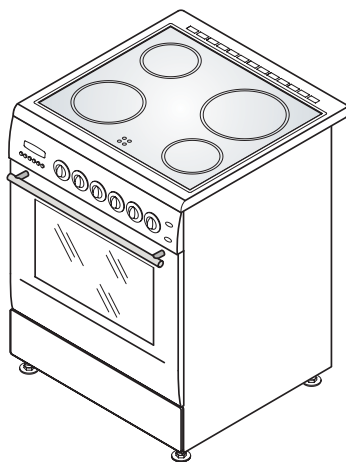
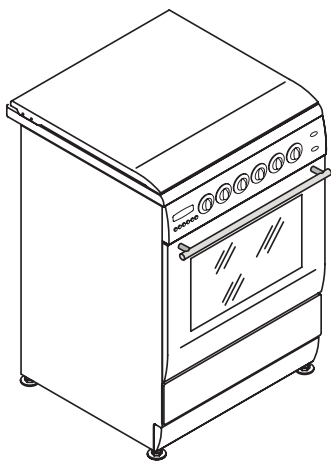




Famous for Quality the World Over

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΟΥΖΙΝΩΝ



GR

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΥΚΟΛΙΑ ΣΑΣ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΒΛΑΒΗΣ ΜΑΖΙ ΜΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΦΥΛΑΞΤΕ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΝΑ ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ.

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΟΣ

Ορισμένα προβλήματα μπορεί να προκληθούν από απλές λειτουργίες συντήρησης ή από κάτι που ξεχάστηκε και μπορούν να λυθούν εύκολα χωρίς να χρειαστεί να καλέσετε τεχνική βοήθεια

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
Η συσκευή δε λειτουργεί	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε ότι έχει συνδεθεί το φως στην πρίζα • Ελέγξτε ότι οι διακόπτες είναι στη σωστή θέση για το ψήσιμο και στη συνέχεια επαναλάβετε τις ενέργειες που δίνονται στο εγχειρίδιο χρήσης • Ελέγξτε τους διακόπτες ασφαλείας του ηλεκτρικού συστήματος (RCD). Εάν υπάρχει πρόβλημα στο σύστημα καλέστε ηλεκτρολόγο.
Κατά τη χρήση της υαλοκεραμικής εστίας, η προειδοποιητική λυχνία παραμένουσας θερμότητας δεν ανάβει	<ul style="list-style-type: none"> • Γυρίστε τον σε μια υψηλότερη θερμοκρασία • Γυρίστε το διακόπτη μιας άλλης αντίστασης • Καλέστε το κέντρο σέρβις
Η ηλεκτρικός φούρνος δε λειτουργεί	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε τον προγραμματιστή, εάν υπάρχει, ότι είναι στη θέση χειροκίνητης λειτουργίας και στη συνέχεια επαναλάβετε τις ενέργειες που δίνονται στο εγχειρίδιο χρήσης
Ο θερμοστάτης δε λειτουργεί	<ul style="list-style-type: none"> • Καλέστε το κέντρο σέρβις
Η προειδοποιητική λυχνία του ηλεκτρικού θερμοστάτη δεν ανάβει κατά τη χρήση	<ul style="list-style-type: none"> • Γυρίστε το θερμοστάτη σε μια υψηλότερη θερμοκρασία • Γυρίστε τον επιλογέα σε μια διαφορετική λειτουργία.
Το φως του φούρνου δεν ανάβει	<ul style="list-style-type: none"> • Βεβαιωθείτε ότι ο λαμπτήρας είναι καλά βιδωμένος στη θέση του • Αγοράστε ένα λαμπτήρα για υψηλές θερμοκρασίες από ένα από τα κέντρα σέρβις και τοποθετήστε τον ακολουθώντας τις οδηγίες που υπάρχουν στη σελίδα 17.

Αν δοκιμάσετε τα παραπάνω και η συσκευή εξακολουθεί να έχει πρόβλημα μην επιχειρήσετε να την επισκευάσετε μόνοι σας αλλά τηλεφωνήστε στο **SERVICE PHILCO**

Τηλ. **SERVICE Αθήνας: 210-6203838**

Τα συνεργεία επαρχιών αναγράφονται στο τέλος αυτών των οδηγιών



ΩΜΟΣ Α.Ε.
ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΕΩΣ 1903

17 Χλμ. Ε.Ο. Αθηνών – Λαμίας Ν. Κηφισιά. Τηλ. 210-6203280

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί σύμφωνα με τα παρακάτω Ευρωπαϊκά πρότυπα

=> EN 60 335-1 και EN 60 335-2-6 (ηλεκτρικά) συν τις σχετικές προσθήκες

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές των παρακάτω Ευρωπαϊκών οδηγιών

=> 73/23 + 93/68 EC σχετικά με την ηλεκτρική ασφάλεια (BT).

=> 89/336 + 92/31 + 93/68 EC σχετικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα (EMC)

Τα εξαρτήματα του φούρνου που θα μπορούσαν να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα έχουν κατασκευαστεί από υλικά τα οποία είναι σύμφωνα με τις προβλέψεις της οδηγίας 89/109 EK της 21/12/88.

Πριν φύγει από το εργοστάσιο η συσκευή αυτή δοκιμάστηκε και ελέγχθηκε από εξειδικευμένο προσωπικό ώστε να είναι εγγυημένα τα καλύτερα αποτελέσματα από τη λειτουργία της.

Οποιοσδήποτε μεταγενέστερες επισκευές ή ρυθμίσεις χρειαστούν, πρέπει να γίνουν με τη μέγιστη φροντίδα και προσοχή από εξειδικευμένο προσωπικό.

Για το λόγο αυτό σας συνιστούμε πάντοτε να έρχεστε σε επαφή με τον πωλητή από τον οποίο αγοράσατε την κουζίνα σας ή με το πλησιέστερο δικό μας Κέντρο Βοήθειας, καθορίζοντας τη μάρκα, το μοντέλο, τον αριθμό σειράς και τον τύπο του προβλήματος που αντιμετωπίζετε.

Οι σχετικές πληροφορίες υπάρχουν τυπωμένες στην πινακίδα αναγνώρισης η οποία βρίσκεται στη συσκευή, στο κουτί συσκευασίας και περιλαμβάνεται στο εγχειρίδιο. ΣΗΜ. Κολλήστε αυτήν την ετικέτα στο χώρο που παρέχεται στο βιβλίο.

Αυτές οι πληροφορίες επιτρέπει στον τεχνικό του σέρβις να προμηθευτεί τα κατάλληλα ανταλλακτικά και να σας παράσχει γρήγορη και αποτελεσματική εξυπηρέτηση.

Αυθεντικά ανταλλακτικά και προαιρετικά αξεσουάρ μπορείτε να προμηθευτείτε αποκλειστικά από τα δικά μας Κέντρα Τεχνικής Εξυπηρέτησης και τους εξουσιοδοτημένους αντιπροσώπους.

1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	4
2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	5-8
3. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ: ΕΣΤΙΕΣ	9-11
4. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ: ΦΟΥΡΝΟΣ	12-15
5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	16-17
6. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	18
7. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ	19-21
8. ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΕΠΑΡΧΙΑΣ	22-23

ΧΩΡΟΣ ΓΙΑ ΚΟΛΛΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ

1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ

Αγοράσατε ένα από τα προϊόντα μας και σας ευχαριστούμε. Είμαστε σίγουροι ότι αυτή η νέα συσκευή, μοντέρνα, λειτουργική και πρακτική, κατασκευασμένη με υλικά κορυφαίας ποιότητας, θα ικανοποιήσει όλες σας τις απαιτήσεις.

Αυτή η νέα συσκευή είναι εύκολη στη χρήση αλλά πριν την τοποθετήσετε και τη χρησιμοποιήσετε, **είναι σημαντικό να διαβάσετε ολόκληρο αυτό το εγχειρίδιο προσεκτικά**. Παρέχει πληροφορίες για την ασφαλή τοποθέτηση, χρήση και συντήρηση. Κρατήστε αυτό το εγχειρίδιο σε ασφαλές μέρος για μελλοντική χρήση.

Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να επιφέρει όλες τις τροποποιήσεις που θεωρεί αναγκαίες ή χρήσιμες στα προϊόντα του, όπως και για ο δικό σας συμφέρον, χωρίς να διακυβεύσει τα βασικά χαρακτηριστικά ασφάλειας και λειτουργίας.

Ο κατασκευαστής Δε φέρει ευθύνη για οποιοσδήποτε ανακριβείς λόγο σφαλμάτων εκτύπωσης ή αντιγραφής που μπορεί να υπάρχουν σε αυτό το εγχειρίδιο.

ΣΗΜ.: οι εικόνες σε αυτό το εγχειρίδιο είναι απλά ενδεικτικές.

- Οι εργασίες εγκατάστασης, ρύθμισης, μετατροπής και συντήρησης οι οποίες αναγράφονται στην "ενότητα 7" πρέπει να εκτελούνται μόνο από ειδικευμένο προσωπικό.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να χρησιμοποιηθεί μόνο για τον αρχικό της σκοπό, δηλαδή, μαγείρεμα για οικιακή χρήση. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται αντικανονική και συνεπώς επικίνδυνη.
- Ο κατασκευαστής δε φέρει ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί σε άτομα ή ιδιοκτησία σαν αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης, συντήρησης ή χρήσης της συσκευής.
- Όταν αφαιρεθούν τα υλικά συσκευασίας από τις εξωτερικές επιφάνειες και τα διάφορα εσωτερικά εξαρτήματα, ελέγξτε προσεκτικά ότι η συσκευή είναι σε άριστη κατάσταση. Εάν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και καλέστε έναν ειδικό.
- Τα υλικά συσκευασίας (χαρτόνι, σακούλες, διογκωμένη πολυστερίνη, καρφιά κλπ) δεν πρέπει να αφεθούν σε σημείο που είναι προσβάσιμο από παιδιά διότι αποτελούν πιθανό κίνδυνο.
- Όλα τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται είναι φιλικά προς το περιβάλλον και ανακυκλώσιμα.
- Η ηλεκτρική ασφάλεια αυτής της συσκευής είναι εγγυημένη μόνο εφόσον συνδεθεί σε κατάλληλο σύστημα γείωσης, όπως προβλέπεται από τα πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας. Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνης εάν δεν τηρηθούν αυτές οι οδηγίες. Εάν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, ζητήστε τη βοήθεια ενός ειδικευμένου ατόμου.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή εξασφαλίστε ότι τα στοιχεία της πινακίδας τεχνικών στοιχείων αντιστοιχούν με εκείνα του δικτύου παροχής ηλεκτρικού ρεύματος (δείτε ενότητα "6. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ").

Υπάρχουν ορισμένοι βασικοί κανόνες οι οποίοι πρέπει να τηρηθούν κατά τη χρήση οποιαδήποτε ηλεκτρικής συσκευής:

=> Μην αγγίζετε οποιαδήποτε ηλεκτρική συσκευή εάν τα χέρια σας ή τα πόδια σας είναι υγρά.

=> Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είστε ξυπόλυτοι.
=> Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε το φιν από την πρίζα.

=> Μην αφήνετε τη συσκευή στο ύπαιθρο στον ήλιο, βροχή, κλπ.

=> Μην αφήνετε παιδιά ή οποιοδήποτε άλλο άτομο το ποίο δεν μπορεί να χειριστεί σωστά τη συσκευή χωρίς επιτήρηση

- Πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι άδειος και η πόρτα του κλειστή και θερμάνετε το φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία του για 60 λεπτά. Αυτό θα επιτρέψει στην προστατευτική επίστρωση να καεί και να διαλυθούν οι οσμές που συνδέονται με αυτήν. Εξασφαλίστε επαρκή αερισμό στην κουζίνα κατά τη λειτουργία αυτή και μην τρομάζετε εάν δείτε λίγο καπνό κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.

- Κατά τη διάρκεια του ψήσιματος και για λίγο χρόνο μετά το κρύσταλλο της πόρτας και άλλα εξαρτήματα μπορεί να είναι πολύ θερμά, για το λόγο αυτό κρατήστε μακριά τα παιδιά.

- Διατηρήστε καθαρή τη συσκευή. Υπολείμματα τροφών αποτελούν κίνδυνο πυρκαγιάς.

- Αποφύγετε τη χρήση του φούρνου σαν χώρο αποθήκευσης για τρόφιμα ή κατσαρόλες όταν δεν τον χρησιμοποιείτε για ψήσιμο. Εάν ο φούρνος ενεργοποιηθεί κατά λάθος μπορεί να προκαλέσει ζημιά και ατυχήματα.

- Εάν χρησιμοποιείτε ηλεκτρική πρίζα κοντά στη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια δεν ακουμπούν στο φούρνο και ότι βρισκονται σε επαρκή απόσταση από ζεστά εξαρτήματα.

- Όταν ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής ελέγξτε ότι όλα τα χειριστήρια βρίσκονται στη θέση απενεργοποίησης, ελέγχοντας ότι το "0" αντιστοιχεί με το σύμβολο "*" το οποίο είναι χαραγμένο στον εμπρός πίνακα της συσκευής.

- Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα πριν αρχίσετε κάποια εργασία καθαρισμού ή συντήρησης της συσκευής.

- Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, σβήστε το φούρνο και αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα, και μην επέμβετε σε αυτό. Όλες επισκευές ή ρυθμίσεις πρέπει να γίνουν με τη μέγιστη φροντίδα και κατάλληλη προσοχή από εξειδικευμένο πρόσωπο. Για το λόγο αυτό συνηθίζουμε να καλέσετε το πλησιότερο Κέντρο Σέρβις, να αναφέρετε το πρόβλημα εξηγημένα τι συμβαίνει και δίνοντας το όνομα του μοντέλου.

Εάν κάποια συσκευή δε λειτουργεί ή δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί πλέον πρέπει να καταστεί ασφαλής με αφαίρεση εκείνων των εξαρτημάτων τα οποία θα μπορούσαν να αποτελέσουν κίνδυνο για παιδιά του παίξιμου, για παράδειγμα:

=> το καλώδιο τροφοδοσίας.

=> οποιαδήποτε διάταξη κλειδώματος της πόρτας του φούρνου.

=> σούβλες.

Διαφορετικά παραδώστε τη συσκευή σε ένα κέντρο συλλογής Ρωτήστε το Δήμο σας για τη διεύθυνση.

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΓΕΝΙΚΑ

Οι κουζίνες μας είναι εξοπλισμένες με ηλεκτρικές εστίες με την αντίσταση μέσα σε μαντέμι ή υαλοκεραμικό υλικό.

Στην κορυφή του κάθε διακόπτη υπάρχει ένα τυπωμένο διάγραμμα που υποδεικνύει σε ποια αντίσταση αντιστοιχεί.

Οι αντιστάσεις διαθέτουν κλιμάκωση στο μέγεθος και στην ικανότητα τους για να παρέχουν τον ακριβή τύπο θερμότητας που απαιτείται για κάθε είδος μαγειρέματος.

Ο ηλεκτρικός φούρνος με εξαναγκασμένη κυκλοφορία (με ανεμιστήρα), μπορεί να είναι φούρνος πολλαπλών λειτουργιών (6 ή 8 λειτουργίες).

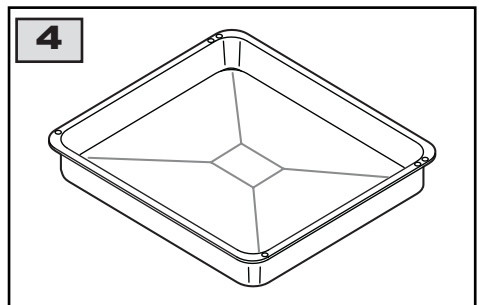
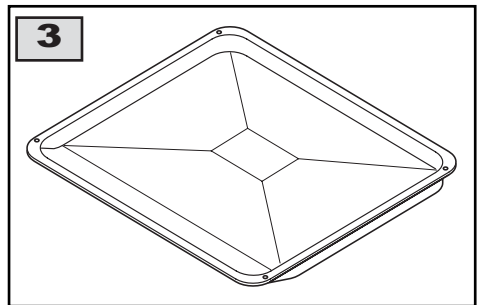
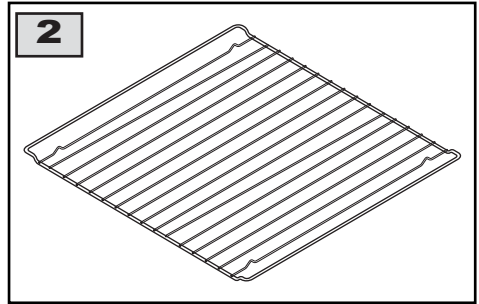
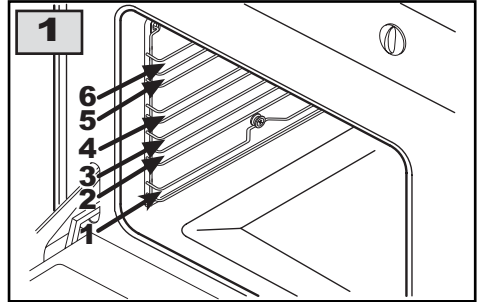
Εάν η κουζίνα διαθέτει αξεσουάρ (π.χ. ηλεκτρονικό ρολόι με προγραμματισμό τέλους ψησίματος) το οποίο καθιστά δυνατή τη χρήση του φούρνου χωρίς επιτήρηση, για να εγγυηθεί στον πελάτη καλή και ασφαλή χρήση της συσκευής διαθέτει ένα θερμοστάτη ασφαλείας ο οποίος μπαίνει σε λειτουργία σε περίπτωση που ο κύριος θερμοστάτης παρουσιάσει βλάβη. Σε μια τέτοια περίπτωση, το ηλεκτρικό ρεύμα διακόπτεται προσωρινά: **μην αποπειραθείτε να το επισκευάσετε μόνο σας αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλέστε το πλησιέστερο σας Κέντρο Βοήθειας.**

Τα πλευρικά τοιχώματα του φούρνου διαθέτουν αρκετές ράγες οδηγούς για την τοποθέτηση διαφόρων αξεσουάρ (σχ. 1). **Ο τύπος και ο αριθμός των αξεσουάρ διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο:**

- Σχάρα γκριλ φούρνου (σχ. 2)
- Ταψί για κέικ ή πίτσα (σχ. 3)
- Λαμαρίνα για τα λίπη ή ταψί για τα λίπη (σχ. 4)

Για τα καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος και τη σωστή θέση της σχάρας γκριλ φούρνου (σχ. 2), δείτε τους πίνακες συνιστώμενου ψησίματος στη σελίδα 15.

Οι κουζίνες μπορεί να διαθέτουν συρτάρι για ζέσταμα (δε βγαίνει εντελώς). Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα υλικά σε αυτό.



2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ Ή ΣΤΟΙΧΕΪΩΝ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ (σχ. Α)

Περιστρέφοντας το διακόπτη δεξιά ή αριστερά, βρίσκουμε τα παρακάτω σύμβολα:

0 = εστίες ή αντιστάσεις απενεργοποιημένες

από 1 έως 6 = ελάχιστη και μέγιστη ισχύς

ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ Ø 80 (σχ. Β)

Περιστρέφοντας το διακόπτη δεξιά ή αριστερά, βρίσκουμε τα παρακάτω σύμβολα:

0 = εστία σβηστή

από 1 έως 3 = ελάχιστη και μέγιστη ισχύς

ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (σχ. C)

Περιστρέφοντας το διακόπτη δεξιά ή αριστερά, βρίσκουμε τα παρακάτω σύμβολα:

0 = εστίες απενεργοποιημένες

από 1 έως 12 = ελάχιστη και μέγιστη ισχύς για μονή ζώνη μαγειρέματος

από 12 έως 0 = μέγιστη ισχύς για διπλή ζώνη μαγειρέματος

ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ

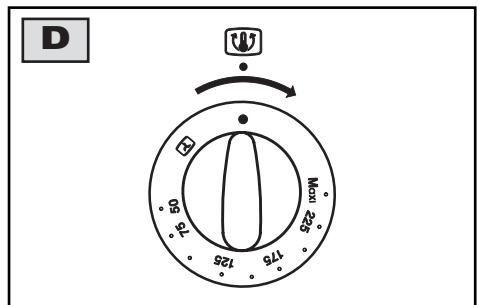
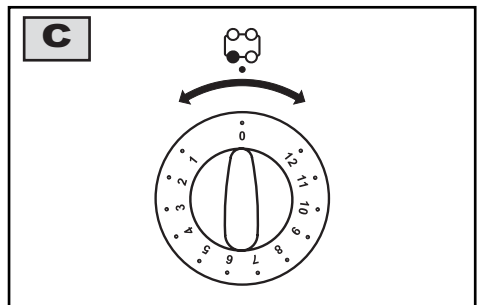
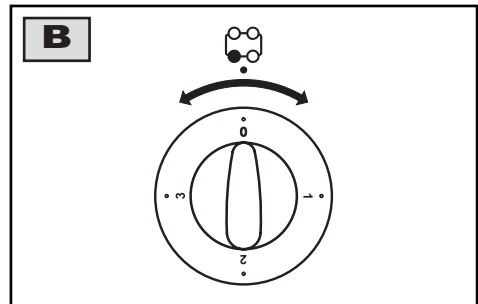
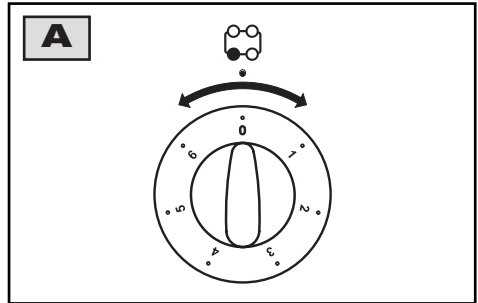
Εάν υπάρχει, όταν είναι αναμμένη αυτή η λυχνία σημαίνει ότι κάποια εστία ή αντίσταση είναι ενεργοποιημένη, εάν οι εστίες είναι μικτές ή ηλεκτρικές, ή κάποια από τις αντιστάσεις του φούρνου.

ΚΙΤΡΙΝΗ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ

Όταν είναι αναμμένη αυτή η λυχνία σημαίνει ότι είτε ο ηλεκτρικός φούρνος ή το ηλεκτρικό γκριλ είναι σε λειτουργία. Κατά τη χρήση του φούρνου η λυχνία θα σβήσει όταν επιτευχθεί η προρυθμισμένη θερμοκρασία. Κατά το ψήσιμο είναι συνηθισμένο η κίτρινη λυχνία να ανάβει και να σβήνει αρκετές φορές καθώς ελέγχεται η θερμοκρασία του φούρνου.

ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ ΓΙΑ ΦΟΥΡΝΟ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ (σχ. D)







Περιστρέφοντας το διακόπτη του φούρνου δεξιόστροφα βρίσκουμε τις διαφορετικές τιμές θερμοκρασίας του φούρνου (από 50°C έως το Max).



2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ









ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ ΦΟΥΡΝΟΥ (6) - (σχ. Ε)

Περιστρέφοντας το διακόπτη δεξιά ή αριστερά, βρίσκουμε τα παρακάτω σύμβολα:

- 0 = Φούρνος σβηστός
-  = Αναμμα φωτός φούρνου το οποίο παραμένει αναμμένο για όλες τις λειτουργίες
-  = Ενεργοποίηση ανεμιστήρα
-  = Ενεργοποίηση αντίστασης οροφής και βάσης
-  = Ενεργοποίηση αντίστασης οροφής και βάσης και ανεμιστήρα
-  = Ενεργοποίηση αντίστασης γκριλ + σούβλας (*)
-  = Ενεργοποίηση αντίστασης γκριλ και ανεμιστήρα

ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ ΦΟΥΡΝΟΥ (8) - (σχ. F)

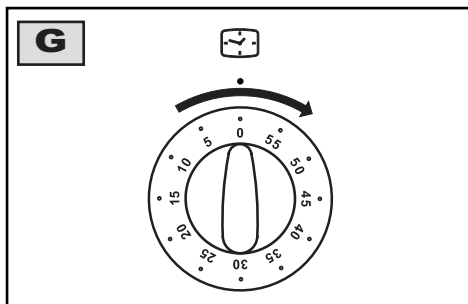
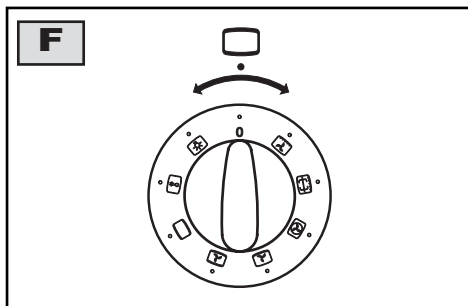
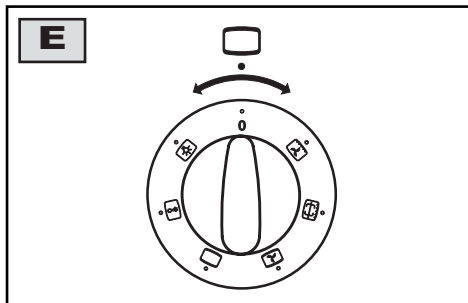
Περιστρέφοντας το διακόπτη δεξιά ή αριστερά, βρίσκουμε τα παρακάτω σύμβολα:

- 0 = Φούρνος σβηστός
-  = Αναμμα φωτός φούρνου το οποίο παραμένει αναμμένο για όλες τις λειτουργίες
-  = Ενεργοποίηση ανεμιστήρα
-  = Ενεργοποίηση αντίστασης οροφής και βάσης
-  = Ενεργοποίηση αντίστασης οροφής και βάσης και ανεμιστήρα
-  = Ενεργοποίηση αντίστασης βάσης και ανεμιστήρα
-  = Ενεργοποίηση πίσω αντίστασης και ανεμιστήρα
-  = Ενεργοποίηση αντίστασης γκριλ + σούβλας (*)
-  = Ενεργοποίηση αντίστασης γκριλ και ανεμιστήρα

(*) μόνο σε ορισμένους τύπους

ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ (σχ. G)

Φορτίστε το χρονόμετρο γυρίζοντας το διακόπτη του κατά μια πλήρη περιστροφή. Στη συνέχεια ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος γυρίζοντας το διακόπτη αριστερόστροφα. Όταν περάσει το προρυθμισμένο χρονικό διάστημα θα ακουστεί ένα κουδούνισμα.



2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗΣ

Οι κουζίνες μπορεί να διαθέτουν ένα ηλεκτρονικό προγραμματιστή ο οποίος ο οποίος εκτελεί τις παρακάτω λειτουργίες:


- Ρολόι (ρυθμίζεται με τα πλήκτρα 2 και 3)
- Χρονόμετρο (ρυθμίζεται με το πλήκτρο 1)
- Χρόνος ψησίματος (ρυθμίζεται με το πλήκτρο 2)
- Τέλος χρόνου ψησίματος (ρυθμίζεται με το πλήκτρο 3)
- Χειροκίνητη λειτουργία (ρυθμίζεται με το πλήκτρο 4)
- Ρύθμιση του χρόνου προς τα πίσω (ρυθμίζεται με το πλήκτρο 5)
- Ρύθμιση του χρόνου προς τα εμπρός (ρυθμίζεται με το πλήκτρο 6)

Η ψηφιακή οθόνη (N) εμφανίζει πάντοτε την ώρα μπορεί να εμφανίσει το χρόνο ψησίματος και το τέλος του χρόνου ψησίματος ή το χρονόμετρο πιέζοντας το αντίστοιχο πλήκτρο.



ΣΗΜ.: Στο τέλος κάθε ρυθμισμένου χρονικού διαστήματος (εκτός από το χρονόμετρο), ο προγραμματιστής σβήνει το φούρνο. Την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιήσετε το φούρνο, εφόσον δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί ο προγραμματιστής, ελέγξτε ότι αυτός είναι ρυθμισμένος στη χειροκίνητη λειτουργία (δείτε τις οδηγίες που δίνονται παρακάτω)

Ρύθμιση της ώρας (από 0.01 έως 24.00 = ω,ω,λλ)


Μετά την αρχική σύνδεση με το ρεύμα ή μετά από διακοπή ρεύματος θα αναβοσβήνουν ταυτόχρονα στην οθόνη οι ενδείξεις AUTO και "0.00".


Πιέστε τα πλήκτρα 2 και 3 ταυτόχρονα και ξεκινήστε τη ρύθμιση της τρέχουσας ώρας πιέζοντας το πλήκτρο 5 ή 3. Μετά τη ρύθμιση το σύμβολο AUTO θα σβήσει και το σύμβολο  της χειροκίνητης λειτουργίας, θα ανάψει.

Χρονόμετρο (από 0.01 έως 0,59 = ω,ω,λλ)


Πιέστε το πλήκτρο 1 και επιλέξτε το χρόνο ψησίματος με το πλήκτρο 5 ή 6. Ανάβει το σύμβολο . Όταν περάσει το προρυθμισμένο χρονικό διάστημα θα ακουστεί ο βομβητής και το σύμβολο  σβήνει.


Ημιαυτόματη λειτουργία (με χρόνο ψησίματος 0.01 έως 23,59 = ω,ω,λλ)

Πιέζοντας το πλήκτρο 2 και ρυθμίζοντας το χρόνο ψησίματος με το πλήκτρο 5 ή 6, τα σύμβολα AUTO και  ανάψουν και θα παραμείνουν αναμμένα.





Όταν περάσει το προρυθμισμένο χρονικό διάστημα το σύμβολο  θα σβήσει, το σύμβολο AUTO θα αναβοσβήνει και θα ακουστεί ο βομβητής.

Ημιαυτόματη λειτουργία (με τέλος χρόνου ψησίματος από 0.01 έως 23,59 = ω,ω,λλ)


Πιέζοντας το πλήκτρο 3 και ρυθμίζοντας το τέλος του χρόνου ψησίματος με το πλήκτρο 6, τα σύμβολα AUTO και  θα ανάψουν και θα παραμείνουν αναμμένα.

Όταν περάσει το προρυθμισμένο χρονικό διάστημα το σύμβολο  θα σβήσει, το σύμβολο AUTO θα αναβοσβήνει και θα ακουστεί ο βομβητής.

Αυτόματη λειτουργία (με καθυστέρηση έναρξης χρόνου ψησίματος)

Πρώτα προγραμματίστε το χρόνο ψησίματος (θα ανάψουν και το σύμβολο AUTO και το ) και στη συνέχεια το τέλος του χρόνου ψησίματος (το σύμβολο  θα σβήσει) όπως περιγράφηκε προηγουμένα. Το σύμβολο  θα ανάψει ξανά όταν ξεκινήσει το ψήσιμο στο φούρνο. Όταν περάσει ο χρόνος ψησίματος το σύμβολο  θα σβήσει, το σύμβολο AUTO θα αναβοσβήνει και θα ακουστεί ο βομβητής.

Χειροκίνητη λειτουργία


Η χειροκίνητη λειτουργία είναι δυνατή μόνο μετά το τέλος της ημιαυτόματης λειτουργίας ή μετά από την ακύρωση της πιέζοντας το πλήκτρο 4. Το σύμβολο AUTO εξαφανίζεται και ανάβει το σύμβολο .

Βομβητής

Ο βομβητής ενεργοποιείται στο τέλος ενός προγράμματος ή στο τέλος της λειτουργίας του χρονόμετρου και διαρκεί για περίπου 7 λεπτά. Εάν θέλετε να τον σταματήσετε νωρίτερα πιέστε ένα από τα πλήκτρα λειτουργίας.

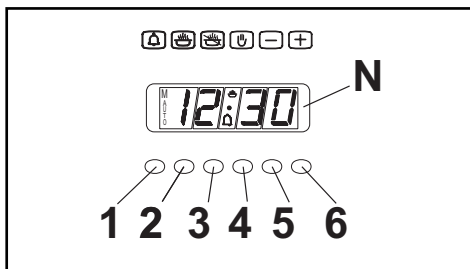
Υπάρχουν τρεις διαφορετικές εντάσεις για το βομβητή: για να επιλέξετε αυτήν που θέλετε πιέστε το πλήκτρο 2 όταν εμφανιστεί η ώρα.

Εκκίνηση προγράμματος και έλεγχος

Το πρόγραμμα ξεκινά μετά τη ρύθμιση. Η ρύθμιση του προγράμματος μπορεί να ελεγχθεί οποιαδήποτε στιγμή πιέζοντας το αντίστοιχο πλήκτρο .

Διόρθωση/ακύρωση της ρύθμισης προγράμματος

Θα υπάρξει ένα αυτόματο σφάλμα λειτουργίας εάν η ώρα που εμφανίζεται στο ρολόι βρίσκεται μεταξύ της ώρας έναρξης ψησίματος και της ώρας τέλους ψησίματος. Αυτό το σφάλμα θα σηματοδοτηθεί αμέσως με ένα βομβητή και θα αναβοσβήνει το σύμβολο AUTO. Ένα σφάλμα ρύθμισης μπορεί να διορθωθεί αλλάζοντας τη διάρκεια ή το τέλος του χρόνου ψησίματος. Οποιοδήποτε πρόγραμμα το οποίο έχει ρυθμιστεί μπορεί να διορθωθεί οποιαδήποτε στιγμή πιέζοντας το αντίστοιχο πλήκτρο προγραμματισμού και στη συνέχεια το πλήκτρο 5 ή 6. Για να ακυρωθεί ένα πρόγραμμα, διορθώστε τη ρυθμισμένη ώρα δίνοντας της την τιμή "0.00". Εάν ακυρωθεί ο χρόνος λειτουργίας ακυρώνεται ταυτόχρονα και το τέλος λειτουργίας και αντίστροφα. Ο φούρνος σβήνει αυτόματα και αναβοσβήνει το σύμβολο AUTO. Πιέστε το πλήκτρο 4 για να ρυθμίσετε τον προγραμματιστή στη χειροκίνητη λειτουργία. Ο σωστός χρόνος δεν μπορεί να διορθωθεί όταν λειτουργεί το πρόγραμμα αυτόματης λειτουργίας.



3.ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ: ΕΣΤΙΕΣ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Όταν είναι σε χρήση οι εστίες ή οι αντιστάσεις μην τις αφήνετε χωρίς επίτηρηση και σιγουρευτείτε ότι δεν υπάρχουν κοντά μικρά παιδιά. Ελέγξτε ότι οι χειρολαβές των μαγειρικών σκευών είναι τοποθετημένες σωστά και προσέχετε πάντοτε τα σκεύη στα οποία υπάρχουν λάδια ή λίπη διότι είναι εύφλεκτα.
- Μη χρησιμοποιείτε σπρέι κοντά στη συσκευή όταν αυτή είναι σε χρήση.
- Πριν ανοίξετε το καπάκι αφαιρέστε οποιαδήποτε υπολείμματα τροφών από την επιφάνεια του.
- Εάν η κουζίνα διαθέτει καπάκι από κρύσταλλο αυτό μπορεί να ανατιναχθεί εάν θερμανθεί. Σβήστε όλους του καυστήρες και όλες τις εστίες ή αντιστάσεις, πριν κλείσετε το καπάκι.
- Ακόμη και μετά το μαγείρεμα οι εστίες ή ζώνες μαγειρέματος παραμένουν ζεστές για αρκετή ώρα, για το λόγο αυτό μην ακουμπήσετε σε αυτές τα χέρια σας ή άλλα αντικείμενα (στις υαλοκεραμικές εστίες προσέξτε την “προειδοποίηση παραμένουσας θερμότητας”)
- Μην παρακολουθείτε το στοιχείο τελικής θέρμανσης αλογόνου, όταν δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος πάνω σε αυτό.
- Εάν δείτε οποιοσδήποτε ρωγμές στην επιφάνεια της υαλοκεραμικής ή της ηλεκτρικής εστίας, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το ρεύμα.
- Η ξύστρα για τον καθαρισμό του γυαλιού μπορεί να τραυματίσει. Κρατήστε την μακριά από τα παιδιά. Μην την χρησιμοποιήσετε εάν είναι κατεστραμμένες οι λεπίδες.
- Μετά τη χρήση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες είναι στη θέση απενεργοποίησης.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Οι κουζίνες μπορεί να διαθέτουν δύο διαφορετικούς τύπους ηλεκτρικής εστίας: κανονικές και ταχείας θέρμανσης (επισημαίνονται με μια κόκκινη ετικέτα). Οι κανονικές και οι ταχείας θέρμανσης ελέγχονται από ένα διακόπτη 3 ή 6 θέσεων (δείτε αναφ. Β και Α). Ανάβουν με την περιστροφή του διακόπτη στην απαιτούμενη θέση. Μια προειδοποιητική λυχνία κόκκινου χρώματος σηματοδοτεί την ενεργοποίηση των εστιών. Οι εστίες ταχείας θέρμανσης προσφέρουν το πλεονέκτημα ενός υπερταχέως χρόνου ψησίματος.

Σημείωση: Όταν ανάβετε για πρώτη φορά ή μετά από μεγάλη περίοδο αδράνειας, θα χρειαστεί να ανάψετε την εστία για περίπου 30 λεπτά στη θέση 1 για να στεγνώσει όποια υγρασία έχει τυχόν απορροφηθεί από το μονωτικό υλικό.

3.ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ: ΕΣΤΙΕΣ

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΩΝ

Οι ζώνες μαγειρέματος είναι εμφανείς στις εστίες και είναι κυκλικές. Μόνο το εσωτερικό του κύκλου που διαγράφεται στο γυαλί θερμαίνεται.

Η εστία διαθέτει μια ενσωματωμένη προειδοποιητική λυχνία η οποία ενεργοποιείται όταν η θερμοκρασία στη ζώνη μαγειρέματος υπερβεί τους 60°C. Αυτή η προειδοποιητική λυχνία θα σβήσει όταν η θερμοκρασία στη ζώνη μαγειρέματος πέσει κάτω από αυτή την τιμή και για το λόγο αυτό αποκαλείται “προειδοποίηση παραμένουσας θερμότητας”.

Οι αντιστάσεις με μια μόνο ζώνη ψησίματος, ελέγχονται από ένα διακόπτες 6 θέσεων (σχ. Α) ή από ρυθμιστές ενέργειας 12 θέσεων (σχ. Β) οι οποίοι επιτρέπουν την επιλογή ενός μεγάλου εύρους θερμοκρασιών.

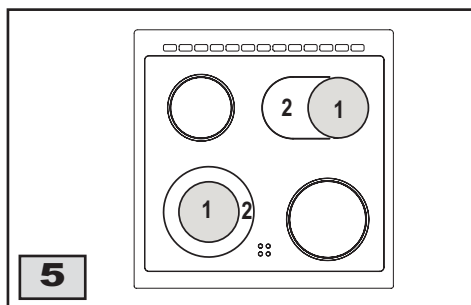
Οι αντιστάσεις με διπλή ζώνη ψησίματος ελέγχονται από ρυθμιστές ενέργειας 12 θέσεων (σχ. Β). Περιστρέφοντας το διακόπτη από το 1 έως το 12, ρυθμίζεται η ενέργεια της πρώτης ζώνης ψησίματος “1” (σχ. 5). Περιστρέφοντας πέρα από τον αριθμό 12, μια απελευθέρωση σηματοδοτεί την εισαγωγή της δεύτερης ζώνης ψησίματος “2” (σχ. 5).

Στη θέση αυτή, και οι δύο ζώνες ψησίματος λειτουργούν στη μέγιστη ισχύ. Περιστρέφοντας το διακόπτη αριστερόστροφα ρυθμίζεται την ισχύ. Μόνο με την επιστροφή στη θέση “0” αποσυνδέεται η δεύτερη ζώνη ψησίματος. Μια ενδεικτική λυχνία κόκκινου χρώματος σηματοδοτεί την ενεργοποίηση των αντιστάσεων.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

- Το κεραμικό γυαλί είναι ένα φυσικό προϊόν και σαν όλα τα κεραμικά υλικά, μπορεί να έχει ανώμαλη επιφάνεια. Μπορεί να δειτε ακόμη και φυσαλίδες μέσα στο ίδιο το κεραμικό γυαλί: αυτές δεν επηρεάζουν το ψήσιμο ή τη διάρκεια ζωής της εστίας.
- Ο φωτισμός των μεμονωμένων ζωνών ψησίματος μπορεί να διαφέρει. Αυτό εξαρτάται από τα τεχνικά χαρακτηριστικά των αντιστάσεων. Αυτό δεν έχει απολύτως καμία επίδραση στην ποιότητα λειτουργίας.
- Ανάλογα με τη θέση παρατήρησης, η πυράκτωση μπορεί να φαίνεται ότι ξεπερνά τα όρια της ζώνης ψησίματος.
- Μην τοποθετείτε πολύ ζεστά σκεύη στην εξωτερική άκρη της εστίας.
- **Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με βάση από αλουμίνιο.**
- Μη χρησιμοποιείτε τις εστίες σαν επιφάνεια εργασίας και προσέξτε να μην επιτρέψετε σε σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα να πέσουν πάνω σε αυτές. Οι εστίες μπορεί να πάθουν ζημιά.
- Μην τοποθετείτε άδεια εμαγιέ σκεύη στη θερμότητα. Μπορεί να πάθουν ζημιά τόσο η βάση του σκεύους όσο και το κεραμικό γυαλί.
- Μη σέρνεται μαγειρικά σκεύη ή άλλα αντικείμενα πάνω στο γυάλινο καπάκι το οποίο μπορεί να γδαρθεί.
- Καθαρίστε και στεγνώστε τη βάση του σκεύους πριν το τοποθετήσετε στην εστία. Αλάτι, ζάχαρη ή κόκκοι άμμου, που μπορεί να υπάρχουν μέσα σε χόρτα, μπορούν να προκαλέσουν γδαρσίματα.
- Καθαρίστε αμέσως όποιο υγρό χυθεί.
- Μη μαγειρεύετε ή ζεσταίνετε φαγητό το οποίο είναι τυλιγμένο σε αλουμινόχαρτο ή σε πλαστικά δοχεία. Τόσο το αλουμινόχαρτο όσο και τα πλαστικά σκεύη θα λιώσουν και θα κολλήσουν στην εστία.

ΣΗΜ.: Χρησιμοποιώντας την ξύστρα για το γυαλί, απομακρύνετε αμέσως από τη ζώνη ψησίματος, οποιοδήποτε κομμάτι αλουμινόχαρτο ή πλαστικού αντικειμένου το οποίο μπορεί να έλιωσε ή να κόλλησε, όπως και ζάχαρη ή τροφή με ζάχαρη η οποία μπορεί να χύθηκε κατά το μαγείρεμα.









3.ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ: ΕΣΤΙΕΣ

ΠΩΣ ΝΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΕΤΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΡΕΥΜΑ

Για να επιτύχετε τη μέγιστη απόδοση με την ελάχιστη κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος είναι σκόπιμο να έχετε υπόψη σας τα παρακάτω:

- Ανάβετε την αντίσταση της εστίας μόνο αφού έχετε τοποθετήσει το μαγειρικό σκεύος στη ζώνη ψησίματος ή την εστία.
- Στεγνώστε καλά τη βάση του σκεύους πριν το τοποθετήσετε στη ζώνη ψησίματος ή την εστία.
- Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο μικρότερη από εκείνη της ζώνης ψησίματος ή της εστίας (σχ. 6). Όταν αγοράζεται καταρόλες να έχετε υπόψη σας ότι ο κατασκευαστής συνήθως δίνει τη μεγαλύτερη διάμετρο του σκεύους η οποία είναι συνήθως μεγαλύτερη από τη διάμετρο της βάσης.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδη, χοντρή βάση (δείτε σχ. 6) Οι βάσεις οι οποίες δεν είναι επίπεδες θα χρειαστούν μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.
- Τοποθετείτε πάντοτε το καπάκι στο σκεύος (σχ. 6).
- Εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 40 λεπτά μπορείτε να σβήσετε τη ζώνη μαγειρέματος ή την εστία 5 έως 10 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου ψησίματος και να εκμεταλλευτείτε την παραμένουσα θερμότητα.
- Για την πληροφόρησή σας μόνο, οι πίνακες παρέχουν υποδείξεις για τη χρήση των ζωνών μαγειρέματος και των εστιών.

Θέση διακοπών			Ένταση θερμότητας	Πιθανή διεργασία μαγειρέματος
0	0	0	Σβηστό	
1	1	1-2	Χαμηλή	Λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας, κλπ. Ζέσταμα μικρής ποσότητας υγρού.
2	2	3-4	Μέση	Ζέσταμα μεγαλύτερης ποσότητας υγρού.
3	3	5-6	Αργή	Απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων και προετοιμασία φαγητών με ζουμί, βράσιμο ή σιγοβράσιμο.
=	4	7-8	Μεσαία	Βράσιμο Για ευαίσθητα ψητά και ψάρια.
=	5	9-10	Δυνατή	Για ψητά, παιδάκια και μπριζόλες. Για μεγάλες ποσότητες βραστού κρέατος.
=	6	11-12	Ζεστή	Για βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού. Τηγάνισμα.

					
ΕΠΙΠΕΔΗ ΒΑΣΗ ΚΑΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	ΚΥΡΤΗ ΒΑΣΗ ΕΠΙΣΗΣ	ΚΟΙΛΗ ΒΑΣΗ	ΠΟΛΥ ΜΙΚΡΟ	ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΟ	ΚΑΝΕΝΑ ΣΚΕΥΟΣ ΠΑΝΩ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑ
					6

4. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ: ΦΟΥΡΝΟΣ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Μην αφήνετε το φούρνο χωρίς επιτήρηση κατά το ψήσιμο.
- Αφήνετε πάντοτε το καπάκι ανοικτό όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου να την πιάνετε πάντοτε από το κέντρο της. Μη εφαρμόζετε μεγάλες πιέσεις στην πόρτα του φούρνου όταν αυτή είναι ανοικτή.
- Μην ανησυχήσετε εάν εμφανιστεί συμπύκνωση υδρατμών στην πόρτα και τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου κατά τη χρήση. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία του.
- Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, προσέξτε τον καυτό ατμό που θα βγει.
- Όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε τρόφιμα από το φούρνο να φοράτε τα ειδικά γάντια για το φούρνο.
- Όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε τρόφιμα από το φούρνο βεβαιωθείτε ότι δε στάζουν πολλές σάλτσες στον πυθμένα του φούρνου (τα υπερθερμασμένα λάδια και λίπη αναφλέγονται εύκολα).
- Για το ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ χρησιμοποιείτε σκεύη τα οποία αντέχουν στις θερμοκρασίες που αναγράφονται στους αντίστοιχους πίνακες.
- Κατά το ψήσιμο, για να αποφύγετε τα άσκημα αποτελέσματα, ΜΗ σκεπάζετε τον πυθμένα του φούρνου ή τα ράφια του με φύλλα αλουμινόχαρτου ή άλλου υλικού.
- Μετά τη χρήση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες είναι στη θέση απενεργοποίησης.
- ΠΡΟΣΟΧΗ!!! Κατά τη διάρκεια και μετά το ψήσιμο το κρύσταλλο της πόρτας του φούρνου και άλλα προσβάσιμα εξαρτήματα μπορεί να είναι πολύ ζεστά, για το λόγο αυτό είναι απαραίτητο να κρατήστε τα παιδιά μακριά από την ηλεκτρική κουζίνα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Πάντοτε έχετε την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά το ψήσιμο. Πρέπει να μένει λίγο ανοικτή μόνο κατά τη χρήση του καυστήρα του γκριλ (δείτε τις σχετικές οδηγίες).

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Εάν ο φούρνος έχει αξεσουάρ προγραμματισμού, ρυθμίστε το στη χειροκίνητη λειτουργία, και πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι άδειος και η πόρτα του κλειστή και θερμάνετε το φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία του για 60 λεπτά. Αυτό θα επιτρέψει στην προστατευτική επιστρώση να καεί και να διαλυθούν οι οσμές που συνδέονται με αυτήν. Κατά τη διάρκεια αυτή μην παραμείνετε στο ίδιο δωμάτιο και φροντίστε για το συνεχή τον αερισμό του.

Αφού περάσει περίπου μια ώρα, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια καθαρίστε το εσωτερικό του με διάλυμα ζεστού νερού και ενός ήπιου απορρυπαντικού. Επίσης πλύνετε τα αξεσουάρ (σχάρες, τασιά, ταψί για τα λίπη, σούβλα..) πριν τη χρήση.

Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Για την πληροφόρησή σας θα βρείτε μια σύντομη περιγραφή των διαφόρων μεθόδων ψησίματος:

- Στη σελ. 13 ηλεκτρικός φούρνος πολλαπλών λειτουργιών και ηλεκτρικό γκριλ με εξαναγκασμένη κυκλοφορία θερμού αέρα
- Στη σελίδα 14, μερικές πρακτικές συμβουλές για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα και
- Στη σελίδα 15, θα βρείτε τους πίνακες για το ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ.

4. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ: ΦΟΥΡΝΟΣ

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ



ΑΠΟΨΥΞΗ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΔΩΜΑΤΙΟΥ

Γυρίστε το διακόπτη (σχ. E-F) στο σύμβολο και τοποθετήστε το τρόφιμο το οποίο θέλετε να αποψύξετε μέσα στο φούρνο. Ο χρόνος που χρειάζεται εξαρτάται από την ποσότητα και τον τύπο του τροφίμου.

Η επιλογή αυτής της λειτουργίας θα ενεργοποιήσει μόνο τον ανεμιστήρα. Η ήπια κυκλοφορία αέρα γύρω από το τρόφιμο θα το αποψύξει αργά. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για φρούτα και κέικ.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΨΗΣΙΜΟ

Γυρίστε το διακόπτη (σχ. E-F) στο σύμβολο και ρυθμίστε το διακόπτη του θερμοστάτη (σχ. D) στην επιθυμητή θερμοκρασία. Εάν συνιστάται προθέρμανση, περιμένετε μέχρι η λυχνία του θερμοστάτη να γίνει κίτρινη πριν τοποθετήσετε τρόφιμα μέσα στο φούρνο. Αυτή η επιλογή ενεργοποιεί και την κάτω και την επάνω αντίσταση, κατανέμοντας ομοιόμορφα τη θερμότητα στα τρόφιμά σας.

Αυτός ο τύπος ψησίματος είναι ιδανικός για όλα τα είδη τροφίμων (κρέατα, ψάρια, πίτσες, κέικ...).



ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΨΗΣΙΜΟ + ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Γυρίστε το διακόπτη (σχ. E-F) στο σύμβολο και ρυθμίστε το διακόπτη του θερμοστάτη (σχ. D) στην επιθυμητή θερμοκρασία. Εάν συνιστάται προθέρμανση, περιμένετε μέχρι η λυχνία του θερμοστάτη να γίνει κίτρινη πριν τοποθετήσετε τρόφιμα μέσα στο φούρνο. Αυτή η επιλογή ενεργοποιεί και την κάτω και την επάνω αντίσταση, και η θερμότητα διανέμεται από τον ανεμιστήρα.

Αυτός ο συνδυασμός είναι κατάλληλος για γρήγορο ψήσιμο και επιτρέπει τη χρήση περισσότερων πλατελών τοποθετημένων σε διαφορετικά επίπεδα του φούρνου (σχ. 3).



ΑΠΟΨΥΞΗ + ΖΕΣΤΑΜΑ ΜΕ ΘΕΡΜΟ ΑΕΡΑ (διαθέσιμο μόνο σε 8 φούρνους πολλαπλών λειτουργιών)

Γυρίστε το διακόπτη (σχ. F) στο σύμβολο και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο διακόπτη του θερμοστάτη (σχ. D), στη συνέχεια τοποθετήστε το τρόφιμο στο φούρνο. Επιλέγοντας αυτή τη λειτουργία ενεργοποιείται η κάτω αντίσταση και η θερμότητα διανέμεται από τον ανεμιστήρα. Η λειτουργία αυτή συνιστάται ιδιαίτερα για την απόψυξη και το ζέσταμα έτοιμων γευμάτων.



ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ + ΠΙΣΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ (διαθέσιμο μόνο σε 8 φούρνους πολλαπλών λειτουργιών)

Γυρίστε το διακόπτη (σχ. F) στο σύμβολο και ρυθμίστε το θερμοστάτη (σχ. D) στην επιθυμητή θερμοκρασία, στη συνέχεια τοποθετήστε το τρόφιμό σας στο φούρνο. Εάν ο φούρνος χρειάζεται προθέρμανση,

περιμένετε μέχρι η λυχνία του θερμοστάτη να γίνει κίτρινη πριν τοποθετήσετε τρόφιμα μέσα σε αυτόν. Αυτή η λειτουργία θερμαίνει την πίσω αντίσταση και ο ανεμιστήρας διανέμει την παραγόμενη θερμότητα. Αυτός ο συνδυασμός επιτρέπει το γρήγορο και ομοιόμορφο ψήσιμο πολλών διαφορετικών τροφίμων τοποθετημένων σε διαφορετικά επίπεδα του φούρνου (δείτε σχ. 7).



ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ

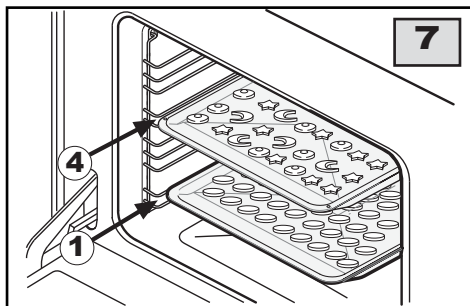
Γυρίστε το διακόπτη (σχ. E-F) στο σύμβολο και ρυθμίστε το θερμοστάτη (σχ. D) στην επιθυμητή θερμοκρασία. Επιλέγοντας αυτή τη λειτουργία ενεργοποιείται η επάνω κεντρική αντίσταση και η θερμότητα διανέμεται απευθείας στην επιφάνεια του φαγητού.

Εκτός από το ψήσιμο στο γκριλ, αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για να προσδώσει ένα ροδοκοκκίνισμα στις συνταγές σας ή για το φρυγάνισμα φετών ψαμιού. Η λειτουργία του γκριλ ενεργοποιεί αυτόματα τη σούβλα. Όταν χρησιμοποιείτε τη σούβλα, **μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε από κάτω της το ταψί για τα λίπη για να μαζευτεί όποια σάλτσα στάξει**, όπως προτείνεται στην ενότητα "ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ".



ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Γυρίστε το διακόπτη (σχ. E-F) στο σύμβολο και ρυθμίστε το θερμοστάτη (σχ. D) στη θερμοκρασία που υποδεικνύεται στον πίνακα στη σελίδα 15. Επιλέγοντας αυτή τη λειτουργία ενεργοποιείται η επάνω κεντρική αντίσταση και η θερμότητα διανέμεται από τον ανεμιστήρα. Αυτή η διαδικασία μετριάζει την απευθείας θερμότητα στην επιφάνεια των τροφίμων και χρησιμοποιεί ηπιότερες θερμοκρασίες. Συνεπώς συνιστάται για ένα ομοιόμορφο και τραγανό ροδοκοκκίνισμα σαν τελευταία πινελιά, ιδανική για το ψήσιμο ολόκληρων ψαριών και πουλερικών. Η λειτουργία του γκριλ ενεργοποιεί αυτόματα τη σούβλα. Όταν χρησιμοποιείτε τη σούβλα, **μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε από κάτω της το ταψί για τα λίπη για να μαζευτεί όποια σάλτσα στάξει**, όπως προτείνεται στην ενότητα "ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ".



4. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ: ΦΟΥΡΝΟΣ

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Κέικ, ζύμες και ψωμί

- Προθερμάνετε το φούρνο για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο ψωμιού ή κέικ.
- Μην ανοίξετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο, διότι ο κρύος αέρας θα ανακόψει τη διαδικασία φουσκώματος.
- Όταν περάσει ο χρόνος ψησίματος, σβήστε το φούρνο και αφήστε το κέικ μέσα για περίπου 10 λεπτά.
- Μη χρησιμοποιήσετε το εμαγιέ ταψί του φούρνου ή το ταψί για τα λίπη για το ψήσιμο των κέικ. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος για το φούρνο.
- Πως διαπιστώνετε εάν το κέικ ψήθηκε σωστά; 5 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου ψησίματος, τρυπήστε το κέικ με μια ξύλινη οδοντογλυφίδα. Εάν όταν την αφαιρέσετε είναι καθαρή το κέικ ψήθηκε σωστά.
- Τι γίνεται εάν ξεφουσκώσει το κέικ; Την επόμενη φορά χρησιμοποιήστε λιγότερα υγρά και χαμηλώστε τη θερμοκρασία κατά περίπου 10°C.
- Τι γίνεται εάν γίνει πολύ στεγνό το κέικ; Τρυπήστε το κέικ με μια οδοντογλυφίδα και ριζέτε πάνω του μερικές σταγόνες χυμού φρούτου ή λικέρ. Την επόμενη φορά, αυξήστε τη θερμοκρασία ψησίματος κατά περίπου 10°C και ρυθμίστε συντομότερο χρόνο ψησίματος.
- Τι γίνεται εάν γίνει πολύ σκούρο από πάνω το κέικ; Την επόμενη φορά, τοποθετήστε το σε χαμηλότερο επίπεδο και ψήστε το σε χαμηλότερη θερμοκρασία για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Είναι καμένη η κορυφή; Κόψτε και αφαιρέστε το καμένο τμήμα και καλύψτε με ζάχαρη ή διακοσμήστε με σαντιγί, μαρμελάδα, κρέμα κλπ..
- Τι γίνεται εάν γίνει πολύ σκούρο από κάτω το κέικ; Την επόμενη φορά τοποθετήστε το σε ψηλότερο επίπεδο και χαμηλώστε τη θερμοκρασία ψησίματος.
- Εάν το κέικ ή το ψωμί φαίνεται ψημένο στην επιφάνεια του αλλά είναι άψητο στο εσωτερικό: Την επόμενη φορά χρησιμοποιήστε λιγότερα υγρά, ψήστε το σε χαμηλότερη θερμοκρασία για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Εάν το κέικ δε βγαίνει από τη φόρμα/ταψί; Περάστε ένα μαχαίρι γύρω από την άκρη, τοποθετήστε ένα υγρό πανί πάνω από το κέικ και αναποδογυρίστε τη φόρμα. Την επόμενη φορά λαδώστε ομοιόμορφα την επιφάνεια της φόρμας και πασπαλίστε την με αλεύρι ή ψίχουλα ψωμιού.
- Εάν το μπισκότο δε βγαίνει από το ταψί: τοποθετήστε το ταψί στο φούρνο ξανά για λίγη ώρα και ανασηκώστε τα μπισκότα πριν κρυσώσουν. Την επόμενη φορά χρησιμοποιήστε μεμβράνη ψησίματος για να μην ξανασυμβεί το ίδιο.

Γεύματα – Κρέατα:

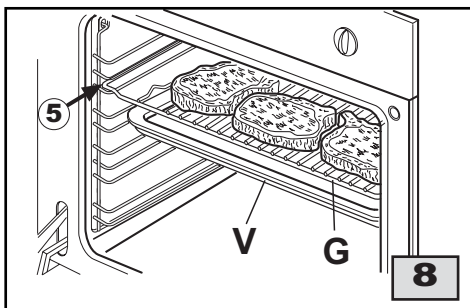
- Εάν το ψήσιμο του γέυματος χρειάζεται περισσότερα από 40 λεπτά σβήστε το φούρνο 5 έως 10 λεπτά πριν από το προτεινόμενο τέλος του χρόνου ψησίματος και εκμεταλλευτείτε την παραμένουσα θερμότητα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

- Το ψητό σας θα γίνει πιο ζουμερό εάν το μαγειρέψετε με κλειστό καπάκι και πιο τραγανό εάν το μαγειρέψετε χωρίς το καπάκι.
- Τα λευκά κρέατα, πουλερικά και ψάρια γενικά χρειάζονται μέτριες θερμοκρασίες (λιγότερο από 200°C).
- Τα κόκκινα κρέατα, τα οποία προορίζονται να γίνουν “σενιάν”, χρειάζονται ψηλή θερμοκρασία (πάνω από 200°C) και συντομότερους χρόνους ψησίματος.
- Για πιο γευστικά ψητά κρέατα, προσθέστε μπέικον και καρυκεύματα σε αυτά.
- Εάν το ψητό σας γίνει σκληρό και στεγνό: την επόμενη φορά αφήστε το κρέας να μαριναριστεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Εάν το ψητό σας γίνει πολύ σκούρο από πάνω ή από κάτω: την επόμενη φορά, τοποθετήστε το κρέας σε ψηλότερο ή χαμηλότερο επίπεδο, μειώστε τη θερμοκρασία και ψήστε για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Το ψητό σας δεν ψήθηκε καλά; Κόψτε το φέτες, τοποθετήστε τις σε ένα ταψί με τη σάλτσα και ολοκληρώστε το ψήσιμο.

Ψήσιμο στο Γκριλ

- Λαδώστε και καρικεύστε ελαφρά το τρόφιμο πριν το ψήσετε στο γκριλ.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε το ταψί για τα λίπη για να μαζεύεται ότι στάζει από το κρέας κατά το ψήσιμο (δείτε σχ. 8). Βάζετε πάντοτε λίγο νερό μέσα στο ταψί για τα λίπη. Θα εμποδίσει τα λίπη και τις σάλτσες να καούν και θα αποφευχθούν οι οσμές καμένου και ο καπνός. Προσθέστε επιπλέον νερό κατά το ψήσιμο για να αντισταθίσετε την εξάτμιση.
- Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του χρόνου ψησίματος.

Το αλουμίνιο μπορεί πολύ εύκολα να διαβρωθεί εάν έρθει σε επαφή με τα οργανικά οξέα τα οποία υπάρχουν στα τρόφιμα ή προσθέτονται κατά το ψήσιμο (ξύδι, χυμός λεμόνι). **Συνεπώς συνιστάται να μην τοποθετούνται τα τρόφιμα απευθείας σε αλουμινένια ή εμαγιέ ταψιά, αλλά ΠΑΝΤΟΤΕ να χρησιμοποιείτε σωστό χαρτί φούρνου.**



4. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ: ΦΟΥΡΝΟΣ

ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ/ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΒΑΡΟΣ kg	ΤΑΨΗ Η ΛΑΜΑΡΙΝΑ	ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΑΠΟ ΤΑ ΚΑΤΩ	ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ (ΧΩΡΙΣ ΑΕΡΑ)		ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΖΕΣΤΟΥ ΑΕΡΑ (ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ)	
				ΘΕΡΜΟΚΡ. ΣΕ °C	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΕ ΛΕΠΤΑ	ΘΕΡΜΟΚΡ. ΣΕ °C	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΕ ΛΕΠΤΑ
ΡΟΛΟ Ψητό μοσχάρι Ψητό χοιρινό	1 1	1 1	2 ή 3 2 ή 3	200-220 200-220	100-90 120-100	190-210 190-210	100-90 120-100
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ / ΚΥΝΗΓΙ Ψητό κοτόπουλο Ψητή γαλοπούλα Ψητό πατάκι	1 6 1.5	1 1 1	2 ή 3 2 2 ή 3	200-220 200 200-220	100-90 150 150-120	190-210 190 190-210	100-90 150 150-120
ΨΑΡΙ Ψητό Ψάρι Ψάρι Καταρόλας	1 1	1 1	2 2	200 175	30-35 20-25	170-190 160-170	25-30 15-20
ΠΙΤΣΑ	1 1 x 2	1 2	2 1 και 4	225-Maxi =	25-30	= 200-220i	= 25-35
ΨΩΜΙ	1	1	2	200-220	27-20	220	20
ΓΛΥΚΑ / ΖΥΜΕΣ Μπισκότα / κουλουράκια Μπισκότα / κουλουράκια Μπισκότα καρύδης Μπισκότα κρέμας λεμονιού Μάφινς		1 2 2 2 2	3 1 και 4 1 και 4 1 και 4 1 και 4	190 = = = =	15 = = = =	190 170-190 170-190 170-190 160-170	15 18-15 25-20 27-23 30-25
ΚΕΙΚ Κέικ Angel / Παντεσπάνι Μηλόπιτα & τάρτα Τάρτα φρούτων Πάστα φλόρα Στρούντελ Κίς	0.8 = = = = = =	1 1 1 2 2 ή 3 2 ή 3	3 3 3 1 και 4 1 1	190 190 = = 180-190 =	52 60 = = 60-50 =	190 = 190 175-190 = 200-210	45 = 45 50-40 = 55-45

Οι τιμές που αναφέρονται στους πίνακες (θερμοκρασίες και χρόνοι) είναι κατά προσέγγιση και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τις μαγειρικές συνήθειες του κάθε ατόμου.

ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ

ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΒΑΡΟΣ kg	ΤΑΨΗ Η ΛΑΜΑΡΙΝΑ	ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΑΠΟ ΤΑ ΚΑΤΩ	ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ (ΧΩΡΙΣ ΑΕΡΑ)		ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΖΕΣΤΟΥ ΑΕΡΑ (ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ)			
				ΘΕΡΜΟΚΡ. ΣΕ °C	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΕ ΛΕΠΤΑ		ΘΕΡΜΟΚΡ. ΣΕ °C	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΕ ΛΕΠΤΑ	
					1 ^η πλευρά	2 ^η πλευρά		1 ^η πλευρά	2 ^η πλευρά
ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΚΡΕΑΣ Μπριζόλα με κόκαλο Μπριζόλα Κοτόπουλο (μισό)	0.50 0.15 1	2 1 ή 2 =	5 ή 6 6 5	225-Max 200-225 225	12-15 5 20	12-15 5 20	200 = =	15 = =	10 = =
ΨΑΡΙΑ Πέστροφα Πέρκα Γλώσσα	0.42 0.40 0.20	2 1 2	5 5 ή 6 5 ή 6	225-Maxi 225-Maxi	18 = 10	18 = 10	200 200 200	10 10-12 8-9	10 10-12 8-9

Οι τιμές που αναφέρονται στους πίνακες (θερμοκρασίες και χρόνοι) είναι κατά προσέγγιση και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τις μαγειρικές συνήθειες του κάθε ατόμου.

Ο χρόνος ψησίματος στο γκριλ εξαρτάται και από το πάχος του κρέατος και την προσωπική προτίμηση.

5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης ή καθαρισμού, αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ ατμοκαθαριστή σε αυτή τη συσκευή

ΕΣΤΙΕΣ ΑΠΟ ΜΑΝΤΕΜΙ

Οι εστίες πρέπει να καθαρίζονται κάθε φορά μετά τη χρήση τους με χλιαρό νερό και σαπούνι, να ξεπλένονται και να στεγνώνονται καλά προκειμένου να διατηρηθούν σε καλή κατάσταση.

Ο καθαρισμός πρέπει πάντοτε να γίνεται όταν οι εστίες και τα εξαρτήματα είναι κρύα. Μη χρησιμοποιείτε σύρμα, σκόνες που χαράζουν ή διαβρωτικά προϊόντα σε σπρέι. Μην αφήνετε ποτέ ξύδι, καφέ, γάλα, αλατόνερο, χυμό λεμονιού ή ντομάτας στην επιφάνεια για οποιοδήποτε χρονικό διάστημα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

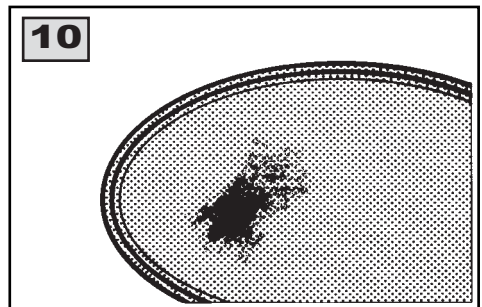
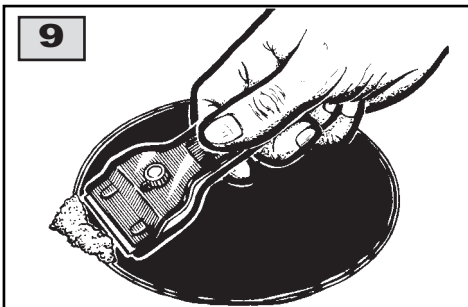
- Μετά τη χρήση, για να διατηρούνται σε καλή κατάσταση οι εστίες πρέπει να περνιούνται με συγκεκριμένα προϊόντα, τα οποία βρίσκονται εύκολα στο εμπόριο, για να διατηρούνται οι επιφάνειες καθαρές και γυαλιστερές. Αυτό θα εμποδίσει και το σχηματισμό σκουριάς.
- Εάν χυθεί κάποιο υγρό πρέπει πάντοτε να αφαιρείται με σφουγγάρι.

ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

Είναι πολύ σημαντικό να καθαρίζονται οι εστίες κάθε φορά που χρησιμοποιούνται και ενώ το γυαλί είναι ακόμη θερμό, στεγνώνοντας το με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε σύρμα, σκόνες που χαράζουν ή διαβρωτικά προϊόντα σε σπρέι για τον καθαρισμό.

Ανάλογα με την ποσότητα της βρομιάς συνιστούμε:

- για μικρούς λεκέδες ένα υγρό σφουγγάρι είναι αρκετό
- η ξύστρα πρέπει να χρησιμοποιείται για πιο επίμονη βρομιά (σχ. 9). **Χρησιμοποιείστε τη με προσοχή διότι είναι εύκολο να κοπείτε. Για να αποφύγετε αυτή την πιθανότητα, ξύστε και απομακρύνετε αμέσως από τη ζώνη ψησίματος, οποιοδήποτε φύλλο αλουμινοχαρτού ή πλαστικά αντικείμενα τα οποία μπορεί να έλιωσαν ή να κόλλησαν, όπως και ζάχαρη ή τροφή με ζάχαρη η οποία μπορεί να χύθηκε κατά το μαγείρεμα.**
- Αφαιρέστε όλα τα ίχνη υγρών με ξύδι ή λεμόνι. Αφαιρέστε αμέσως το ξύδι και το λεμόνι από την εμαγιέ εξωτερική άκρη διαφορετικά θα θαιμπώσει.
- Με το πέρασμα του χρόνου είναι πιθανό να εξαφανιστούν επιχρωματισμοί, μεταλλικές αντανάκλασεις οι γδαρσίματα (σχ. 10) τα οποία προκαλούνται από αναποτελεσματικό καθαρισμό ή λανθασμένη μετακίνηση των σκευών. Αυτά τα γδαρσίματα είναι δύσκολο να απομακρυνθούν αλλά δε θα επηρεάσουν τη λειτουργία της εστίας.



5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ

ΔΟΜΗ

Όλα τα τμήματα της κουζίνας (εμαγιέ, χαλύβδινα, μεταλλικά, γυάλινα) πρέπει να καθαρίζονται συχνά με χλιαρό νερό και σαπούνι και να στεγνώνονται με ένα μαλακό πανί. Μη πλένετε τα εξαρτήματα εάν είναι ακόμη ζεστά και μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκόνες ή σύρμα που χαράζουν ή διαβρωτικά προϊόντα σε σπρέι. Μην αφήνετε ξύδι, καφέ, γάλα, αλατόνερο, χυμό λεμονιού ή ντομάτας στην επιφάνεια για οποιοδήποτε χρονικό διάστημα. Σε βαμμένες ή ανοξειδωτες επιφάνειες, μη χρησιμοποιείτε αρωματικούς ή αλειφατικούς διαλύτες για την απομάκρυνση λεκέδων ή της κόλλας από επικέτες.

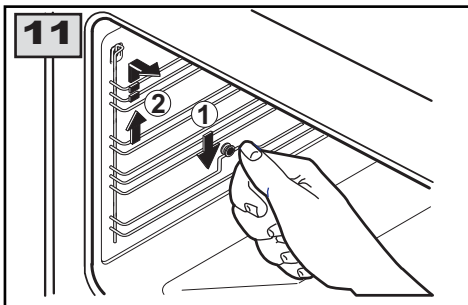
ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Μην ψεκάζετε ή πλένετε τις αντιστάσεις ή το βολβό του θερμοστάτη με προϊόντα με βάση τα οξέα (ελέγξτε την ετικέτα πληροφοριών στο προϊόν που χρησιμοποιείτε). Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να δεχθεί καμία ευθύνη για οποιοδήποτε ζημεία προκληθούν από λανθασμένο καθαρισμό.

Ο φούρνος πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση για να αφαιρούνται τα υπολείμματα τροφών και/ή τα λίπη ή η ζάχαρη τα οποία εάν καούν κατά την επόμενη χρήση του φούρνου, θα σχηματιστούν υπολείμματα ή λεκέδες που δε θα αφαιρούνται όπως και δυσάρεστες οσμές.

Ο φούρνος πρέπει πάντοτε να καθαρίζεται όταν είναι ζεστός με χλιαρό νερό και σαπούνι. Για να διατηρηθεί η γυαλάδα των εμαγιέ τμημάτων, καθαρίστε τα με χλιαρό νερό και σαπούνι, ξεβγάλτε τα και στεγνώστε τα καλά. Μην πλένετε τα τμήματα αυτά εάν είναι ακόμη ζεστά και μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκόνες που χαράζουν.

Μην αφήνετε ξύδι, καφέ, γάλα, αλατόνερο, χυμό λεμονιού ή ντομάτας στις εμαγιέ επιφάνειες για οποιοδήποτε χρονικό διάστημα. Πλένετε πάντοτε τα αξεσουάρ που χρησιμοποιείτε.



ΛΑΣΤΙΧΟ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Το λάστιχο του φούρνου εγγυάται τη σωστή λειτουργία του φούρνου. Σας συνιστούμε να:

- το καθαρίζετε, αποφεύγοντας τα εργαλεία ή τα προϊόντα που χαράζουν.
- να ελέγχετε την κατάσταση του που και που.

Εάν το λάστιχο έχει γίνει σκληρό ή έχει χαλάσει, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο κέντρο σέρβις και αποφύγετε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο μέχρι να επισκευαστεί.

ΠΛΕΥΡΙΚΕΣ ΣΧΑΡΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ (σχ. 11)

Για να γίνει καλύτερος καθαρισμός των πλευρικών σχάρων μπορείτε να τις αφαιρέσετε ως εξής:

1. Πιέστε με το δάκτυλο στην τελευταία εγκοπή για να απελευθερωθεί η σχάρα από τη θέση της.
2. Ανασηκώστε την και αφαιρέστε τη σχάρα.

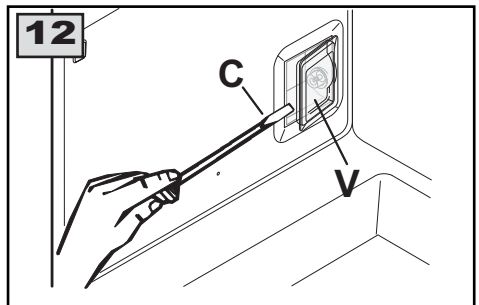
Για να τις τοποθετήσετε ξανά στη θέση τους, αντιστρέψτε τη σειρά αυτής της διαδικασίας.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ (σχ. 12)

Εάν ο λαμπτήρας του φούρνου χρειαστεί αντικατάσταση ο νέος λαμπτήρας θα πρέπει να έχει τα εξής χαρακτηριστικά: 25W - 230Vac - 50 Hz - E14 - αντοχή σε ψηλές θερμοκρασίες (300°C).

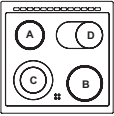
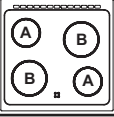
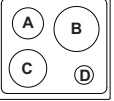
Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα ακολουθήστε τις εξής οδηγίες:

- Αφαιρέστε τις πλευρικές σχάρες όπως περιγράφηκε στην προηγούμενη παράγραφο.
- Ξεβιδώστε το γυάλινο προστατευτικό καπάκι (V) από τη βάση του λαμπτήρα και ανασηκώστε το εισάγοντας το κατσαβίδι (C) ανάμεσα σε αυτό και το πλευρικό τοίχωμα του φούρνου.
- Αντικαταστήστε το λαμπτήρα και επανατοποθετήστε όλα τα στοιχεία στις θέσεις τους ακολουθώντας τη διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.



6. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Περιγραφή εστίας	Περιγραφή	Ø σε mm	Όνομαστικά στοιχεία
	A - εστία ακτινοβολίας B - εστία ακτινοβολίας C - διπλή εστία ακτινοβολίας hi-light D - διπλή οβάλ εστία ακτινοβολίας hi-light	140 180 120/210 170/265	1200 W 1700 W 1200 + 1000 W 1000 +800 W
	A - εστία ακτινοβολίας B - εστία ακτινοβολίας	140 180	1200 W 1700 W
	A - θέση εστίας ταχείας θέρμανσης B - θέση εστίας κανονικής θέρμανσης C - θέση εστίας ταχείας θέρμανσης D - θέση εστίας κανονικής θέρμανσης	145 220 180 80	1500 W 2000 W 2000 W 450 W
	Κάτω αντίσταση φούρνου Πάνω αντίσταση φούρνου - γκριλ Πίσω αντίσταση Αντίσταση γκριλ Φως φούρνου Ανεμιστήρας πίσω αντίστασης		170 +800 W 800 +1800 W 2000 W 1800 W 25 W - E 14 - T300 25..29 W

ΤΥΠΟΙ ΚΑΛΩΔΙΟ

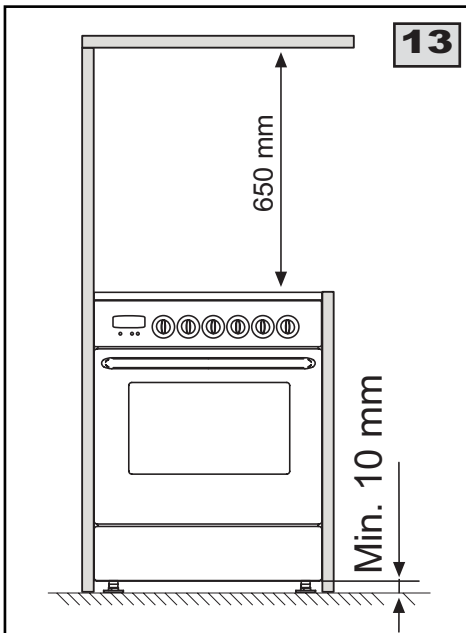
Τύπος κουζίνας	Τύπος καλωδίου	Μονοφασικό ρεύμα 230 V ac	Τριφασικό ρεύμα 230 V ac 3	Τριφασικό ρεύμα 400 V ac 2	Τριφασικό ρεύμα 400 V ac 3N
		διατομή	διατομή	διατομή	διατομή
(*) Πλήρως ηλεκτρική κουζίνα από 7900 έως 8400 W	H05 RR-F 13mm<Ø<14mm	3 x 2,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ²
(*) Πλήρως ηλεκτρική κουζίνα από 8400 έως 9400 W	H05 RR-F 13mm<Ø<14mm	3 x 4 mm ²	4 x 2,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²	5 x 2,5 mm ²

* Λαμβάνοντας υπόψη τον παράγοντα συγχρονότητας.

7. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Οι εργασίες εγκατάστασης, ρύθμισης, μετατροπής και συντήρησης οι οποίες αναγράφονται στην ενότητα αυτή πρέπει να εκτελούνται μόνο από ειδικευμένο προσωπικό. Ο κατασκευαστής δε φέρει ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί σε άτομα ή ιδιοκτησία σαν αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης της συσκευής.
- Οι διατάξεις ασφαλείας και αυτόματης ρύθμισης αυτής της συσκευής μπορούν κατά τη διάρκεια ζωής της, να τροποποιηθούν από τον κατασκευαστή ή από κατάλληλα εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο.
- Σε συμφωνία με τα ηλεκτρικά πρότυπα, πριν συνδέσετε τη συσκευή εξασφαλίστε ότι τηρούνται οι κατάλληλες αποστάσεις όπως φαίνεται στο σχ. 13.
- Τα τοιχώματα τα οποία περιβάλλουν τη συσκευή και βρίσκονται δίπλα από αυτήν, θα πρέπει να είναι ανθεκτικά σε θερμοκρασία φούρνου 70 Κ.



ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

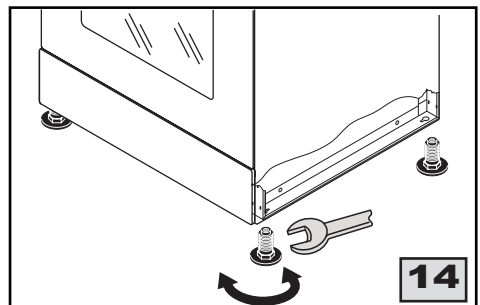
ΑΠΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΣΑΣ

- Όταν αφαιρεθούν τα υλικά συσκευασίας από τις εξωτερικές επιφάνειες και τα διάφορα εσωτερικά εξαρτήματα, ελέγξτε προσεκτικά ότι η συσκευή είναι σε άριστη κατάσταση. Εάν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και καλέστε έναν ειδικό.
- Ορισμένα από τα εξαρτήματα της συσκευής προστατεύονται από πλαστική μεμβράνη. Αυτή η προστασία πρέπει να αφαιρεθεί πριν από τη χρήση της συσκευής. Συνιστούμε να κόψετε την πλαστική μεμβράνη γύρω από την άκρη με ένα κοφτερό μαχαίρι ή μια καρφίτσα.
- Μη μετακινήσετε τη συσκευή από τη χειρολαβή.

Τα υλικά συσκευασίας (χαρτόνι, σακούλες, διογκωμένη πολυστερίνη, καρφιά κλπ) δεν πρέπει να αφεθούν οπουδήποτε όπου είναι προσβάσιμα από παιδιά διότι αποτελούν πιθανό κίνδυνο.

ΑΛΦΑΔΙΑΣΜΑ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Είναι σημαντικό η κουζίνα να τοποθετηθεί σε μια επίπεδη σταθερή επιφάνεια και τα πόδια να ρυθμιστούν για να εξασφαλιστεί ότι η κουζίνα είναι απόλυτα αλφαδιασμένη. Μια κουζίνα που δεν έχει αλφαδιαστεί μπορεί να επηρεάσει τα αποτελέσματα του μαγειρέματος ειδικά κατά το ψήσιμο. Για να αλφαδιάσετε την κουζίνα απλά ρυθμίστε τα πόδια (σχ. 14) βιδώνοντας τα προς τα επάνω ή κάτω όπως χρειάζεται. Περιστρέφοντας αυτά τα πόδια μπορείτε να ευθυγραμμίσετε το ύψος της κουζίνας με τα άλλα έπιπλα.
- Στις κουζίνες είναι προσαρμοσμένοι δύο αποστάτες στο πίσω μέρος των εστιών, οι οποίοι εξασφαλίζουν την ελάχιστη απόσταση μεταξύ της συσκευής και του πίσω τοίχου. **Πρέπει να αφαιρεθούν.**



7. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ


Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα και την ισχύουσα νομοθεσία.

Πριν τη σύνδεση ελέγξτε ότι:

- η ένταση του ρεύματος του δικτύου και της πρίζας είναι επαρκής για τη μέγιστη ισχύ της συσκευής (δείτε την πινακίδα τεχνικών στοιχείων η οποία βρίσκεται στο πίσω μέρος της κουζίνας)
- η πρίζα ή το δίκτυο διαθέτουν μια κατάλληλη γείωση σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα και την ισχύουσα νομοθεσία. Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνης εάν δεν τηρηθούν αυτές οι οδηγίες.
- Εάν η συσκευή δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας, συνδέστε ένα με την κατάλληλη διατομή στον πίνακα ακροδεκτών (δείτε την παράγραφο: “ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ”).

Κατά τη σύνδεση στο δίκτυο μέσω πρίζας:

- Τοποθετήστε στο καλώδιο τροφοδοσίας (εάν δε διαθέτει) ένα τυποποιημένο φιν, κατάλληλο για το φορτίο το οποίο αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων. Συνδέστε τα καλώδια αφού βεβαιωθείτε ότι αντιστοιχούν όπως φαίνεται παρακάτω και να θυμάστε ότι το καλώδιο της γείωσης πρέπει να είναι μακρύτερο από τα καλώδια των φάσεων:

γράμμα **L** (φάση) = καφέ καλώδιο
γράμμα **N** (φάση) = μπλε καλώδιο
σύμβολο  (γείωση) = πράσινο/κίτρινο καλώδιο

- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να περαστεί έτσι ώστε ποτέ κανένα μήμα του να μην υπερβεί τη θερμοκρασία των 75 °C. Πρέπει να μπορείτε να φτάνετε εύκολα το φιν.
- Για τη σύνδεση μη χρησιμοποιήσετε αντάπτορες ή προεκτάσεις διότι μπορεί να προκαλέσουν λανθασμένες επαφές με αποτέλεσμα την επικίνδυνη υπερθέρμανση.
- Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε το φιν να είναι προσβάσιμο.

Κατά τη σύνδεση απευθείας στο δίκτυο:

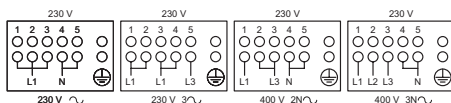
- Τοποθετήστε έναν πολυπολικό διακόπτη ο οποίος να αντέχει το φορτίο της συσκευής, με ελάχιστο άνοιγμα μεταξύ των επαφών 3 mm.
- Θυμηθείτε ότι το καλώδιο της γείωσης δεν πρέπει να αποκόπτεται από το διακόπτη.
- Εναλλακτικά, η ηλεκτρική σύνδεση μπορεί να προστατευτεί από μια υψηλής ευαισθησίας RCD.
- Σας συνιστούμε να συνδέσετε το πράσινο/κίτρινο καλώδιο της γείωσης σε ένα αποτελεσματικό σύστημα γείωσης.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

Οι πλήρως ηλεκτρικές κουζίνες και ορισμένες από τις εκδόσεις combi, παρόλο που φεύγουν από το εργοστάσιο έτοιμες για χρήση με μονοφασικό ρεύμα, μπορούν, μετά από τις απαραίτητες τροποποιήσεις να χρησιμοποιηθούν με τριφασικό ρεύμα ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες.

- Αφαιρέστε τον πίσω πίνακα της κουζίνας.
- Μετακινήστε τα ελάσματα σύνδεσης τον πίνακα ακροδεκτών ανάλογα με τον τύπο σύνδεσης που επιθυμείτε, ακολουθώντας το διάγραμμα στο σχ. 15. Θα βρείτε επίσης το ίδιο διάγραμμα τοποθετημένο στο πίσω μέρος της κουζίνας.
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας, η διατομή του οποίου θα πρέπει να είναι κατάλληλη (δείτε τον πίνακα στη σελίδα 18) διατηρώντας το καλώδιο της γείωσης μακρύτερο από τα καλώδια των φάσεων.
- Στερεώστε το καλώδιο στο σφιγκτήρα και τοποθετήστε τον πίσω πίνακα στη θέση του.

15



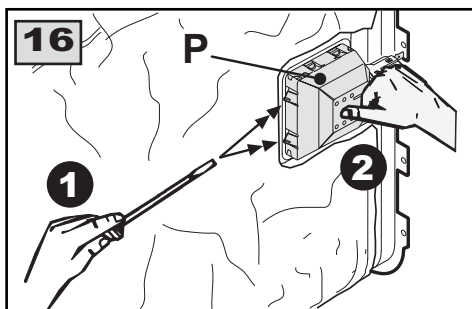
7. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης ή αλλαγής εξαρτημάτων, αποσυνδέστε τη συσκευή από το γκάζί και την ηλεκτρική τροφοδοσία.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

- Η οπίσθια προστασία θα πρέπει να αφαιρεθεί προκειμένου να αντικατασταθούν οι ηλεκτρικές αντιστάσεις, το ντουί του λαμπτήρα, ο πίνακας ακροδεκτών και το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Εάν χρειάζεται να αλλάξετε το καλώδιο τροφοδοσίας διατηρείτε πάντοτε το καλώδιο της γείωσης μακρύτερο από τα καλώδια των φάσεων και επίσης ακολουθείτε τις οδηγίες που υπάρχουν στην παράγραφο “ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ”.
- Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου παρακαλούμε ανατρέξτε στις οδηγίες στη σελίδα 17.
- Για να αντικαταστήσετε το ντουί του λαμπτήρα (P) χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι για να σπρώξετε τα άκρα του σφιγκτήρα (σχ. 16) και τραβήξτε το ντουί του λαμπτήρα έξω προς το εσωτερικό του φούρνου.
- Για να αντικατασταθεί ο θερμοστάτης, οι διακόπτες ή οι αντιστάσεις των εστιών, πρέπει να αφαιρεθεί το επάνω μέρος.



8. ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΕΠΑΡΧΙΑΣ

ΒΟΡΕΙΟΣ ΕΛΛΑΔΑ (Νομοί)		
ΕΒΡΟΥ		
Αλεξανδρούπολη	ΠΑΠΑΧΡΗΣΤΟΥ ΝΙΚ.	2551-23579
Ορεσιτιάδα-Σουφλί	ΤΕΡΖΗΣ ΠΑΝ.	2341-23774
Διδυμότειχο	ΤΕΡΖΗΣ ΠΑΝ.	2341-23774
ΡΟΔΟΠΗΣ	ΑΝΟΙΞΙΑΔΗΣ ΖΩΓΡ.	2531-29697
ΞΑΝΘΗΣ	ΠΑΝΤΖΟΥΡΗΣ ΑΘ	2541-71371
ΔΡΑΜΑΣ	ΕΛΕΥΘΕΡΙΑΔΗΣ Α	2521-48403, 0944369666
ΚΑΒΑΛΑΣ	ΛΕΒΕΝΤΟΠΟΥΛΟΣ Θ	251-224450
ΣΕΡΡΩΝ	ΒΑΣΙΛΑΚΟΣ Α.- ΚΑΡΑΝΤΖΙΑΣ Ν	2321-51411 / 66361
ΚΙΛΚΙΣ	ΚΕΦΑΛΑΣ ΚΩΣΤΑΣ	2341-23774, 0977336160
ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ	ΣΑΦΛΙΑΚΗΣ Θ	231-842424
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ	ΣΤΑΜΑΤΙΑΔΗΣ Χ	231-414222, 0944505434
ΠΙΕΡΙΑΣ	ΣΤΑΜΑΤΙΑΔΗΣ Χ	231-414222
ΠΕΛΛΗΣ	ΤΣΑΚΑΛΙΔΗΣ ΕΛ	2384-22117
ΗΜΑΘΙΑΣ	ΚΟΓΚΕΖΟΣ ΚΥΡ.	2331-29707 / 60599
ΓΙΑΝΝΙΤΣΑ	ΛΑΓΟΜΑΤΗΣ ΧΡΥΣ.	2382 – 82463
ΦΛΩΡΙΝΗΣ	ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ ΑΧ.	2463-28020
ΚΟΖΑΝΗΣ		
Κοζάνη	ΜΑΚΡΗΣ ΣΤΕΡΓΙΟΣ	2461-36646
Σιάτιστα-Νεάπολη	ΜΑΚΡΗΣ ΣΤΕΡΓΙΟΣ	2461-36646
Αμύνταιο	ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ ΑΧ.	2463-28020
Πτολεμαίδα	ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ ΑΧ.	2463-28020
ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ	ΠΑΥΛΙΔΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ	2467-82644
ΔΥΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ (Νομοί)		
ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ	ΒΡΑΚΑΣ ΠΕΤΡΟΣ	2665-23649
ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ	ΤΣΟΥΓΙΑΣ ΧΡΗΣΤΟΣ	2651-31947
ΠΡΕΒΕΖΗΣ	ΚΑΡΖΗΣ ΚΟΣΜΑΣ	2682-23984
ΑΡΤΗΣ	ΣΑΚΑΣ ΧΡΗΣΤΟΣ	2681-27097
ΝΗΣΟΙ ΙΟΝΙΟΥ (Νομοί)		
ΚΕΡΚΥΡΑΣ	ΧΟΝΔΡΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤ.	2661-22323
ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ	ΓΕΩΡΓΑΤΟΣ ΓΙΩΡΓΟΣ	2671-24050
ΛΕΥΚΑΔΟΣ	ΚΑΡΖΗΣ ΚΟΣΜΑΣ	2682-23984

8. ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΕΠΑΡΧΙΑΣ

ΚΕΝΤΡΙΚΗ & ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ Νομοί)		
ΛΑΡΙΣΗΣ	ΚΟΥΡΟΥΤΣΑΛΛΗΣ Π.	241-624044 / 624045
ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ	ΜΟΥΝΤΑΝΟΣ-ΑΛΕΞΙΑΔΗΣ	2421-36393, 0932817141,0945246198
ΤΡΙΚΑΛΩΝ	ΞΗΝΤΑΡΗΣ ΘΩΜΑΣ	2441-42795, 0977380555
ΚΑΡΔΙΤΣΗΣ	ΞΗΝΤΑΡΗΣ ΘΩΜΑΣ	2441-42795
ΦΩΚΙΔΟΣ	ΜΑΛΛΕΟΣ ΓΙΩΡΓΟΣ	2231-30053 , 0972880001
ΦΘΙΩΤΙΔΟΣ	ΜΑΛΛΕΟΣ ΓΙΩΡΓΟΣ	0231-30053
ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ		
Αγρίνιο	Β. ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ- Θ. ΝΑΤΣΗΣ	2641-33198
Μεσολόγγι	ΠΑΣΤΡΩΜΑΣ ΣΠ.	2631-22063
Ναυπακτία	ΠΑΣΤΡΩΜΑΣ ΣΠ.	2631-23998
Καρπενήσι	ΠΕΤΑΡΟΥΔΗΣ ΣΠ.	2237-80101, 0974349930
ΒΟΙΩΤΙΑΣ		
Λειβαδιάς	ΚΑΛΗΣ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΣ	2261-27467, 0944636373
Θήβας	ΔΗΜΟΥΛΑΣ Γ.	2262-28876
ΕΥΒΟΙΑΣ	ΚΑΤΡΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ	2221-20142, 0945194403
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ (Νομοί)		
ΑΧΑΪΑΣ	ΚΑΪΠΑΛΕΞΗΣ ΑΛΕΞ.	2061-332111
ΑΧΑΪΑΣ- Αίγιο	Ε. ΕΥΑΓΓΕΛΟΥ- Β. ΜΠΟΔΙΩΤΗΣ	2691-24847
ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ	ΒΥΤΙΝΙΩΤΗΣ Γ.	2742-32108, 0946403537
ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ	ΣΚΟΥΝΤΟΥΜΗΣ Π	2751-61166
ΗΛΕΙΑΣ	ΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟΣ Γ.- Χ	2622-23666
ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ-ΝΤΑΚΟΥΡΗΣ	2721-28217, 0977572216
ΛΑΚΩΝΙΑΣ	ΡΕΜΠΕΛΟΣ Γ.	2731-29206, 0944604261
ΑΡΚΑΔΙΑΣ	ΜΠΙΝΟΣ ΧΡΗΣΤΟΣ	271-242192
ΝΗΣΟΙ ΑΙΓΑΙΟΥ (Νομοί)		
ΛΕΣΒΟΥ	ΒΡΑΧΝΟΣ Ο.Ε.	2251-22590
ΧΙΟΥ	ΠΡΩΪΟΣ ΑΝΤΩΝΙΟΣ	2271-27450
ΛΗΜΝΟΣ	ΓΕΩΡΓΑΝΤΗΣ Α	2254-25432
ΚΥΚΛΑΔΩΝ		
ΝΑΞΟΣ	ΑΛΩΝΙΑΤΗΣ ΑΠ	2285-41360
ΠΑΡΟΣ	ΚΑΤΡΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	2284-21675
ΜΗΛΟΣ	ΚΑΒΑΛΙΕΡΟΣ ΝΙΚΟΣ	2287-21887
ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ	ΑΛΙΦΡΑΓΚΗΣ ΕΥΣΤΑΘΙΟΣ	2286-81411
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ (Νομοί)		
ΚΩΣ	ΚΑΣΤΕΛΟΡΙΖΙΟΣ Β.-Γ.	2242-24165 / 26550
ΡΟΔΟΣ	ΒΙΕΡΡΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	2241-32525 / 38228
ΚΡΗΤΗΣ (Νομοί)		
ΧΑΝΙΩΝ	ΦΡΑΓΚΑΚΗΣ ΣΤΕΦ	2821-93862, 0944336012
ΡΕΘΥΜΝΗΣ	ΛΥΤΙΝΑΣ ΕΛ.	2831-55473, 0977017084
ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	ΚΑΡΔΟΥΛΑΚΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ	281-230703
ΛΑΣΙΘΙΟΥ	ΚΑΡΔΑΜΑΚΗΣ Α.	2841-26965

461304664 (Α-000) - 18/02/2005



ΛΩΖΟΣ Α.Ε
ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΕΩΣ 1903

17 Χλμ. Ε.Ο. Αθηνών – Λαμίας Ν. Κηφισιά. Τηλ. 210-620328