The cooktop may beep and shut off and may not operate when there is liquid on the touch control components. Be sure to wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

TIPS AND SUGGESTIONS

Problem	Possible causes	Things to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power source and turned on. Check if there is a power outage in your home or area. If you have checked everything and the problem persists, call an expert technician.
Touch control components are unresponsive.	Control components are locked.	Unlock control components. See "Using your ceramic cooktop" for instructions.
Spill on touch control components.	There may be a thin layer of water on the control components, or you may be using the tip of your finger when taping the control components.	Make sure the touch control area is dry and use the pad of your finger when taping the control components.
The glass is scratched.	Rough-edged cookware set. Using unsuitable, abrasive scourers or cleaning products.	Use pots with flat and smooth bottoms. See "Choosing the right pot". See "Maintenance and cleaning".
Some pans make cracking or rattling noises.	This may be due to the structure of your pot (layers of different metals vibrate differently).	This is normal for pots and does not indicate a malfunction.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Cooktop Model	MOA0-6040MCESS, MOA0-6040ECESS
Burners	4 Burners
Supply Voltage	220-240 V~, 50/60 Hz
Installed Electrical Power	6000 W
Product Dimension LxWxH (mm)	590x520x55
Installation Dimensions AxB (mm)	560x490

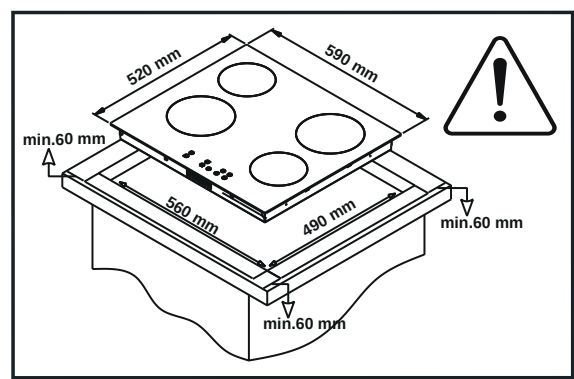
Cooktop Model	MOA0-6040MMESS,MOA0-6040EMESS MOA0-6040MRESS,MOA0-6040ERESS
Burners	4 Burners
Supply Voltage	220-240 V~, 50/60 Hz
Installed Electrical Power	6400 W
Product Dimension LxWxH (mm)	590x520x55
Installation Dimensions AxB (mm)	560x490

Dimensions are approximate. As we constantly strive to improve our products, we may change specifications and designs without prior notice.

INSTALLATION

Selection of installation equipment

Cut the work surface according to the dimensions shown in the image. For installation and use purposes, a space of at least 5 cm should be left around the hole. Make sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please choose heat-resistant work surface material to avoid greater deformation caused by heat dissipation from the cooktop plate. As shown below:

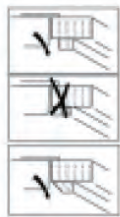
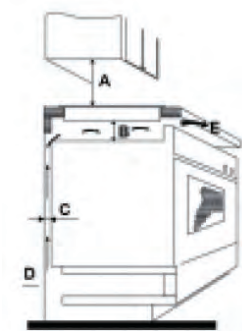


W(mm)	L (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	47	560	490	50 mini

In all circumstances, ensure that the cooktop is well-ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. Make sure the cooktop is in good working order. Shown below.



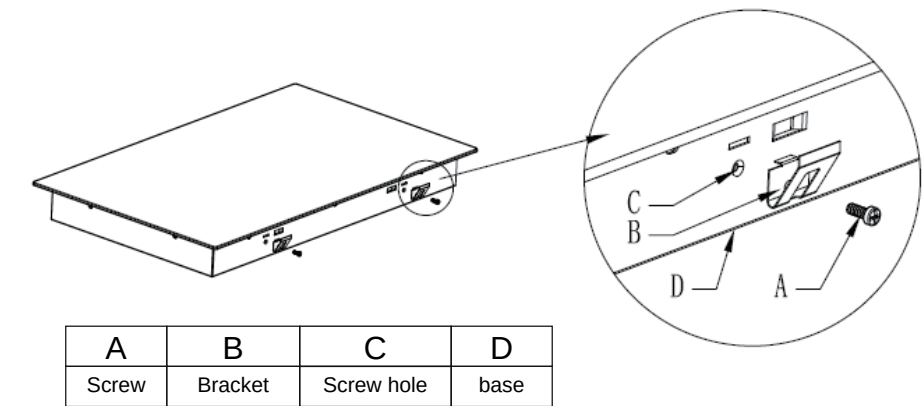
Note: The safety distance between the cooktop plate and the cabinet above the cooktop plate must be at least (A) 760 mm.



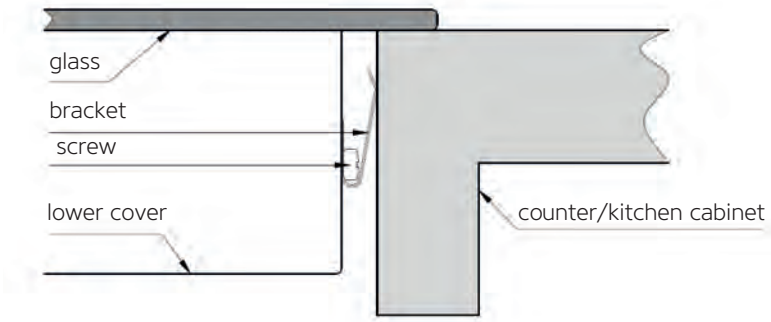
A (mm)	B (mm)	C (mm)	Air intake	E (mm)
760	50 mini	30 mini	D (mm)	Air outlet 10

Before placing the fixing brackets

The unit should be placed on a stable and smooth surface. Do not apply force to control components protruding from the cooktop. After installation, secure the cooktop to the work surface by screwing the four brackets on the bottom of the cooktop (see picture).



Adjust the bracket position to fit different work surface thicknesses.



Attention

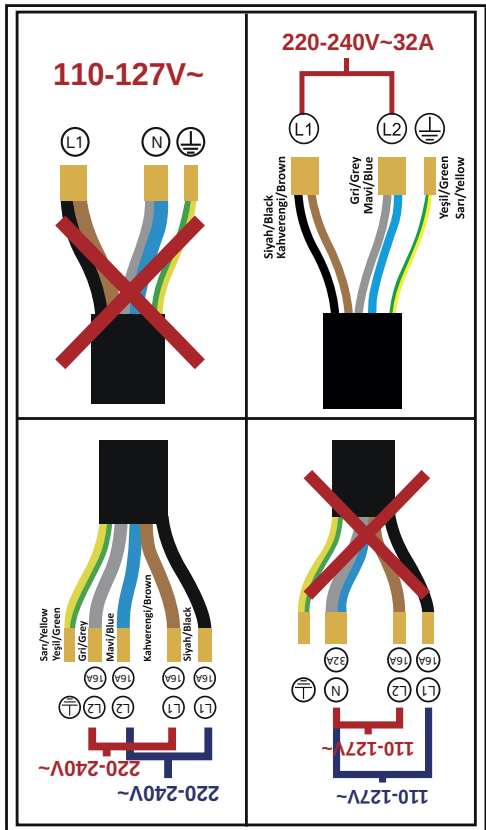
1. The ceramic cooktop should be installed by expert personnel or technicians. Please never do it alone.
2. The ceramic cooktop should not be installed in refrigeration equipment, dishwashers, and rotary dryers.
3. The ceramic cooktop will be installed in such a way that better heat dissipation can be achieved to increase its reliability.
4. The wall and burner above the work surface must be heat resistant.

- interlayer and adhesive must be heat resistant to avoid any damage.
- Steam cleaner should not be used.
- This ceramic can only be connected to a source with a system impedance of not more than 0.427 ohms. If necessary, please contact supply authorities for system impedance information.

Connecting the cooktop to the mains power supply

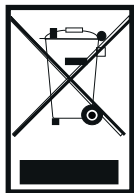
The power supply must be connected in accordance with the relevant standard. The connection method is shown below.

Power line usage 32A 5x1,5



- If the cable is damaged or needs to be replaced, this must be done by the after-sales technician using appropriate tools to avoid any accident.
- If the device is connected directly to mains electricity, a multi-pole circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or pinched.
- The cable must be checked regularly and replaced only by dully qualified personnel.

COMPLIANCE WITH WEEE REGULATION AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT



This product is manufactured from high-quality parts and materials that are recyclable and reusable. Therefore, do not dispose of the product with household or other waste at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Ask your local government about these collection points. Help protect the environment and natural resources by recycling used products. Before disposing of the product, make sure the power plug is inoperable for the safety of children.

