



**Oven**

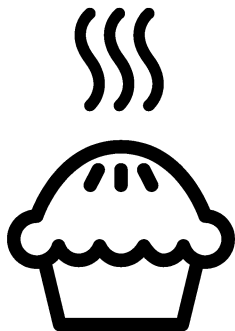
User Manual

**Фурна**

Ръководство за употреба

**Pećnica**

Korisnički priručnik



FSS63010DW

**EN / BG / HR**

285.3033.26/R.AH/17.07.2020/4-1

7786187805

## Please read this user manual first!

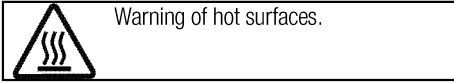
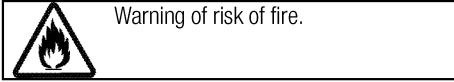
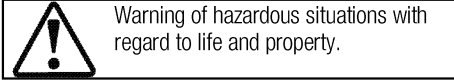
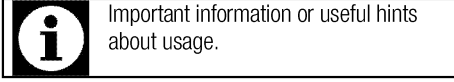
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

## TABLE OF CONTENTS

### **1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

General safety .....	4
Safety when working with gas.....	4
Electrical safety .....	6
Product safety .....	7
Intended use .....	9
Safety for children.....	9
Disposing of the old product.....	10
Package information .....	10
Future Transportation.....	10

### **2 General information 11**

Overview .....	11
Package contents .....	12
Technical specifications .....	13
Injector table .....	14

### **3 Installation 15**

Before installation .....	15
Installation and connection .....	16
Gas conversion.....	20

### **4 Preparation 21**

Tips for saving energy .....	21
Initial use.....	21
First cleaning of the appliance .....	21

Initial heating .....	21
-----------------------	----

### **5 How to use the hob 23**

General information about cooking .....	23
Using the hobs.....	23

### **6 How to operate the oven 25**

General information on baking, roasting and grilling	25
How to operate the electric oven .....	25
Operating modes.....	26
Cooking times table.....	26
How to operate the grill.....	28
Cooking times table for grilling.....	28

### **7 Maintenance and care 29**

General information.....	29
Cleaning the hob.....	29
Cleaning the control panel .....	30
Cleaning the oven .....	30
Removing the oven door .....	31
Removing the door inner glass .....	31
Replacing the oven lamp.....	32

### **8 Troubleshooting 33**

## **I Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Safety when working with gas**

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and

- gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation, page 15*
  - CAUTION: The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.
  - Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
  - Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
  - This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 2 meters away from the product.
  - Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
  - Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

### **What to do when you smell gas**

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.

- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

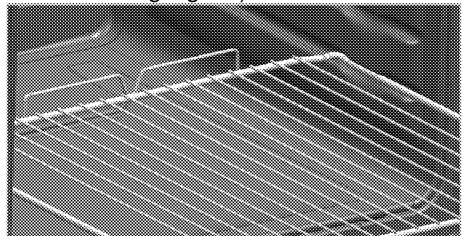
## Product safety

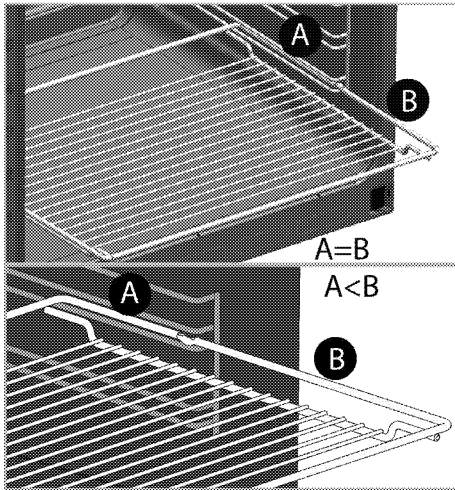
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- **Food Poisoning Hazard:** Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure

that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.

- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly  
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).





- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is

unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- Do not close the top cover before the hotplates or burners cool down. Wipe the top cover dry before opening it in order to avoid water leakage to the rear and inner sections of the oven.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

#### Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.
- To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.

#### Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.

- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

#### Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

## Disposing of the old product

### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

### Compliance with RoHS Directive:



The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

## Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

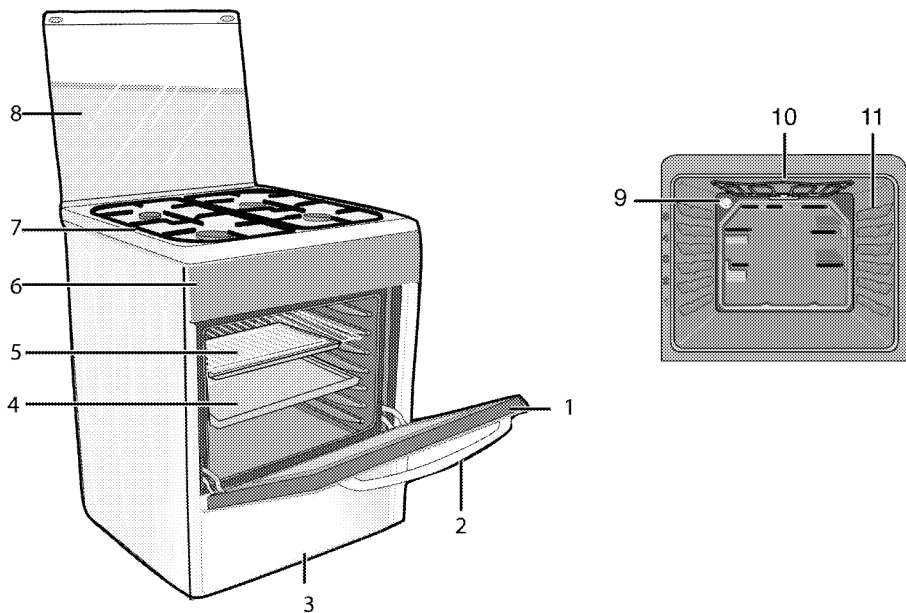
## Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

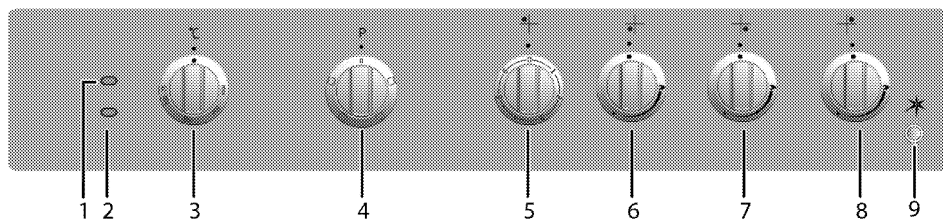
	Do not place any objects onto the product and move it in upright position.
	Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 2 General information

### Overview



- |   |               |    |                     |
|---|---------------|----|---------------------|
| 1 | Front door    | 7  | Burner plate        |
| 2 | Handle        | 8  | Top lid             |
| 3 | Lower part    | 9  | Lamp                |
| 4 | Tray          | 10 | Top heating element |
| 5 | Wire shelf    | 11 | Shelf positions     |
| 6 | Control panel |    |                     |



- |   |                    |   |                              |
|---|--------------------|---|------------------------------|
| 1 | Warning lamp       | 6 | Rapid burner Front left      |
| 2 | Thermostat lamp    | 7 | Auxiliary burner Front right |
| 3 | Thermostat knob    | 8 | Normal burner Rear right     |
| 4 | Function knob      | 9 | Ignition button              |
| 5 | Hotplate Rear left |   |                              |

## Package contents

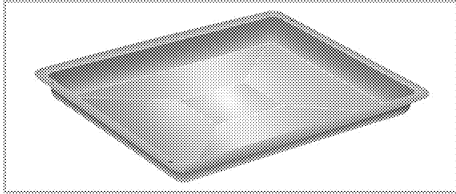


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

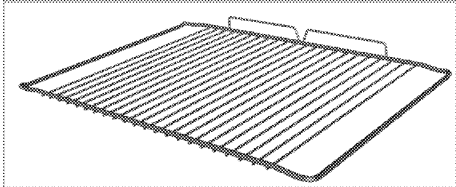
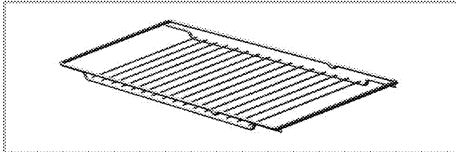
2. **Standard tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



3. **Wire grill**

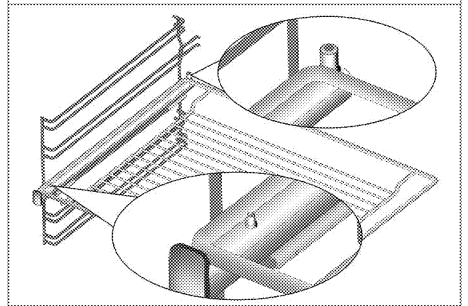
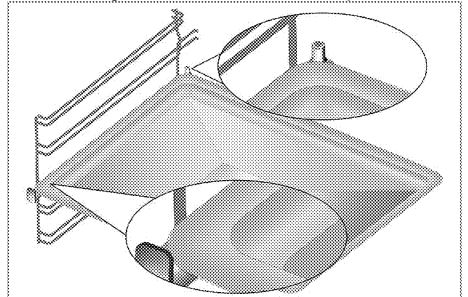
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



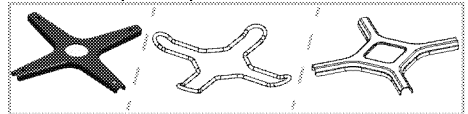
4. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**  
**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



5. **Coffee pot adaptor**





Used for coffee pots.


## Technical specifications

<b>GENERAL</b>	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.8 kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Category of gas product	II <b>2H3B/P</b> / II <b>2H3+</b>
Gas type / pressure	NG G 20/20 mbar
Total gas consumption	5.9 kW
Converting the gas type / pressure <sup>S</sup>	LPG G 30/28-30 mbar
– optional	Propane 31/37 mbar
<b>HOB</b>	
<b>Burners</b>	
Rear left	<b>Hotplate</b>
Dimension	180mm
Power	1500 W
Front left	<b>Rapid burner</b>
Power	2.9 kW
Front right	<b>Auxiliary burner</b>
Power	1 kW
Rear right	<b>Normal burner</b>
Power	2kW
<b>OVEN/GRILL</b>	
Main oven	<b>Conventional oven</b>
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	2.2 kW

<sup>#</sup> Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

	Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
	Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

	Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.
---	---

## Injector table

Position hob zone	2.9 kW	1 kW	2kW
Gas type / Gas pressure	Front left	Front right	Rear right
G 20/20 mbar	115	72	103
G 30/28-30 mbar	87	50	72
G 31/ 37 mbar	87	50	72

You can obtain the injectors which were not provided with your product, from the authorised service provider.

ATTENTION!!! Notably, for gas container (LPG) connection, a relief PRESSURE REGULATOR G30 28-30mbar which must be purchased and installed by qualified technician installer, must be inserted between gas container and the cooker.

### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.



#### DANGER:

The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.



#### DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

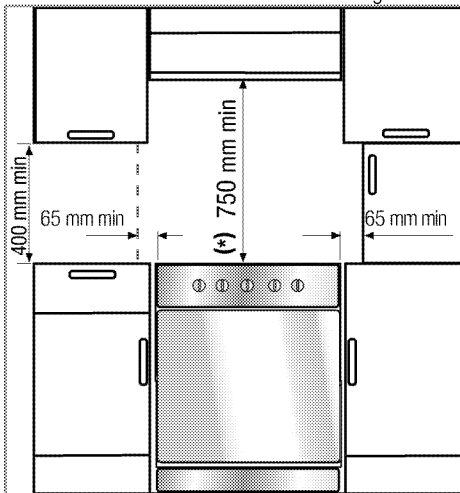
Damaged products cause risks for your safety.

### Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.

If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base. The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

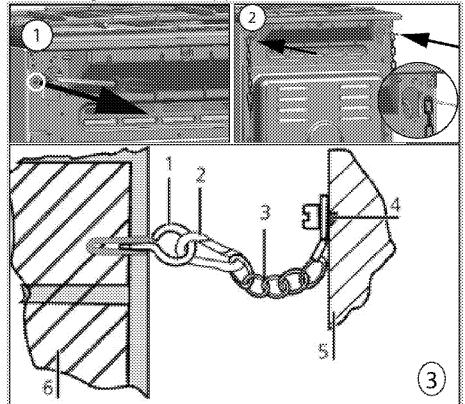


- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (\*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer's instructions regarding installation height (min 650 mm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

### Safety chain

#### If your product has 2 safety chains;

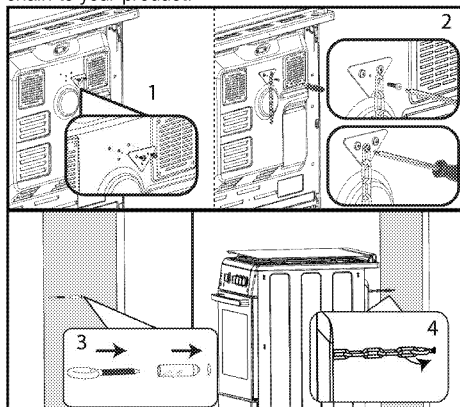
The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven. Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).



- 1 Stability hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
- 4 Firmly fix chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker
- 6 Kitchen wall

### If your product has 1 safety chain;

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven. Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



**i** Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.

Cooker stability chain for cookers is not designed with bracket engagement slot.

### Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good ventilation is essential for safe operation of your appliance.

### Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	min. Ventilation opening (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

### Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the outer environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed nonadjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed.

Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances. There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floorcoverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m<sup>3</sup>.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.


### Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

**i** Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.





- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.

 Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

### Electrical connection


Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

 **DANGER:**  
The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.


 **DANGER:**  
The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type.

Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

 **DANGER:**  
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

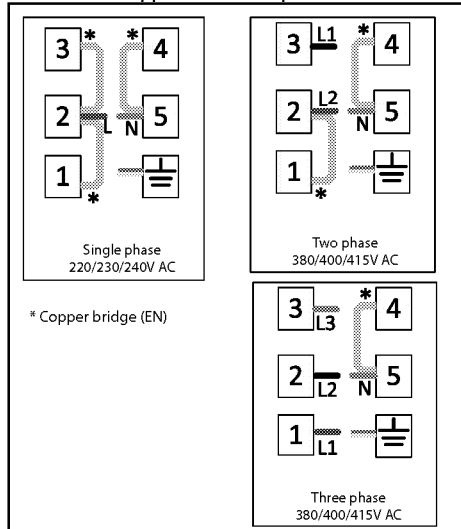
### Connecting the power cable

 While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.


1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

### If a cable is supplied with the product:



2. **For single-phase connection**, connect as identified below:

- Brown cable = L (Phase)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) 

## Gas connection



### DANGER:

Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person or technician with licence. Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs! Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised or unlicensed persons.



### DANGER:

Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or ion type label).

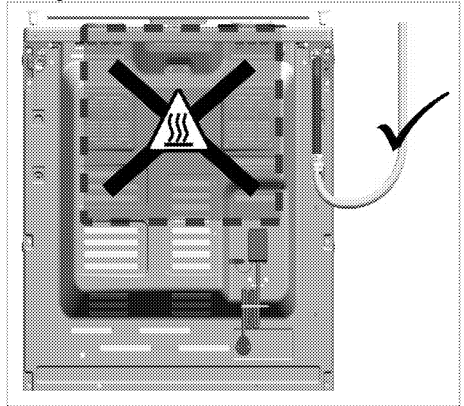


Your product is equipped for natural gas (NG).

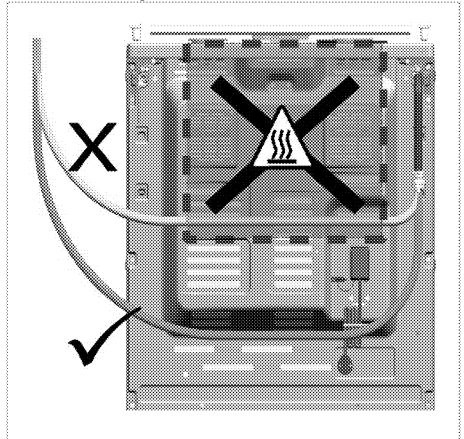
- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product.
- Gas connection of your product will be performed by the authorised service.
- There must be a flex pipe at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be sealed with a blind plug. The blind plug will be removed during connection and your product will be connected by means of a flat connection device (sleeve).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised service for the related conversion procedure.

## If your product has only one gas outlet;

- Before connecting the gas hose, make sure that the gas hose outlet at the back of the product is on the same side of the product as the natural gas valve.

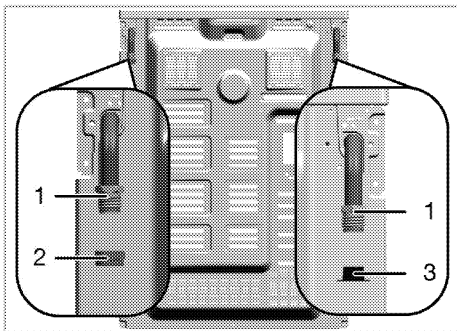


- If the gas hose outlet and the natural gas valve do not face on the same side, make sure that the hose does not pass through the hot area when connecting it.



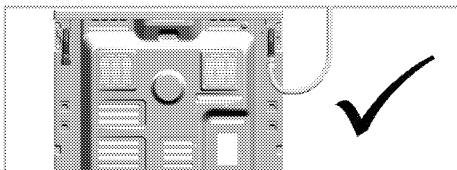
## If your product has two gas outlets;

- One of the two outlets is sealed with a blind plug and the other one with a plastic plug. Locations of the blind plug and plastic plug may be different depending on the product.

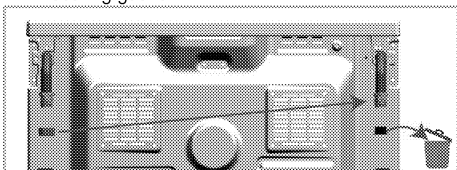


- 1 Gas hose outlet
- 2 Blind plug
- 3 Plastic plug

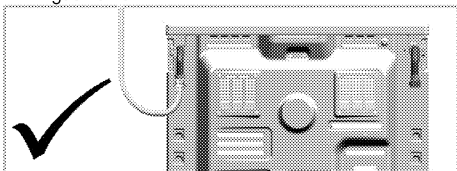
- Before gas connection, make sure that the natural gas valve and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.
- If the natural gas valve and the gas hose outlet sealed with plastic plug face on the same side, make the gas connection as shown in the figure below.



- If the natural gas valve and the gas hose sealed with blind plug face on the same side, remove and dispose the plastic plug. Take out the blind plug and close the gas hose outlet where gas connection will not be made with a new (unused) sealing gasket.




- Make the gas connection as shown in the figure below on the gas hose outlet near the natural gas valve.




### Risk of fire:

If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. **Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.**


- Gas connection must be made by the authorised service provider only.
- Gas connection of the product must definitely be made through the gas hose outlet near the natural gas valve.
- Plastic plug must be disposed, and the gas hose outlet that will not be used must be sealed with the blind plug.
- When closing the gas hose outlet that will not be used, you must definitely use a new and unused sealing gasket.

 **DANGER:**  
The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts around it and is not trapped when the moving parts are travelling.  
(e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.

 **DANGER:**  
The gas hose must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.  
There is the risk of explosion due to damaged gas hose.

### Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- **If your product has two gas hose outlets,** make sure that the unused gas outlet is sealed with a blind plug. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the blind plug to check for gas leaks. Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the blind plug connection again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.

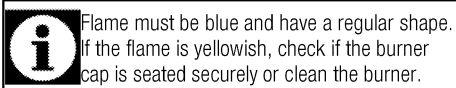
 Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

- Push the product towards the kitchen wall.
- **Adjusting the feet of oven**

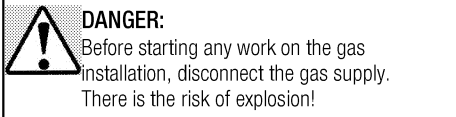
Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced. For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

### Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.
4. Check gas installations for secure fitting and tightness.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.



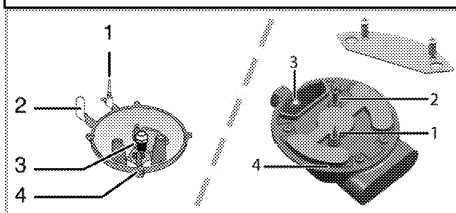
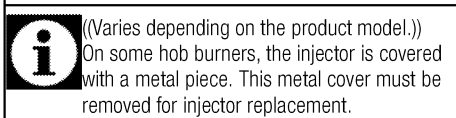
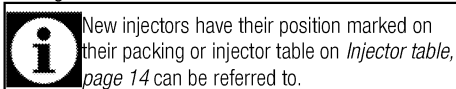
### Gas conversion



In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

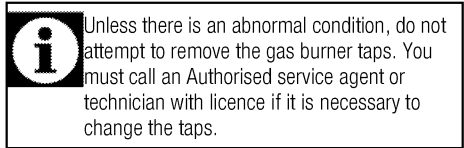
### Exchange of injector for the burners

1. Take off burner cap and burner body.
2. Unscrew injectors by turning the counter-clockwise.
3. Fit new injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.



- 1 Flame failure device (model dependant)
- 2 Spark plug
- 3 Injector

## 4 Burner



### Reduced gas flow rate setting for hob taps

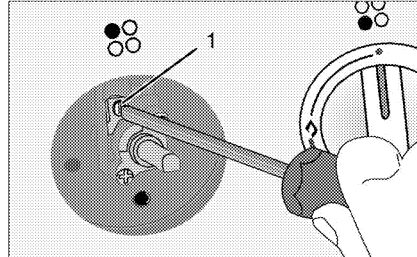
1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise** once.

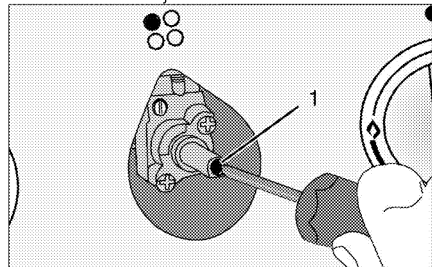
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

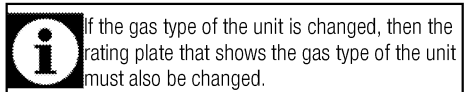
Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw



## 4 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs.  
Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the hotplates. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the hotplates and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the hotplate and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the hotplate 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

#### Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

#### Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 25*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 25*

#### Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 28*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 28*

## Hot plate

1. Any production residues or conservation layers must be burnt before the first use. Operate the hotplate at middle temperature level for 8 minutes without any vessel on it. No pots or containers should be placed onto the hotplate during this procedure.



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## 5 How to use the hob

### General information about cooking



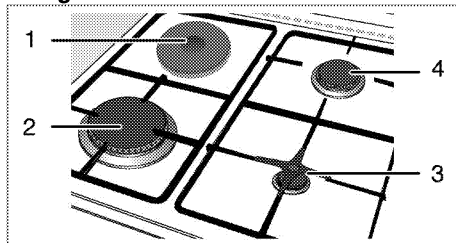
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.  
Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.  
Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

### Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

### Using the hobs



- 1 Hotplate 18-20 cm
- 2 Rapid burner 22-24 cm
- 3 Auxiliary burner 12-18 cm
- 4 Normal burner 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



### WARNING

Do not use cooking pans beyond the dimension limits given above. Using larger pans causes risk of carbon monoxide poisoning, overheating of adjacent surfaces and control knobs. Using smaller pans causes your risk of being burned by the flame.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking power. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

### Igniting the gas burners



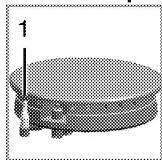
Gas burners are ignited with ignition buttons.

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.
3. Press and release the ignition button. Repeat the procedure until the released gas is ignited.
4. Adjust it to the desired cooking power.

## Turning off the gas burners

Turn the knob to off (upper) position.

### Gas shut off safety system (in models with thermic component)



As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

#### 1. Gas shut off safety

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.



#### **DANGER:**

Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds.

Wait at least 1 minute before trying again.

There is the risk of gas accumulation and explosion!

## Using hotplates

Hob knobs can be turned in both directions in a way that will provide temperature control in steps.



If the hob is equipped with hotplates featuring Booster function, relevant hotplate will be marked with a red dot.

### Overheating protection

Hotplates that have a power above 1000 W are equipped with an overheating protection. Overheating protection decreases the power of the hotplate in following cases:

- There is no vessel or saucepan on the hotplate.
- There is an empty vessel or saucepan on the hotplate.
- The bottom of the vessel or saucepan is not flat.

### Turning on the hotplates

Use hotplate knobs to operate the hotplates. Move the hotplate knobs to the relevant level in order to obtain the desired cooking level.

Cooking level	1	2 — 3	4 — 6
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling


### Turning off the hotplates

Turn the hotplate knob to OFF (upper) position.




## 6 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



**WARNING**  
Hot surfaces cause burns!  
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



**DANGER:**  
Be careful when opening the oven door as steam may escape.  
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

#### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

#### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.


#### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such

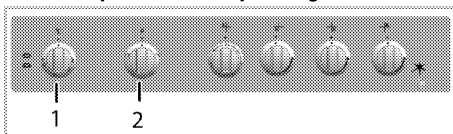
a way that the space covered does not exceed the size of the heater.

- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. The baking tray to be slid must be of a size that covers the whole grilling area. This tray might not be provided with the product. Add some water in the baking tray for easy cleaning.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.  
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

### How to operate the electric oven Select temperature and operating mode



- 1 Thermostat knob
- 2 Function knob

1. Set the Function knob to the desired operating mode.
2. Set the Temperature knob to the desired temperature.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

#### Switching off the electric oven

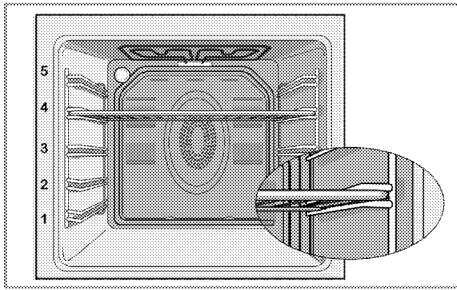
Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

#### Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

(Varies depending on the product model.)



## Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

### Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

## Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

## Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



This function must be used for easy steam cleaning as well.



## Grill



Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling.

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

## Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

## Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	180	25 ... 30
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30
Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		2	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		2	25 min. 220 then 190	70 ... 90
Roasted chicken (1,8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 190	70 ... 90
Turkey (5.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 190	150 ... 210

Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
It is suggested to perform preheating for all foods.						
* These accessories may not be supplied with the product.						
** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.						

### Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product


Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	50 ... 60
It is suggested to perform preheating for all foods.						
* These accessories may not be supplied with the product.						
** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.						

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

 Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a

tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.

- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

## How to operate the grill



### WARNING

Close oven door during grilling.  
Hot surfaces may cause burns!

### Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
2. Then, select the desired grilling temperature.
3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.

» Temperature light turns on.

### Cooking times table for grilling

#### Grilling with electric grill

Food	Accessory to use	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4..5	250/max	20...25 min. #
Sliced chicken	Wire grill	4..5	250/max	25...35 min.
Lamb chops	Wire grill	4..5	250/max	20...25 min.
Roast beef	Wire grill	4..5	250/max	25...30 min. #
Veal chops	Wire grill	4..5	250/max	25...30 min. #
Toast bread*	Wire grill	4	250/max	1...3 min.

#depending on thickness  
\*Preheat for 5 minutes  
\*\*If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the recommended temperature.

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250/max	25...35 min.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.  
It is suggested to perform 5 minutes preheating for all foods broiling.

### Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.





Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

## 7 Maintenance and care


### General information


Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

	<b>DANGER:</b> Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!
	<b>DANGER:</b> Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.
- **(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

Do not use solid metal scrapers or abrasive cleaning materials to clean the glass cover. Glass surface can get damaged.

	The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
--	--

	Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
--	---

### Cleaning the hob

#### Cleaning the burner

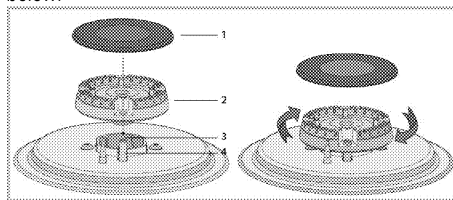
1. Remove the saucepan carriers from the hob.
2. Remove all removable parts of the burner and clean only by hand with sponge, some detergent and hot water.
3. Clean the non-removable parts of the burner with a wet cloth.
4. Remove the plug and thermal element (in models with ignition and thermal element) with a slightly moist cloth. Afterwards, dry with a clean cloth. Make sure that flame holes and plug are totally dry.

Otherwise, no spark occurs at the end of ignition.

5. When placing the pan supports, pay attention to place the pan supports so that the burners are centered.

#### Assembling the burner parts

After cleaning the burner, place the parts as shown below.

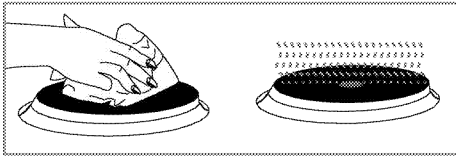


- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in products with igniter)

1. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.
2. Place the burner cap on the burner head.

#### Electric hobs

1. Turn off the hotplates and wait until they cool down.
2. If necessary, clean the hotplates with a cleaning agent (you can obtain cleaners/softeners from specialty stores).
3. Warm only for a few minutes after cleaning in order to have their top section dried.
4. Apply a thin layer of machine oil onto the top surface of the hotplate regularly in order to protect it.



## Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

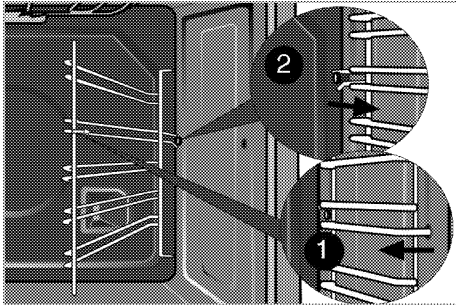
Control panel may get damaged!

## Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



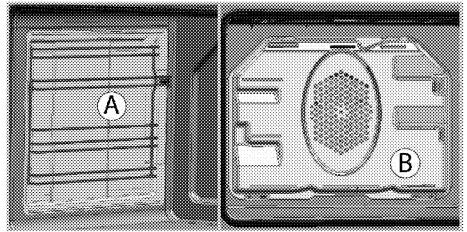
## Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface.

Catalytic walls of the oven should not be cleaned.

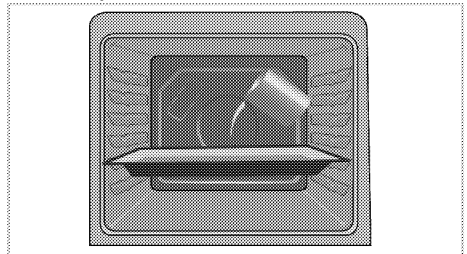
Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the parts.



## Easy Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 25 minutes.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.



During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

## Clean oven door

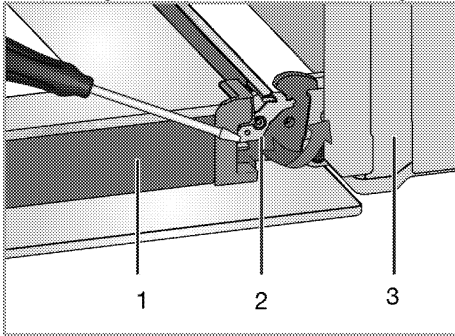
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



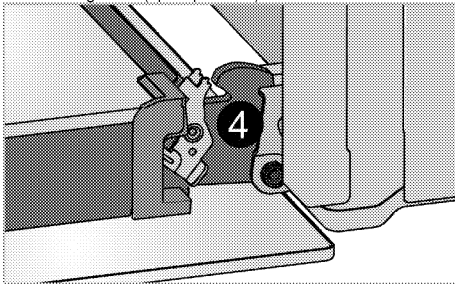
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

## Removing the oven door

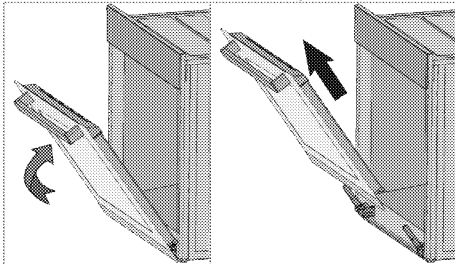
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.



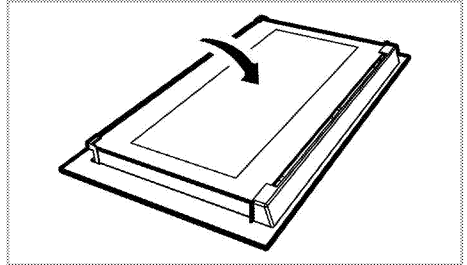
Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

## Removing the door inner glass

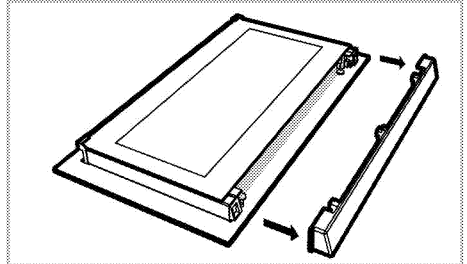
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

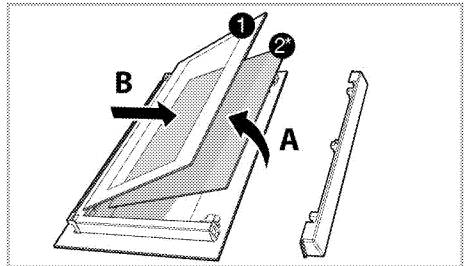
1. Open the oven door.



2. Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



3. As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction A and pull it out in direction B.



- 1 Innermost glass panel
- 2\* Inner glass panel (This may not exist on your product.)
4. If your product is equipped with an inner glass panel; repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).

5. The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2). Place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot. (If your product is equipped with an inner glass panel). Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).
6. When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel. It is important to seat lower corner of innermost glass panel (1) into the lower plastic slot.
7. Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

### Replacing the oven lamp

**! DANGER:**  
Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.  
Hot surfaces may cause burns!

**i** Position of lamp might vary from the figure.

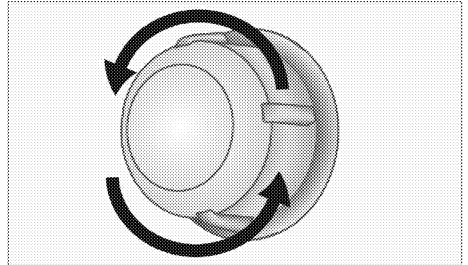
**i** The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.

**i** In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.

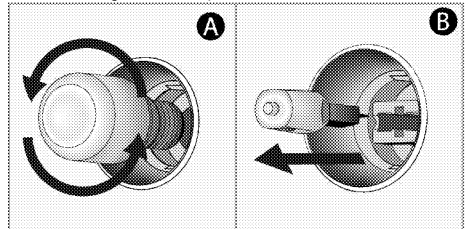
**i** The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

#### If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.



## 8 Troubleshooting

### Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

### Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

### Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### Oven does not heat.

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### There is no ignition spark.

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*

### There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is bent. >>> *Install gas pipe properly.*

### Burners are not burning properly or at all.

- Burners are dirty. >>> *Clean burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner components.*
- Burner cap is not mounted safely. >>> *Mount the burner cap properly.*
- Gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace gas cylinder.*

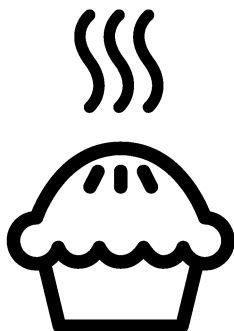


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



# **beko**

## **Фурна** **Ръководство за употреба**



**BG**

## Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

Уважаеми купувачо,

Благодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Веко. Надяваме се, че ще получите възможно най-добри резултати от използването на продукта ни, произведен по най-висококачествени и модерни технологии.

Затова ви молим да прочетете това ръководство за употреба и всичката го съпътстваща документация внимателно преди да използвате уреда, а след това ги запазете за справка в бъдеще. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба. Следвайте всички указания и информация в ръководството за употреба.

Помнете, че това ръководство за употреба може да е за няколко модела уреда. Разликите между моделите са уточнени в ръководството.

### Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Предупреждение за риск за живота или имуществото.



Предупреждение за токов удар.



Предупреждение за риск от пожар.



Предупреждение за гореща повърхност.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда 4**

Обща безопасност .....	4
Безопасност при работа с газ .....	5
Електрическа безопасност .....	6
Безопасност при използването на продукта .....	7
Предвидена употреба .....	10
Безопасност за децата .....	10
Изхвърляне на остарелия продукт .....	11
Изхвърляне на опаковъчните материали .....	11
Бъдещо транспортиране .....	11

**2 Основна информация 12**

Общ преглед .....	12
Съдържание на пакета .....	13
Технически спецификации .....	14
Инжекторна плоча .....	15

**3 Монтаж 16**

Преди монтажа .....	16
Инсталация и свързване .....	18
Газова конверсия .....	21

**4 Подготовка 23**

Съвети за спестяване на енергия .....	23
Първо ползване .....	23
Първоначално почистване на уреда .....	23
Първоначално загряване .....	23

**5 Как да работите с котлона 25**

Обща информация за готвенето .....	25
Използване на котлоните .....	25

**6 Как да работите с фурната 27**

Основна информация за готвене, печене и грила .....	27
Как да работите с електрическата фурна .....	27
Режими на работа .....	28
Таблица с времето за готвене .....	28
Как да работите с грила .....	30
Готварска плоча за печене .....	30

**7 Поддържане и грижа 31**

Обща информация .....	31
Почистване на котлона .....	31
Почистване на контролния панел .....	32
Почистване на фурната .....	32
Сваляне на вратата на фурната .....	33
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата .....	33
Подмяна на лампата във фурната .....	34

**8 Отстраняване на повреди 35**

## **1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда**

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда. Неспазването на тези указания прави всякакви гаранции невалидни.

### **Обща безопасност**

- Уредът може да бъде ползват от деца на 8 и повече години и от лица с понижени физически, сензорни и умствени способности или такива без опит и познания, ако те са надзиравани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и са наясно със свързаните с това рискове. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да бъдат извършвани от деца без надзор.
  - Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности, както и от такива без опит и знания, освен ако не са наблюдавани и инструктирани за използването на уреда.
- Децата трябва да се наблюдават, за да не си играят с уреда.
- Ако продуктът е даден на някой друг за лична употреба или употреба втора ръка, ръководството за употреба, етикетите на продуктите и другите, отнасящи се за него документи и части трябва също да се предоставят с него.
  - Никога не поставяйте продукта върху покрит с килим под. В шротивен случай, ипсата на въздух под уреда може да доведе до прегряване на електрическите части. Това ще доведе до проблеми с уреда.
  - Монтажът и ремонтът на уреда трябва винаги да се извършва от представители на оторизирания сервиз. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане невалидна. Преди монтажа прочетете внимателно всички инструкции.

- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- След всяко ползване проверявайте дали функционалните копчета са изключени.

#### Безопасност при работа с газ

- Всяка манипулация по газовите съоръжения и системи може да се извършва само от квалифицирани лица.
- Преди монтирането се уверете, че са спазени изискванията на местното разпределение (тип газ и налягане на газта), както и че настройките на уреда са съвместими.
- Уредът не е свързан към устройство за евакуация на горивните продукти. То се монтира и свързва в съответствие с действащите инсталационни наредби. Особено внимание трябва да се обърне на съответните изисквания към вентилацията; Виж *Преди монтажа, стр. 16*
- **ВНИМАНИЕ:** Употребата на газови готварски уреди води до нагряване, влага и възпламеними продукти в стаята, в която са монтирани. Кухнята ви трябва да е с добра вентилация: особено по време на употреба на уреда:

отворете естествените вентилационни отвори или монтирайте механично вентилационно устройство (абсорбатор).

Продължителната интензивна работа на уреда може да доведе до необходимостта от допълнителна вентилация, затова увеличете степенята на механичното вентилационно устройство, ако има такова.

- Газовите уреди и системи трябва редовно да бъдат проверявани дали функционират правилно. Регулаторът, маркучет и скбата трябва да бъдат проверявани редовно и подменяни в сроковете, препоръчани от производителя или когато е необходимо.
- Редовно почиствайте газовите горелки. Пламъкът трябва да е син и да гори равномерно.
- Този продукт трябва да се използва в помещение, в което има добре регулиран и функциониращ датчик за въглероден окис. Уверете се, че сензорът за въглероден монооксид работи правилно и се обслужва често. Сензорът за въглероден монооксид трябва да се монтира на максимум 2 метра от продукта.

- При газовите уреди е необходимо добро изгаряне. В случай на непълно изгаряне, въглеродният окис (CO) може да се разнесе. Въглеродният окис е силно токсичен газ без цвят и миризма, който има смъртоносен ефект дори и в много малки количества.
- Изискайте от вашия доставчик на газ необходимите мерки на безопасност и спешни телефонни номера в случай на обгазяване.

Какво да правите в случай, че подушвате газ

- Не палете открит огън и не пушете. Не използвайте никакви електрически бутони (напр. бутон на лампа, звънец и т.н.) Не използвайте мобилен или стационарен телефон. Риск от експлозия и интоксикация!
- Затворете всички вентили на газовите уреди и газомерите.
- Отворете вратите и прозорците.
- Проверете дали всички тръби и връзки за здраво стегнати. Ако все още подушвате газ напуснете дома си.
- Предупредете съседите.
- Обадете се на пожарната. Използвайте телефон извън дома.

- Не въвеждайте стойността повторно преди да получите потвърждение, че може да го направите.

Електрическа безопасност

- Ако продуктът е повреден, той не бива да се ползва преди да бъде поправен в оторизирания сервис. Съществува риск от токов удар!
- Свързвайте уреда само към заземен контакт с мощност и защита, посочени в "Технически спецификации" Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилно заземяване на уреда.
- Никога не мийте продукта като го поливате или пръскате в вода! Съществува риск от токов удар!
- Продуктът трябва да е изключен по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервисен представител или квалифициран техник с



цел да се избегне всякакъв риск.

- Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да се изключи от мрежата. Разделянето трябва да се осигурява или от щепсел, или от превключвател, монтиран във фиксираната електрическа инсталация, съгласно строителните наредби.
- По време на употреба, задната част на фурната се загрява. Проверете дали газовата/електрическата инсталация не са в контакт със задната повърхност; в противен случай свързките може да се повредят.
- Не заклещвайте захранващия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и да предизвика пожар в следствие на късо съединение.
- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването.

За да направите това, изключете буцона вкъщи.

- Проверете дали напрежението на буцона е съвместимо с продукта.

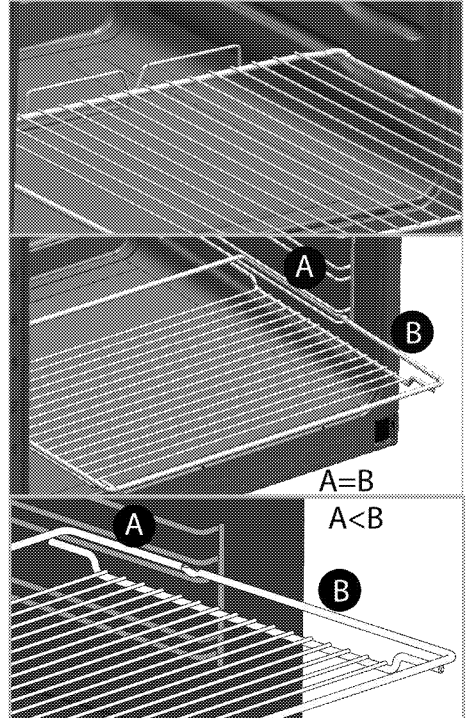
Безопасност при използването на продукта

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагрятите елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзиравани постоянно.
- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като може да се нагорещи отстрани по време на употреба.
- Уредът се нагрява по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват

нагревателите вътре във фурната.

- Дръжте всички вентилационни отвори отпуснени.
- Не загревайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в консервата/буркана, може да доведе до пукането му.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Не използвайте груби абразивни или метални стъргалки за почистване на стъклената врата на фурната тъй като те могат да издраскат повърхността, което от своя страна да доведе до счупване на стъклото.
- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.
- (Варира в зависимост от модела на уреда.)  
Правилно поставяне на телената скара и тава върху етажерката  
Важно е да поставите теления рафт и/или тавата правилно на етажерката. Плъзнете теления

рафт или тавата между двете релси и се уверете, че са балансирани преди да поставите храна отгоре (Моля, вижте следващата фигура).



- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.
- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Поставете хартията за печене в съда за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, скара и т.н.) заедно с храната и след това поставете всичко в

предварително загрята фурна. Премахнете излишните части на хартията за печене, които се показват от съда или от аксесоара, за да се предотврати рискът от допир до нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия за печене в работна температура по-висока от посочената стойност когато използвате на хартия за печене. Не поставяйте хартия за печене директно върху дъното на фурната.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че охранващият кабел на уреда или прекъсвачът са изключени, преди да смените лампата, за да се избегне риска от токов удар.
- Не пускайте капака преди котлоните и горелките да са се охладили. Подсушете горния капак преди да го отворите за да избегнете изтичане на вода в задната част и вътрешността на фурната.
- За да се предотврати прекомерно нагряване, уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата.
- Уредът трябва да се постави на право върху пода. Не трябва

да се поставя върху основа или пиедестал.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Безнадзорно готвене с мазнина върху котлона е опасно и може да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите възникнал пожар с водаю вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеало.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Процес на готвене с кратка продължителност трябва да се наблюдава непрекъснато.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте никакви предмети върху готварските повърхности.
- Уредът не е предназначен за работа чрез управление от външен таймер или отделно дистанционно управление.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от производителя на готварския уред или такива, които са указани от производителя в инструкциите за употреба на уреда, или предпазители, вградени в

уреда. Употребата на неподходящи предпазители за деца може да доведе до злополука.

За надежността на пламъка на продукта;

- Щепселът трябва да е наместен в контакта, така че да не излизат искри.
- Не използвайте повреден, срязан или удължен кабелю използвайте само оригиналния кабел на уреда.
- Щепселът не бива да се включва в контакта ако е намокрен или влажен.
- Газовата инсталация трябва да е направена правилно за да не се стигне до изтичане на газ.

Предвидена употреба

- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
- **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята.
- Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.

- ÛПроизводителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.
- Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

Безопасност за децата

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Външните части на уреда може да се нагорещат при употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.
- Електрическите и/или газови уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.
- Когато вратата е отворена, не оставяйте никакви тежки предмети върху нея и не позволявайте децата да седат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите ѝ да се повредят.

## Изхвърляне на остарелия продукт

Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти:



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE). Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

**Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:**

Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

## Изхвърляне на опаковъчните материали

- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

## Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналния кашон на продукта и го пренасяйте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.
- За да предпазите телената скара и тавата да не повредят вратата, поставете картонена лента от вътрешната част на вратата, така че да се изравни с положението на тавите. Залепете вратата на фурната към страничните стени.
- Обезопасете капачките и поставките за съдове с самозалепваща се лента.
- Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.



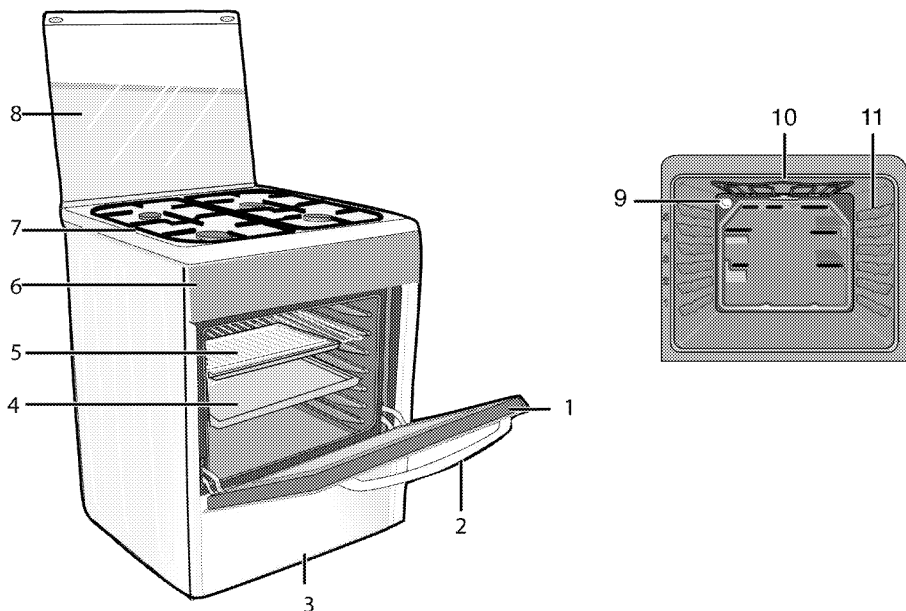
Не поставяйте никакви предмети върху продукта и го пренасяйте в изправено положение.



Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

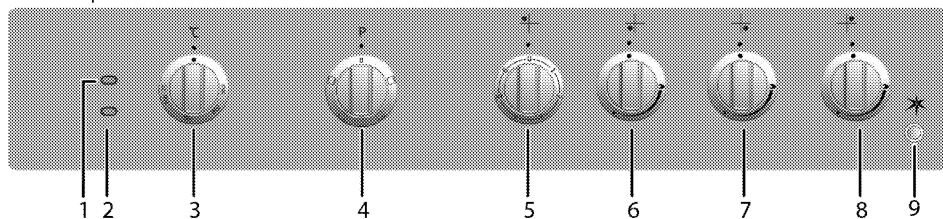
## 2 Основна информация

### Общ преглед



- 1 Предна врата
- 2 Дръжка
- 3 Долна част
- 4 Тава
- 5 Метална скара
- 6 Контролен панел

- 7 Плоча на котлон
- 8 Горен капак
- 9 Лампа
- 10 Горен нагревател
- 11 Положения на скарата



- 1 Предупредителна лампа
- 2 Лампа на термостата
- 3 Селектор за термостата
- 4 Селектор за функциите
- 5 Електрически котлон Заден ляв

- 6 Бързонагреващ котлон Преден ляв
- 7 Помощен котлон Преден десен
- 8 Обикновен котлон Заден десен
- 9 Възпламеняващ бутон

## Съдържание на пакета

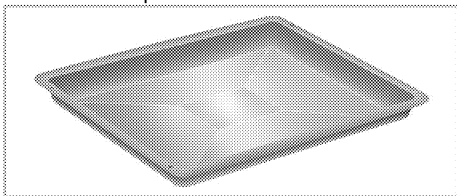


Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

### 1. Ръководство за употреба

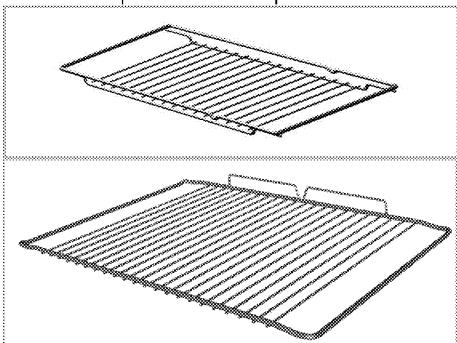
### 2. Стандартна тава

Използва се за баници, замразени храни и големи парчета месо.



### 3. Телена скара

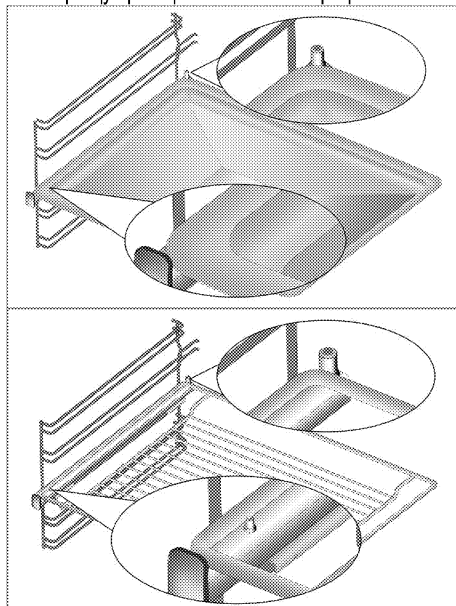
Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желанния етаж.



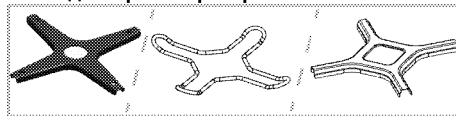
### 4. Правилно поставяне на теления рафт и тава върху телескопичната етажерка. (Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Телескопичната етажерка ви позволява лесно да монтирате и сваляте тавите и теления рафт

Когато използвате етажерка, проверете дали щифовете в задната част на телескопичната етажерка са застанали срещу краищата на теления рафт и тавата.



### 5. Адаптор за кафеварка





Използва се за канички за кафе.


## Технически спецификации

<b>ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ</b>	
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	850 мм/600 мм/600 мм
Волтаж/честота	220-240 V ~ 50 Hz
Обща консумация на енергия	3.8 kW
Кабел тип/сечение	мин.H05VV-FG 3 x 2,5 мм <sup>2</sup>
Категория газов продукт	II 2НЗВ/Р / II 2НЗ+
Вид газ/налягане	NG G 20/20 мбара
Обща газова консумация	5.9 kW
Конвертиране на вид газ/налягане <sup>§</sup>	LPG G 30/28-30 мбара
– допълнително	Пропан 31/37 мбара
<b>ПЛОТ</b>	
<b>Горелки</b>	
Заден ляв	<b>Електрически котлон</b>
Размер	180мм
Мощност	1500 W
Преден ляв	<b>Бързонагреващ котлон</b>
Мощност	2.9 kW
Преден десен	<b>Помощен котлон</b>
Мощност	1 kW
Заден десен	<b>Обикновен котлон</b>
Мощност	2kW
<b>ФУРНА/ГРИЛ</b>	
Основна фурна	<b>Конвенционална фурна</b>
Вътрешна лампа	15–25 W
Енергийна консумация на грила	2.2 kW

# Базови данни: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарт EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности са определени при стандартно натоварване с използване на функции долен-горен нагревател или вентилаторно нагряване (ако има такива).

Класът енергийна ефективност се определя съгласно следните приоритети в зависимост от това дали съответните функции са налични в продукта или не. 1-Готвене с еко вентилатор, 2- Турбо бавно готвене, 3- Турбо готвене, 4- Вентилаторно горно/долно нагряване, 5-Горно и долно нагряване.

	Техническите спецификации може да бъдат променени без предупреждение с цел подобряване качеството на продукта.
	Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.

	Стойностите посочени върху етикетите на продукта или в прдружителната документация са получени в лабораторни условия при спазване на съответните стандарти. Тези стойности може да варира в зависимост от условията на работа и околната среда на продукта.
---	---



## Инжекторна плоча

Позиция на котлонната зона	2.9 kW Преден ляв	1 kW Преден десен	2kW Заден десен
Вид газ/ Газово налягане			
G 20/20 мбара	115	72	103
G 30/28-30 мбара	87	50	72
G 31/ 37 мбара	87	50	72

Можете да получите инжекторите, които не са предоставени с вашия продукт, от оторизиран доставчик на услуги.

### 3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.



Подготовката на мястото и свързването на електричеството и газта за продукта са отговорност на клиента.



#### ОПАСНОСТ:

Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.



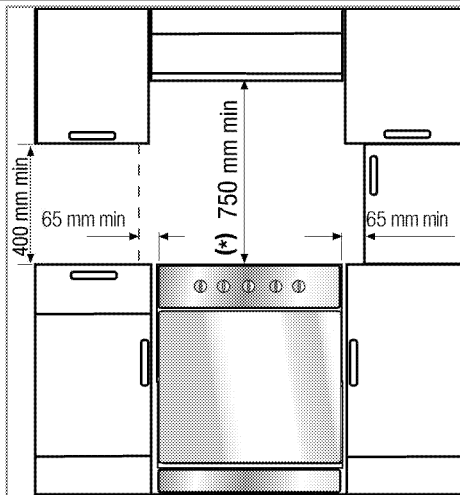
#### ОПАСНОСТ:

Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте.  
Повредените продукти водят до риск за безопасността.

### Преди монтажа

С цел обезопасяване на жизненоважните въздушни отвори отодолу на уреда, препоръчваме уредът да се монтира върху здрава основа, а крачетата да не потъват в килим или друг вид меко покритие на пода.

Кухненският под трябва да е способен да издържа теглото на уреда, плюс допълнителното тегло на съдовете за готвене и храната.



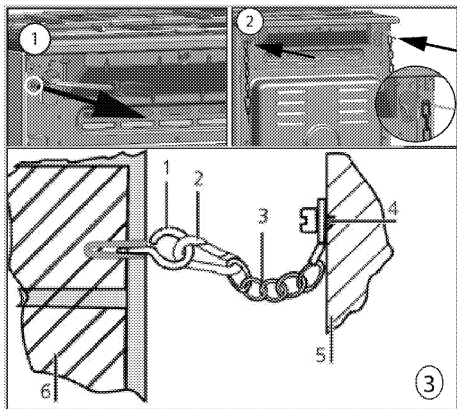
- Може да се използва с шкафове и от двете страни, но за да се осигури минимално разстояние от 400мм над нивото на нагряващата плоча оставете разстояние от 65мм отстрани, между уреда и стени, прегради или високи шкафове.
- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от 750 мм над повърхността на котлоните.
- (\*) Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране (мин 650 мм).
- Уредът отговаря на устройство от клас 1, т.е. може да се постави със задната и **една** от страничните части към стените в кухнята, кухненските шкафове или оборудване с всякакъв размер. Кухненските мебели или оборудване от **другата** страна трябва да е със същия или с по-малък размер.
- Всяка мебелировка, разположена до уреда трябва да бъде топлоустойчива (100 °C мин.).

### Обезопасителна верига

**Ако вашият продукт има 2 предпазни вериги;**

Уредът трябва да се обезопаси срещу свръхбалансиране с помощта на двете вериги, доставени с фурната.

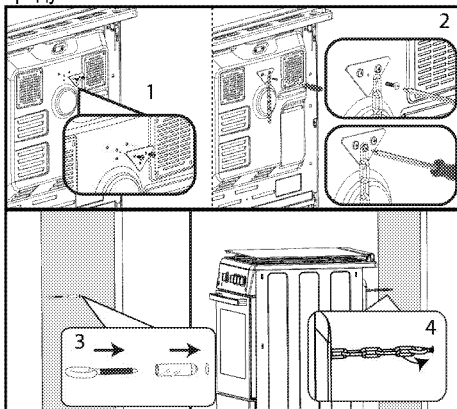
Закачете куката на кухненската стена (1) като използвате подходящ дюбел (6) и свържете обезопасителната верига (3) към куката чрез заключващия механизъм (2).



- 1 Стабилизираща кука
- 2 Заклучващ механизъм
- 3 Обезопасителна верига
- 4 Закачете веригата стабилно към задната част на печката
- 5 Задна част на печката
- 6 Стена в кухнята

**Ако вашият продукт има 1 предпазна верига;**

Уредът трябва да бъде защитен от пренатоварване с помощта на веригата за безопасност във фурната. Следвайте стъпките по-долу от илюстрацията, за да закрепите предпазната верига към вашия продукт.



**i** Поддържащата верига трябва да е възможно най-къса за да се избегне накланянето на фурната напред и разположена по диагонал за да се избегне накланянето на фурната настрани.

Поддържащата верига за готварски печки не е проектирана с отвор за скоби.

**Стайна вентилация**

Всички помещения трябва да разполагат с прозорец, който да може да се отваря, а някои помещения изискват и постоянна вентилация. Въздухът за горене се взима от въздуха в помещението и изгорелите газове се отделят директно в помещението. Добрата вентилация е важна за безопасна работа на уреда.

**Стаи с врати и/или прозорци, които се отварят директно към външната среда**

Вратите и/или прозорците, които се отварят директно към външната среда, трябва да имат общо вентилационен отвор с размери, определени на базата на общата газова мощност на уреда (общото потребление на електроенергия от уреда е показано в таблицата с техническите спецификации на това ръководство за потребителя). Ако вратите и/или прозорците нямат общо вентилационен отвор с размери, определени на базата на общата газова мощност на уреда, както е указано в таблицата по-долу, тогава определено трябва да има допълнителен фиксиран вентилационен отвор в помещението, за да се гарантира, че са постигнати общите минимални изисквания за вентилация за общото потребление на газ от уреда. Фиксираният вентилационен отвор може да включва отвори за съществуващи въздушни блокове, размери на отвори на комини за извличане и т.н.

Обща газова консумация (kW)	мин. вентилационен отвор (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

**Стаи с врати и/или прозорци, които не се отварят директно към външната среда**

Ако помещението, в което е инсталиран уред, не разполага с врата и/или прозорец, който се отваря директно към външна среда, трябва да се търсят други продукти, които определено осигуряват фиксиран ненастройваем и

неотваряем вентилационен отвор, който отговаря на минималните изисквания за минимален вентилационен отвор за общия разход на газ на уреда, както е посочено в горната таблица. Също така следва да се спазват съответните строителни разпоредби.

Когато в помещение или във вътрешно пространство има повече от един газов уред, в допълнение към изискването, дадено в горната таблица, трябва да се предвиди допълнителна вентилационна площ. Размерът на допълнителната вентилационна площ трябва да съответства на разпоредбите за другите газови уреди.

В помещението, където е инсталиран продукта, трябва също да има най-малко 10 mm разстояние от долния край на вратата, която се отваря към вътрешна среда. Трябва да се уверите, че предмети, като килими и други подови покрития и т.н., не се отразяват на свободното пространство, когато вратата е затворена.

Печката може да се разположи в кухня, кухня/трапезария или във всекидневна, но не и в помещение с вана или душ. Печката не бива да се монтира в дневна с размери под 20м<sup>3</sup>.

Не монтирайте уреда в стая под нивото на земята, освен ако не е отворена към нивото на земята поне от една страна.

## Инсталация и свързване

Уредът трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с установените правила за монтажа.



Не монтирайте уреда до хладилници и фризери. Топлината, излъчвана от уреда, ще повиши консумацията на електроенергия на охлаждащите тела.

- Уредът трябва да бъде пренесен от най-малко двама души.
- Уредът трябва да се постави на право върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.



Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда. Това поврежда вратата, дръжката и пантите.

## Свързване към електричеството

Свържете продукта към заземен електрически контакт чрез миниатюрен верижен прекъсвач с подходящ капацитет, както е посочено в таблицата „Технически спецификации“. Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се

използва със или без трансформатор. Фирмата не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.



### ОПАСНОСТ:

Уредът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа от оторизирано и квалифицирано лице. Периодът на гаранцията на уреда започва едва след правилен монтаж. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица.



### ОПАСНОСТ:

Захранващият кабел не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда. Повреденият захранващ кабел трябва да се подмени от квалифициран електротехник. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!

Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. В зависимост от вида на уреда информационната табелка може да се види, когато вратата или долния капак са отворени, както и на задната част на уреда.

Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".



### ОПАСНОСТ:

Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването. Съществува риск от токов удар!

## Свързване на захранващия кабел



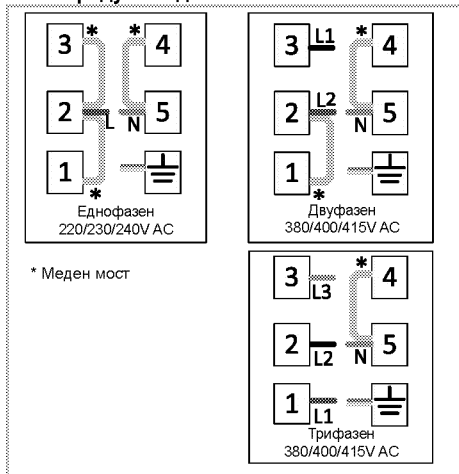
При окабеляване е необходимо да прилагате националните/местни разпоредби и да използвате подходящи контакти и щепсели за фурната. В случай, че ограниченията за продукта са извън възможностите на щепсела и контакта, продуктът трябва да се свърже с фиксирана електрическа връзка директно, без да се използва щепсел и контакт.

1. Не може да разкачите всички полюси на електрозахранването, трябва да свържете дисконектор с поне 3 mm контактното разстояние (бушони, обезопасяващи

прекъсвачи, контактори) и всички полюси на дисконектора трябва да са близо до (не над) уреда в съответствие с директивите на ИЕЕ. Неспазването на тези указания може да доведе до проблеми в работата на уреда, както и да направят гаранцията му невалидна.

Препоръчва се допълнителна защита чрез прекъсвач на остатъчния ток.

### Ако с продукта е доставен кабел:




### 2. За еднофазна връзка, свържете както е показано по-долу:


- Кафяв кабел = L (Фаза)
- Син кабел = N (Нула)
- Зелен/жълт кабел = (E) (заземен)

### Свързване на газа

**ОПАСНОСТ:**  
 Свързването на уреда към газоподаващата система трябва да бъде извършено от оторизирано и квалифицирано лице. Непрофесионалният ремонт може да доведе до риск от експлозия или интоксикация! Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица.

**ОПАСНОСТ:**  
 Преди да започнете каквато и да е работа по газовата инсталация, прекъснете газоподаването. Съществува риск от експлозия!

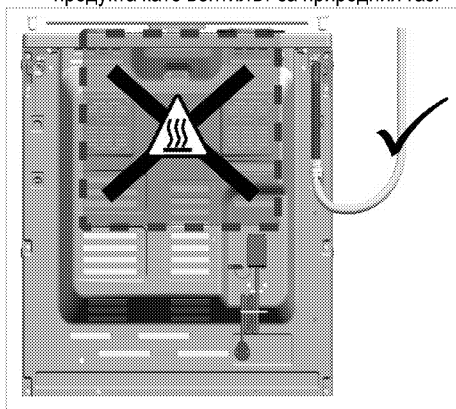
- Условиата и стойностите за регулиране на газа са посочени върху табелките с данни (или йонните табелки).

 Уредът е пригоден за ползване с природен газ (NG).

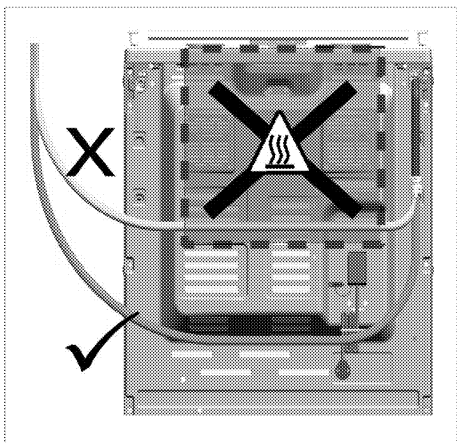
- Инсталацията за природен газ трябва да бъде подготвена подходящо за монтажа, преди да инсталирате продукта.
- Газовата връзка с вашия продукт ще бъде направена от специализиран сервиз.
- В изхода на инсталацията за естествен газ на уреда ви трябва да има гофрирана тръба и края на тръбата трябва да се затваря с дюбел. Дюбелът ще бъде премахнат по време на свързването и вашият продукт ще бъде свързан чрез плоско свързващо устройство (втулка).
- Уверете се, че клапата на естествения газ е лесно достъпна.
- Ако в следствие трябва да използвате уреда с различен вид газ, трябва да се свържете специализиран сервиз за съответната процедура по свързване.

### Ако вашият продукт има само един изход за газ;

- Преди да свържете маркуча за газ, уверете се, че изходът за маркуча за газ, разположен на гърба на продукта, е от същата страна на продукта като вентилът за природния газ.

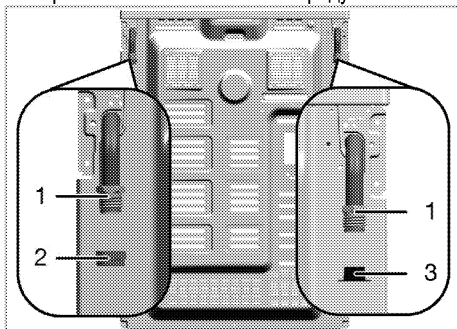


- Ако изходът на маркуча за газ и вентилът за природен газ не са разположени към една и съща страна, уверете се, че маркучът не преминава през горещата зона, когато го свързвате.



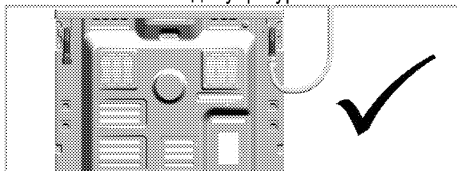
Ако вашият продукт има два изхода за газ;

- Един от двата изхода е запечатан с дюбел, а другият с пластмасова запушалка. Местоположенията на дюбела и пластмасовата запушалка може да са различни в зависимост от продукта.

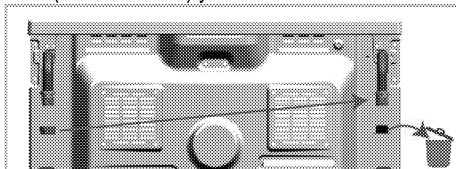


- 1 Изход на маркуч за газ
- 2 Дюбел
- 3 Пластмасова запушалка

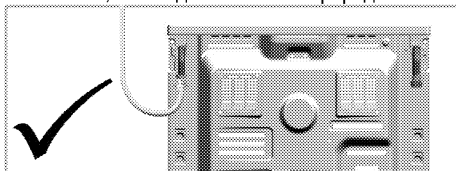
- Преди да свържете газта се уверете, че клапанът за природен газ и изхода за газ на продукта са свързани към газта от една и съща страна.
- Ако клапанът за природен газ и изхода на маркуча за газ са уплътнени с пластмасова запушалка от същата страна, се уверете, че свързването на газта съответства на посочената по-долу фигура.



- Ако клапанът за природен и маркучът за газ са уплътнени с пластмасова запушалка от същата страна, отстранете и изхвърлете пластмасовата запушалка. Извадете дюбела и затворете изхода за маркуча за газ, където няма да се свързва газ, с ново (неизползвано) уплътнение.



- Направете газовата връзка, както е показано на фигурата по-долу, на изхода на маркуча за газ, близо до вентила за природен газ.



#### Опасност от пожар:

Ако не направите връзките в съответствие с посочените по-долу инструкции, има риск от течове и пожар. **Нашата компания не носи отговорност за щети, произтичащи от неизпълнение на инструкциите при свързване.**

- Газовата връзка трябва да бъде направена само от специализиран сервис.
- Свързването на газта към продукта трябва да се направи чрез изхода на маркуча за газ в близост до клапана за природен газ.
- Трябва да се постави пластмасовата запушалка и изходът за маркуч, който няма да се използва, трябва да бъде запечатан с дюбел.
- При запечатване на изхода за маркуч за газ, който няма да бъде използван, с дюбел, определено трябва да използвате ново и неизползвано уплътнение.



#### ОПАСНОСТ:

Гъвкавият газов маркуч трябва да бъде свързан по начин, така че да не се допира до движещите се елементи около него и да не се удря при движение на движещите се елементи. (вкл. чекмеджета). Освен това, не трябва да се поставя в пространства, където може да се притисне.



#### ОПАСНОСТ:

Захранващият маркуч на газта не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда.

Повреденият маркуч на газта може да доведе до риск от експлозия.

#### Контролиране на изтичането при свързката

- Уверете се, че всички копчета на уреда са изключени. Проверете дали газовата бутилка е отворена. За да проверите дали изтича газ, пригответе сапунена пяна и я нанесете в свързващата точка на маркуча.
- Ако има изтичане на газ, насапунисаната част ще започне да се пени. В този случай проверете още веднъж газовите свързки.
- **Ако вашият продукт има два изхода за газ,** уверете се, че неизползваният изход е запечатан с дюбел. За да проверите дали изтича газ, пригответе сапунена пяна и я нанесете върху дюбела на маркуча. Ако има изтичане на газ, насапунисаната част ще започне да се пени. В този случай проверете още веднъж дюбела на газовата свързка.
- Вместо сапун, за да проверявате за течове, можете да използвате специален спрей, който се продава в магазините.



Никога не използвайте кибрит или запалка за да проверите дали има изтичане на газ.

- Бутнете уреда към кухненската стена.
- **Регулиране на крачетата на фурната**  
Вибрациите по време на употреба може да доведат до клатене на готварските съдове. Тези рискови ситуации може да се избегнат с правилно нивелиране и балансиране на уреда.  
С оглед на вашата собствена безопасност се уверете, че уредът е нивелиран като регулирате четирите крачета отдолу като ги завъртите наляво или надясно и ги подравните с работния плот.

#### Финална проверка

1. Свържете уреда отново към захранването.
2. Проверете електрическите функции.
3. Включете газовото захранване.
4. Проверете дали газовата инсталация е сигурно монтирана и стегната.
5. Запалете горелките и проверете вида на пламъка.



Пламъкът трябва да има син цвят и правилна форма. Ако пламъкът е жълтеникав, проверете дали капачката на горелката е поставена правилно и почистете горелката.

#### Газова конверсия



#### ОПАСНОСТ:

Преди да започнете каквато и да е работа по газовата инсталация, прекъснете газоподаването.

Съществува риск от експлозия!

За да промените газовия тип на уреда си, сменете всички инжектори и настройте на ниска позиция пламъка на всички клапи.

#### Сменете инжекторите на горелките

1. Махнете капачките на горелките и тялото на горелката.
2. Отвийте инжекторите като ги завъртите обратно на часовниковата стрелка.
3. Поставете нови инжектори.
4. Проверете дали всички връзки за сигурно поставени и стегнати.

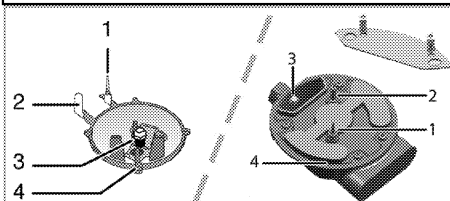


Позицията на новите инжектори е обозначена върху опаковката или може да направите справка с *Инжекторна плоча*, стр. 14 таблицата на инжекторите.



(Варира в зависимост от модела на уреда.)

При някои горелки, инжекторът е покрит с метален детайл. Този метален елемент трябва да се премахне от инжектора.



1. Устройство срещу повреда в пламъка (в зависимост от модела)
2. Запушалка на искрата
3. Инжектор
4. Горелка



Не премахвайте капачките на газовите горелки, освен ако няма нещо необичайно. Ако е необходима смяна на капачките, се свържете с оторизиран сервис.

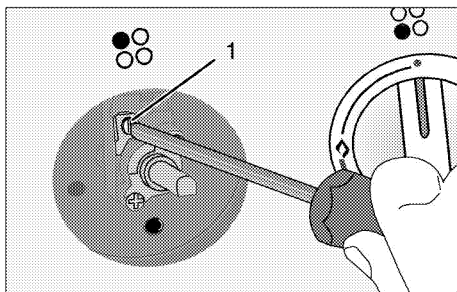
## Намалена настройка на газоподаването към капачките на котлона

1. Запалете горелката, която трябва да се настрои и завъртете копчето на ниска позиция.
2. Свалете капачката от кранчето за газта.
3. Използвайте подходяща по размер отверка да регулирате винта за честотата на налягането.

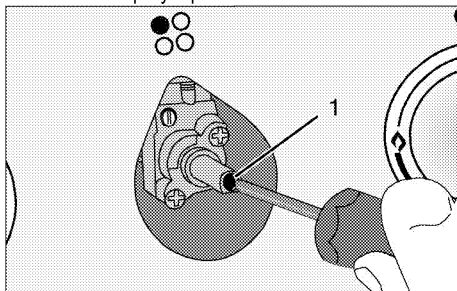
За LPG (Бутан - Пропан) завъртете винта по посока на часовниковата стрелка. За природен газ винтът трябва да се завърти **еднократно обратно на часовниковата стрелка**.

» Нормалната дължина на директния пламък в намалена позиция трябва да е 6-7мм.

4. Ако пламъкът е по-висок от желаното, завъртете винта по посока на часовниковата стрелка. Ако е по-малък, завъртете обратно на часовниковата стрелка.
5. За последния контрол, включете горелката и на слаб и на висок пламък и проверете дали пламъка е включен или изключен.
6. В зависимост от типа газوں накрайник използван в уреда ви, регулиращия винт може да се различава по вид.



1 Винт за регулиране честотата на налягането



1 Винт за регулиране честотата на налягането

**i** Ако е сменен вида газ на уреда, тогава и табелата, която показва вида газ, използвана от уреда трябва да се смени.



## 4 Подготовка

### Съвети за спестяване на енергия

Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуредата по екологичен начин и да спестявате електроенергия:

- Използвайте тъмно оцветени и емайлрани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгръване докато пригответе ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Ако е възможно пригответе едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Пригответе повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е нагорещена.
- Можете да спестите енергия като изключите фурната няколко минути преди края на времето за готвене. Не отваряйте вратата на фурната.
- Размразете замразените храни преди да ги сготвите.
- За готвене използвайте съдове с капацитет. Ако готвите без капак, консумацията на енергия се увеличава до 4 пъти.
- Изберете горелката, която е най-подходяща за размера на дъното на съда, който използвате. Винаги избирайте подходящия размер тенджера за яденето, което ще пригответе. По-големите тенджери харчат повече енергия.
- При готвене на електрически котлони дъното на съдовете трябва да е равно. Тенджерите с дебело дъно осигуряват по-добър топлообмен. Може да спестите до 1/3 електроенергия.
- Съдовете и тенджерите, които използвате, трябва да са съвместими с котлоните. Дъното на съдовете или тенджерите трябва да е по-малко от котлона.
- Поддържайте котлоните и дъното на тенджерите чисти. Наслаганията от мръсотия намаляват проводимостта между котлона и дъното на тенджерата.

- При по-продължително готвене, изключете котлона 5-10 минути преди края на времето за готвене. Може да спестите до 20% електроенергия при ползване на остатъчната топлина.

### Първо ползване

#### Първоначално почистване на уреда



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.

1. Премахнете всички опаковъчни материали.
2. С мокър парцал или гъба забършете всички повърхности и подсушете.

#### Първоначално загряване

Загрейте уреда за около 30 минути и след това го изключете. По този начин всякакви утайки и наслагвания, останали от процеса на производство, ще бъдат премахнати.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч.

Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.

#### Електрическа фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".
4. Изберете най-високата мощност на грила; Виж *Как да работите с електрическата фурна*, стр. 27.
5. Пуснете фурната за около 30 минути.
6. Изключете фурната; Виж *Как да работите с електрическата фурна*, стр. 27

## Грил-фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете най-високата мощност на грила; виж *Как да работите с грила, стр. 30*.
4. Пуснете фурната за около 15 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила, стр. 30*

## Котлон

1. Всички остатъци или предпазни слоеве трябва да се изгорят преди първата употреба. Пуснете котлона на средна температура за 8 минути без никакви съдове отгоре. През време на тази процедура върху котлона не бива да се поставят никакви тенджери или други съдове.



По време на първата употреба за няколко часа могат да възникнат дим и миризма. Това е съвсем нормално. Стаята трябва да е с добра вентилация за да се премахне пушека и миризмата. Избягвайте директно вдишване на излизания пушек и миризма.

## 5 Как да работите с котлона

### Обща информация за готвенето



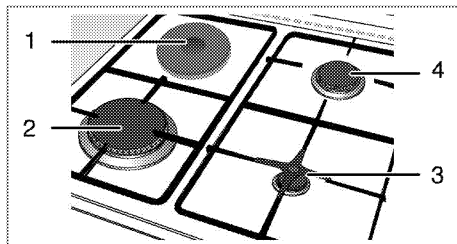
Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагривате олио. Пренагряната мазнина води до риск от пожар. **Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода!** Ако олиот се подпали, го покрийте с противопожарно одеало или влажен парцал. Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната.

- Преди пържене на хранителни продукти, винаги ги подсушавайте добре и ги поставяйте внимателно в нагорещената мазнина. Замразените храни трябва да се размразят напълно преди пържене.
- Не покривайте съда в който загривате олио.
- Поставяйте тиганите и тенджерите по такъв начин, че дръжките им да не изложени на горещината от котлона. Не поставяйте небалансирани и лесно накланящи се съдове върху котлона.
- Не поставяйте празни съдове и тенджери във включените зони за готвене. Това може да ги повреди.
- Пускането на зона за готвене без поставяне на съд или тенджера отгоре ще повреди уреда. Изключете зоните за готвене след приключване на готвенето.
- Не поставяйте пластмасови и алуминиеви съдове върху уреда тъй като повърхността му може да бъде нагорещена. Тези съдове не бива да се използват и за съхранение на храна.
- Използвайте само тенджери и съдове с плоско дъно.
- Поставяйте съразмерно количество ядене в тенджерите и тиганите. По този начин ще си спестите излишното чистене на преляло ядене.  
Не поставяйте капациите на тенджерите и тиганите в зоните за готвене. Поставяйте тенджерите така, че да са центрирани върху зоните за готвене. Ако желаете да преместите тенджерата върху друга зона за готвене, я повдигнете и преместете вместо да я плъзгате.

### Готвене на газ

- Размерът на съда и на пламъка трябва да са съразмерни. Регулирайте пламъка така, че да не надвишава дъното на съда и центрирайте съда добре върху поставките за тенджери.

### Използване на котлоните



- 1 Електрически котлон 18-20 см
- 2 Бързонагривач котлон 22-24 см
- 3 Помощен котлон 12-18 см
- 4 Обикновен котлон 18-20 см е списък на препоръчителните диаметри на съдовете, които следва да бъдат използвани със съответните котлони.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не използвайте тенджери за готвене извън границите на размерите, дадени по-горе. Използването на по-големи тигани създава риск от отравяне с въглероден окис, прегряване на съседните повърхности и контролните копчета. Използването на по-малки тигани създава риск от изгаряне от пламъка.

Символът с голям пламък обозначава най-високата степен на готвене, а символът с малък пламък обозначава най-ниската степен. В най-горната (изключена) позиция, горелките не се снабдяват с газ.

### Запалване на газовите горелки



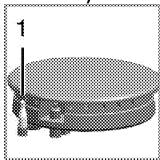
Газовите горелки се запалват с копчетата за запалване.

1. Дръжте копчето на горелката натиснато.
2. Завъртете обратно на часовниковата стрелка към символа с голям пламък.
3. Натиснете и отпуснете копчето за запалване. Повторете процедурата докато газта се възпламени.
4. Настройте желаната степен за готвене.

### Изключване на газовите горелки

Завъртете копчето на зоната за поддържане на яденето топло нагоре към позиция изключено.

### Защитна система за изключване на газоподаването (при модели с термален елемент)



1. Система за защита на газоподаването

- Бутнете копчето навътре и го завъртете обратно на часовниковата стрелка за да запалите котлона.
- След като газта се запали, задръжете копчето натиснато 3-5 секунди за да активирате защитната система.
- Ако газта не се запали след като натиснете и задръжите копчето, повторете процедурата като задръжите копчето натиснато 15 секунди.

Като предпазна мярка срещу изтичане на газ поради преливане на течност върху котлоните, защитният механизъм се изключва и спира газоподаването.



#### ОПАСНОСТ:

Освободете бутона ако горелката не се запали в рамките на 15 секунди.

Изчакайте поне 1 минута преди да опитате отново. Съществува риск от акумулиране на газ и експлозия!

### Използване на котлоните

Копчетата на котлоните може да се въртят в двете посоки осигурявайки температурен контрол на степени.



Ако котлонът е оборудван с функция бързо загряване, съответния котлон ще бъде маркиран с червена точка.

### Защита от прегряване

Котлоните с мощност над 1000 W са оборудвани с защита от прегряване. Защитата от прегряване понижава мощността на котлона в следните случаи:

- Върху котлона няма поставена тенджерата или друг съд.
- Върху котлона е поставена празна тенджерата или друг съд.
- Дъното на съда или тенджерата не е плоско.

### Включване на котлоните

Използвайте копчетата на котлоните за да ги пуснете. Завъртете копчето на котлоните на съответното ниво за да включите желаното ниво за готвене.

Ниво на готвене	1	2 — 3	4 — 6
	загряване	задушаване, готвене	готвене, пържене

### Изключване на котлоните

Завъртете копчето на котлона на най-горната позиция (изключено).

## 6 Как да работите с фурната

### Основна информация за готвене, печене и грила



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч. Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.



#### ОПАСНОСТ:

Внимавайте при отваряне на вратата, възможно е бълване на гореща пара. Излизащата пара може да опари ръцете, лицето и/или очите ви.

#### Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални съдове с незалепващо покритие, алуминиеви контейнери или топлоустойчиви силиконови формички.
- Използвайте възможно най-добре пространството върху поставката.
- Поставете формата за печене по средата на рафта.
- Преди да пуснете фурната или грила, изберете правилната позиция на рафта. Не променяйте позицията на рафта докато фурната е гореща.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

#### Съвети за изпичане

- Обработването на пилета, пуйки и едри парчета месо с лимонов сол, черен пипер и други подобни преди готвенето подобряват печенето.
- Печенето на месо с костите отнема около 15 до 30 минути повече отколкото същото количество обезкостено месо.
- Всеки сантиметър от дебелината на месото отнема приблизително 4 до 5 минути печене.
- Оставете месото във фурната за около 10 минути след като го пригответе. Сокът се разпределя по-добре по цялото печено месо и не потича, когато го разрязвате.
- Рибата трябва да се постави в средата на долния рафт в термоустойчив съд.

#### Съвети за запичане

Когато месото, рибата или пилешкото се запичат, те бързо потъмняват, имат хубава коричка и не се изсушават. Пържоли, шишчета и наденички са особено подходящи за печене на грил, както и зеленчуци с високо водно съдържание като напр. домати и лук.

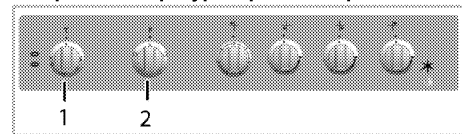
- Разпределете парчетата, които ще печете върху теления грил или в тавата за печене с теления грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
- Плъзнете теления рафт или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете на грил върху теления рафт, плъзнете тавата на долния рафт, за да събира мазнината. Тавата за печене, която трябва да се плъзне, трябва да бъде с размер, който покрива цялата площ за печене. Тази тава може да не се доставя с продукта. За по-лесно почистване, добавете вода в тавата за мазнината.



Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене. Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

### Как да работите с електрическата фурна

#### Избор на температура и режим на работа



- 1 Селектор за термостата
  - 2 Селектор за функциите
1. Настройте копчето за функциите на желания режим на работа.
  2. Настройте копчето за температурата на желаната температура.
- » Фурната се загрява до настроената температура и я поддържа. През време на нагряването, лампата на температурата остава включена.

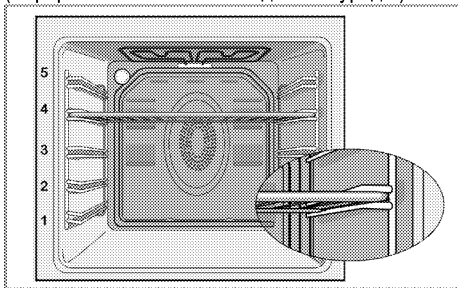
## Изключване на електрическата фурна

Завъртете копчетата за функциите и термостата в изключена позиция (горе).

Важно е да поставите правилно телената скара върху телената решетка. Телената скара трябва да бъде поставена между телените редове както е показано на фигурата.

Не оставяйте телената скара да се обляга на задната стена на фурната. Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите добри резултати от печенето на грил.

(Варира в зависимост от модела на уреда.)



## Режими на работа

Показаният тук ред на оперативните режими може да се различава от подредбата върху вашия уред.

### Горен и долен нагревател



Горният и долен нагревател работят. Яденето се загрева едновременно отгоре и отдолу. Например е подходящо за кексове, баници или кексове и касероли във форми за печене. Печете само една тава.

## Таблица с времето за готвене



Времетраенето в тази таблица са с ориентировъчна цел. В действителност времетраенето може да варира в зависимост от храната, дебелината, типа и предпочитанията ви на готвене.

Ястие	Брой тави	Принадлежности за употреба	Режим на работа	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Кексове в тава	Една тава	Стандартна тава*		3	180	25 ... 30
Кексове във форма	Една тава	Форма за кекс върху телена скара**		2	180	40 ... 50
Малки кексчета	Една тава	Стандартна тава*		3	160	25 ... 35
Пандишпан	Една тава	Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена		3	160	25 ... 35

## Долно нагряване



Работи само долното нагряване. Подходящо е за пица и за постепенно запичане на ястието отдолу.



Тази функция трябва да се използва и за лесно парно почистване.

## Грил



Малкият грил на тавана на фурната работи. Подходящ за запичане

- За запичане, поставете малък или среден размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

## Цял грил



Големият грил на тавана на фурната работи. Подходящ е за препичане на големи количества месо.

- За запичане, поставете среден или голям размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

## Печене и запичане



Първото ниво на фурната е **долното**.

		скара**				
Сладки	Една тава	Тава за сладки*	<input type="checkbox"/>	3	180	25 ... 30
Тесто за сладки	Една тава	Стандартна тава*	<input type="checkbox"/>	2	200	30 ... 40
Мазна баница	Една тава	Стандартна тава*	<input type="checkbox"/>	2	200	25 ... 35
Мая	Една тава	Стандартна тава*	<input type="checkbox"/>	2	200	35 ... 45
Лазаня	Една тава	Стъклена/метална правоъгълна тава върху телена скара**	<input type="checkbox"/>	2 - 3	200	30 ... 40
Пица	Една тава	Стандартна тава*	<input type="checkbox"/>	2	200 ... 220	15 ... 20
Бифтек (цял) / Печено	Една тава	Стандартна тава*	<input type="checkbox"/>	2	25 мин. 250/max, тогава 180 ... 190	100 ... 120
Пилешки бут (касерол)	Една тава	Стандартна тава*	<input type="checkbox"/>	2	25 мин. 220 тогава 190	70 ... 90
Печено пиле (1,8-2 кг)	Една тава	Стандартна тава*	<input type="checkbox"/>	2	15 мин. 250/max, тогава 190	70 ... 90
Пуца (5.5 кг)	Една тава	Стандартна тава*	<input type="checkbox"/>	1	25 мин. 250/max, тогава 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандартна тава*	<input type="checkbox"/>	3	200	20 ... 30

Препоръчва се да правите предварително загревяване за всякакъв вид храни.

\* Тези принадлежности може да не се доставят с продукта.

\*\* Тези принадлежности не се доставят с продукта. Те са принадлежности, предлагани се в търговската мрежа.

### Таблица за готвене за готвене за тестови ястия

Ястията в тази таблица за готвене са приготвени в съответствие с EN 60350-1, за да е по-лесно за контролните органи да тестват продукта

Ястие	Брой тава	Принадлежности за употреба	Режим на работа	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Сладкиш от маслено тесто	Една тава	Стандартна тава*	<input type="checkbox"/>	3	140	20 ... 30
Малки кекчета	Една тава	Стандартна тава*	<input type="checkbox"/>	3	160	25 ... 35
Пандишпан	Една тава	Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара**	<input type="checkbox"/>	3	160	25 ... 35
Ябълков пай	Една тава	Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху телена скара**	<input type="checkbox"/>	2	180	50 ... 60

Препоръчва се да правите предварително загревяване за всякакъв вид храни.

\* Тези принадлежности може да не се доставят с продукта.

\*\* Тези принадлежности не се доставят с продукта. Те са принадлежности, предлагани се в търговската мрежа.

### Съвети при печене на кекс

- Ако кексът е твърде сух, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене.
- Ако кексът е влажен, използвайте по-малко течност или намалете температурата с 10°C .
- Ако кексът потъмнее твърде много отгоре, го поставете на по-долен рафт, намалете температурата и увеличете времето на готвене.
- Ако е добре опечен отвърте, но лепне отвън, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето на готвене.

### Съвети при печене на баница

- Ако баницата е твърде суха, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене. Напоете слоевете тесто със сос направен от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако баницата се пече твърде дълго, внимавайте дебелината на баницата, която сте приготвили да не надвишава дълбочината на тавата.
- Ако баницата почернее отгоре, а отдолу е непечена, трябва да внимавате да не използвате твърде много сос в долната част на баницата. Опитайте да разпределите

равномерно соса между и върху слоевете на баницата за равномерно изпичане.



Печете баницата съгласно режима и температурата, посочени в таблицата за готвене. Ако долната част все още не е изпечена достатъчно, я поставете един рафт по-надолу във фурната следващия път.

### Съвети за приготвяне на зеленчуци

- Ако зеленчуците ястия останат без течност и станат твърде сухи, то ги пригответе в тиган с капак вместо в тава следващия път. Затворените съдове запазват сока на ястието.
- Ако зеленчуците ястия не се изпичат добре, ги сварете предварително или ги подгответе като консервирана храна и след това поставете във фурната.

### Как да работите с грила



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

По време на печенето затворете вратата на фурната.

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

### Готварска плоча за печене

#### Печене с електрически грил

Храна	Принадлежности за употреба	Позиция на рафта	Препоръчителна температура (°C)**	Време на печене (приблизително)
Риба	Телена скара	4..5	250/max	20...25 мин. #
Нарязано пиле	Телена скара	4..5	250/max	25...35 мин.
Агнешки котлет	Телена скара	4..5	250/max	20...25 мин.
Говеждо печено	Телена скара	4...5	250/max	25...30 мин. #
Телешки котлети	Телена скара	4...5	250/max	25...30 мин. #
Тостер *	Телена скара	4	250/max	1...3 мин.

\* в зависимост от дебелината

\*\*Затоплете предварително за 5 минути.

\*\*Ако температурата на решетката на вашия продукт не може да се регулира, решетката ще работи на препоръчаната температура.

Ястията в тази таблица за готвене са приготвени в съответствие с EN 60350-1, за да е по-лесно за контролните органи да тестват продукта

Храна	Принадлежности за употреба	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Печен хляб	Телена скара	4	250/max	1...3 мин.
Кюфтета (говеждо) - 12 парчета	Телена скара	4	250/max	25...35 мин.

Обърнете храната след изтичане на 2/3 от общото време на печене на скара.

Препоръчва се да правите предварително загряване за всякакъв вид храна за около 5 минути.

### Включване на грила

1. Завъртете копчето за функциите до желания символ грил.
2. След това изберете желаната температура за печене на грил.
3. При необходимост, извършете предварително загряване за 5 минути.

### Изключване на грила

1. Завъртете функционалното копче в изключена позиция (горе).





Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене. Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.




## 7 Поддържане и грижа


### Обща информация

Оперативният живот на уреда ще се удължи, а често срещаните проблеми ще намалееят ако уредът се почиства редовно.

	<b>ОПАСНОСТ:</b> Изключете уреда от захранването при почистване и поддръжка. Съществува риск от токов удар!
	<b>ОПАСНОСТ:</b> Преди да почистите уреда, го оставете да изстине. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от готвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я забършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- **(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)**  
Не използвайте почистващи вещества, съдържащи киселина или хлор за почистване на неръждаемото покритие и дръжката. Използвайте мек парцал с течен препарат (неабразивен) за да забършете тези части, като внимавате да забърсвате в една посока.
- Не използвайте твърди метални четки и абразивни почистващи материали за да почистите стъкления капак. Това може да повреди стъклената повърхност.

	Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.
--	--

	Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.
---	--

### Почистване на котлона

#### Osak gözü temizliği

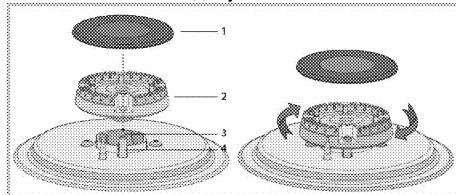
1. Извадете носачите за тенджери от котлона.
2. Отстранете всички подвижни части от горелката и почистете само на ръка с гъба, малко почистващ препарат и гореща вода.
3. Почистете неподвижните части на горелката с мокра кърпа.
4. Почистете щепсела и термичните елементи (при моделите със запалване и термичен елемент) с леко навлажнена кърпа. След това, изсушете с чиста кърпа. Уверете се, че отворите за пламък и щепсела са напълно сухи.

В противен случай в края на запалването няма да бъде произведена искра.

5. При поставяне на горните грилове, внимавайте да поставите носачите за тенджери така, че горелките да останат в центъра им.

#### Сглобяване на частите на горелката

След почистване на горелката, поставете частите както е показано по-долу.



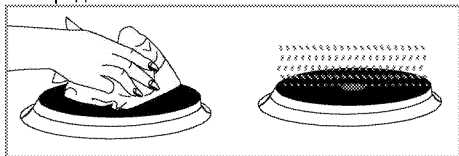
- 1 Капачка на горелката
- 2 Глава на горелката
- 3 Камера на горелката
- 4 Запушалка на искрата (продукти със запалител)

1. Поставете главата на горелката като се уверите, че преминава през запушалката на искрата на горелката (4). Завъртете главата на горелката на дясно и на ляво, за да се уверите, че е прилегла в камерата на горелката.
2. Поставете капачката на горелката на главата на горелката.

#### Електрически котлони

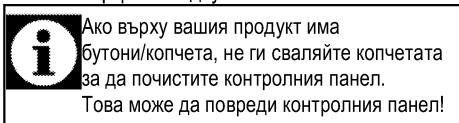
1. Изключете котлоните и изчакайте да изстинат напълно.

- При необходимост почистете плочите с почистващ препарат (можете да намерите почистващи препарати/омекотители в специализираните магазини).
- След почистване пуснете котлона за няколко минути за да се подсуши отгоре.
- Периодично намазвайте горната повърхност на плочата с машинно масло, за да го предпазите.



### Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.



Ако върху вашия продукт има бутони/копчета, не ги сваляйте копчетата за да почистите контролния панел.

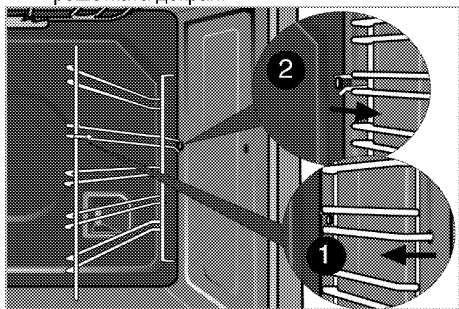
Това може да повреди контролния панел!

### Почистване на фурната

За почистване на страничната стена (Варира в зависимост от модела на уреда.)

(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

- Свалете предната част на страничната решетка като я издърпате в посока обратна на страничната стена.
- Издърпайте към вас за да извадите решетката докрай.

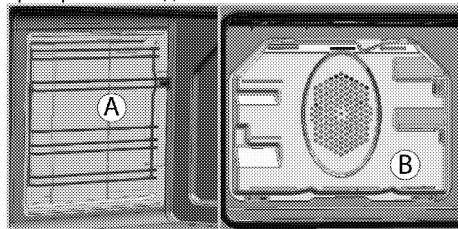


### Каталитичен емайл

(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Вътрешните странични стени (А) и/или задната стена (В) на Вашия продукт могат да бъдат покрити с каталитичен емайл. Каталитични стени имат лек матов цвят и шуплеста повърхност. Каталитичните стени на фурната не бива да се

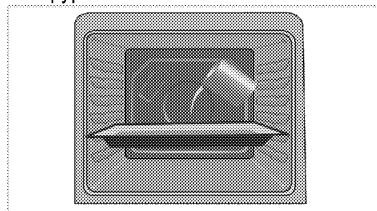
чистят. Благодарение на тяхната перфорирана структура, каталитичните повърхности поглъщат мазнина и когато повърхността се запълни с мазнина, започват да блестят. В този случай е препоръчително да замените частите.



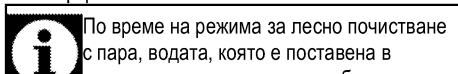
### Лесно парно почистване

Осигурява лесно почистване тъй като мръсотията (която не е преседяла твърде дълго) се омекотява от парата, образувана във фурната и от капките вода кондензирани по вътрешните й повърхности.

- Извадете всички принадлежности от фурната.
- Налейте 500 мл вода в тавата на фурната и поставете тавата на втория рафт във фурната.



- Определете фурната до лесен начин за почистване с пара и тичам при 100 ° C в продължение на 25 минути.
- Отворете вратата и забършете вътрешната повърхност на фурната с влажна гъба или парцал.
- Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на упоритите замърсявания и забършете със сух парцал.



По време на режима за лесно почистване с пара, водата, която е поставена в тавичка, за да омекоти леко образуваните остатъци / мръсотия в кухнята на фурната, ще се изпари и кондензира в кухнята на фурната и вътрешната страна на стъкло на вратата, поради което вода може да капе, когато вратата на фурната се отвори. Забършете конденза веднага щом вратата на фурната се отвори.

## Почистване на вратата на фурната

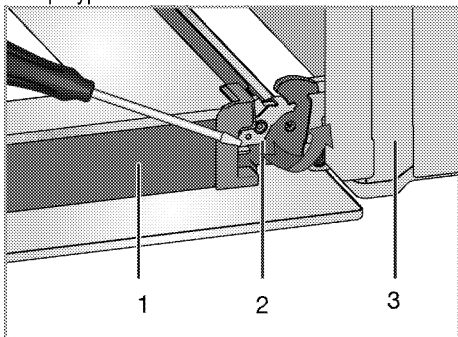
За почистване на вратата на фурната, използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.



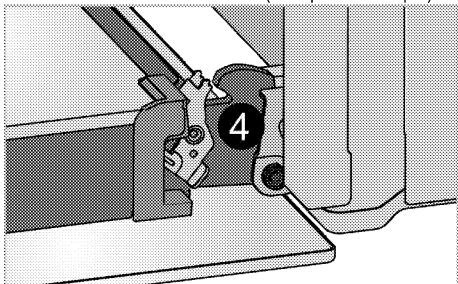
Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.

## Сваляне на вратата на фурната

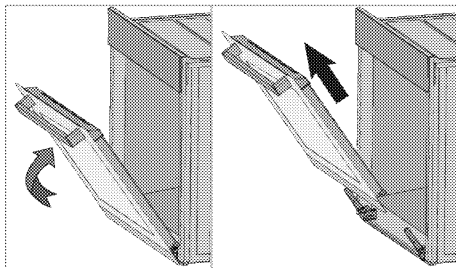
1. Отворете предната врата (1).
2. Отворете скобите върху гнездата на пантите (2) отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.



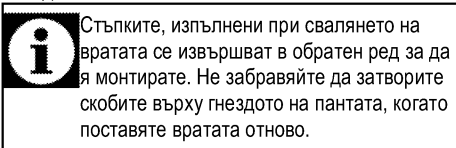
- 1 Врата
- 2 Заклучване на пантата(затворена позиция)
- 3 Фурна
- 4 Заклучване на пантата(отворена позиция)



3. Преместете предната врата до половината.



4. Премахнете предната врата като я издърпате нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.



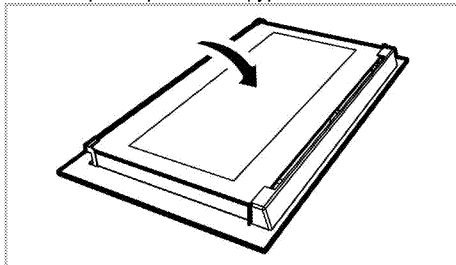
Стъпките, изпълнени при свалянето на вратата се извършват в обратен ред за да я монтирате. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставяте вратата отново.

## Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

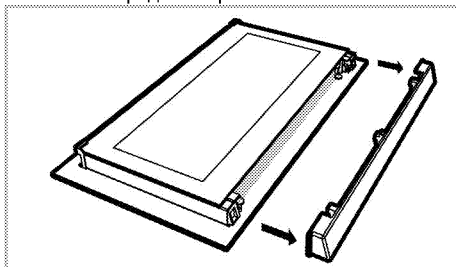
(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Вътрешния стъклен панел на вратата на фурната може да се маха за почистване.

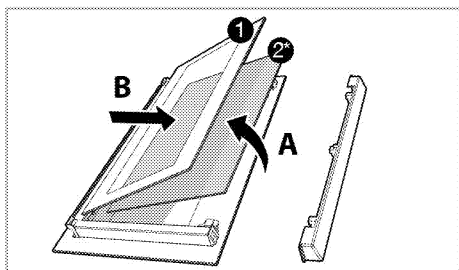
1. Отворете вратата на фурната.



2. Издърпайте към себе си и свалете пластмасовата част, монтирана в горната част на предната врата.



3. Както е показано на фигурата, повдигнете най-вътрешния стъклен панел (1) леко по посока на **A** и издърпайте по посока на **B**.



- 1 Най-вътрешен стъклен панел
- 2\* Вътрешен стъклен панел (Може да не се предлага за Вашия продукт.)
4. Ако вашият уред е оборудван с вътрешен стъклен панел (2) ; Повторете същата процедура за да свалите вътрешния стъклен панел (2).
5. Първата стъпка по сглобяването на вратата е да монтирате обратно вътрешния стъклен панел (2). Поставете скосения ръб на стъкления панел така, че да легне в скосения ръб на пластмасовия процеп (Ако вашият уред е оборудван с вътрешен стъклен панел). Вътрешният стъклен панел (2) трябва да бъде монтиран в пластмасовия процеп в близост до най-вътрешния стъклен панел (1).
6. При монтирането на най-вътрешния стъклен панел (1), страната от която са надписите върху панела трябва да гледа към вътрешния стъклен панел. Много е важно да загнездите долния ръб на най-вътрешен стъклен (1) панел в долния пластмасов прорез.
7. Бутнете пластмасовата част към рамката докато чуete прищракване.

### Подмяна на лампата във фурната



#### ОПАСНОСТ:

Преди да подмените лампата във фурната, уредът трябва да е изключен от захранването и охладен за да се избегне риск от токов удар. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!



Позицията на лампата може да се различава от фигурата.



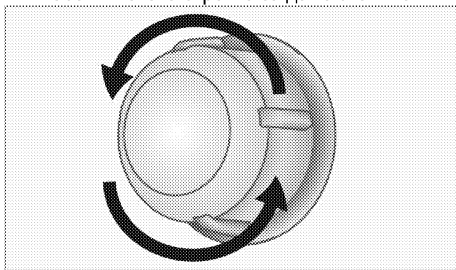
Лампата, която се използва в този уред не е подходящ за осветление на битови стая.. Предназначението на тази лампа е да помогне на потребителя да види храните.



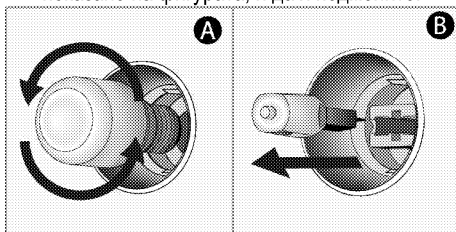
Лампите използвани в този уред, трябва да издържат на екстремни физически условия като температура над 50°C.

### Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

1. Изключете уреда от захранването.
2. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка за да го свалите.



3. Ако лампата на вашата фурна е от тип (A), показан на фигурата по-долу, можете да я свалите като я въртите така както е показано, и да я подмените. Ако тя е от тип (B), можете да я издърпате и извадите, така както е показано на фигурата, и да я подмените.



4. Монтирайте обратно стъкления капак.



В тази фурна се използва лампа с нажежаема жичка с мощност по - малка от 40 W, височина по -малка от 60 mm, диаметър по -малък от 30 mm или халогенна лампа с цокъл тип G9, мощност по -малка от 60 W Лампите са подходящи за работа при температури над 300 ° C. Лампите за фурни могат да бъдат получени от оторизиран сервизен агент или техник с лиценз.

## 8 Отстраняване на повреди

### Фурната изпуска пара при употреба.

- Нормално е да излиза пара по време на работа. >>> *Това не е повреда.*

### Уредът издава металически звуци при загряване и охлаждане.

- Когато металните части се загряват, може да се разширят и да предизвикат шум. >>> *Това не е повреда.*

### Уредът не работи.

- Бушонът е дефектен или се е изключил. >>> *Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*
- Уредът не е включен в (заземен) контакт. >>> *Проверете контакта.*

### Лампата във фурната не работи.

- Лампата на фурната е дефектна. >>> *Подменете лампата на фурната.*
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*

### Фурната не се загрява.

- Няма настроени функция и/или температура. >>> *Настройте функцията и температурата с копчето за функциите и/или копчето за температурата.*
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*

### Липсва възпламеняващ пламък.

- Няма такава. >>> *Проверете предпазителите в електрическата кутия.*

### Няма газ.

- Основният кран на газта е затворен. >>> *Отворете крана на газта.*
- Газовата тръба е наклонена. >>> *Монтирайте добре газовата тръба.*

### Горелките не горят както трябва.

- Горелките са мръсни. >>> *Почистете частите на горелката.*
- Горелките са мокри. >>> *Подсушете частите на горелката.*
- Капачката на горелката не е добре монтирана. >>> *Монтирайте добре капачката на горелката.*
- Кранът за газта е затворен. >>> *Отворете крана на газта.*
- Газовият цилиндър е празен (при използване на LPG). >>> *Подменете газовия цилиндър.*



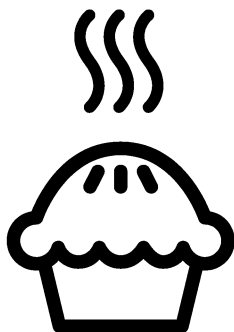
Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервиз или магазина, от който сте закупили уреда. Нкога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.



# **beko**

## **Pećnica**

Korisnički priručnik



**HR**

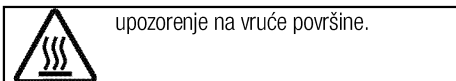
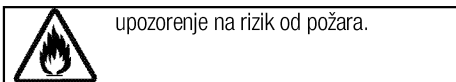
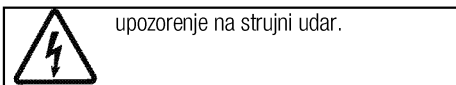
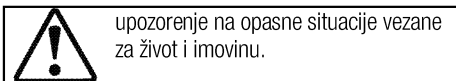
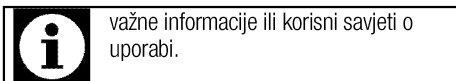
## Molimo prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani kupci,

hvala Vam što ste odabrali proizvod tvrtke Beko. Nadamo se da ćete postići najbolje rezultate s proizvodom koji je proizveden visokokvalitetnom i najmodernijom tehnologijom. Zato vas molimo da pažljivo pročitate cijeli korisnički priručnik i druge prateće dokumente prije uporabe proizvoda te da ih sačuvate za buduću uporabu. Ako proizvod dajete nekom drugom, priložite i korisnički priručnik. Poštujte sva upozorenja i informacije u korisničkom priručniku. Imajte na umu da ovaj korisnički priručnik vrijedi i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela navedene su u priručniku.

### Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom priručniku koriste se sljedeći simboli:



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY



<b>1</b>	<b>Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš</b>	<b>4</b>		
	Opća sigurnost .....	4		
	Sigurnost kod rada s plinom .....	4		
	Električna sigurnost .....	5		
	Sigurnost proizvoda .....	6		
	Predviđena uporaba .....	8		
	Sigurnost za djecu .....	8		
	Stara oprema .....	9		
	Odlaganje materijala pakiranja .....	9		
	Budući prijevoz .....	9		
<b>2</b>	<b>Opće informacije</b>	<b>10</b>		
	Pregled .....	10		
	Sadržaj paketa .....	11		
	Tehničke specifikacije .....	12		
	Tablica dizni .....	12		
<b>3</b>	<b>Instalacija</b>	<b>13</b>		
	Prije instalacije .....	13		
	Montaža i spajanje .....	14		
	Promjena plina .....	17		
<b>4</b>	<b>Pripreme</b>	<b>19</b>		
	Savjeti za uštedu energije .....	19		
	Prva uporaba .....	19		
	Prvo čišćenje proizvoda .....	19		
	Prvo zagrijavanje .....	19		
<b>5</b>	<b>Kako koristiti grijaću ploču</b>	<b>20</b>		
	Opće informacije o kuhanju .....	20		
	Uporaba grijaćih ploča .....	20		
<b>6</b>	<b>Kako raditi s pećnicom</b>	<b>22</b>		
	Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju .....	22		
	Kako koristiti električnu pećnicu .....	22		
	Načini rada .....	23		
	Tablica vremena kuhanja .....	23		
	Kako raditi s roštiljem .....	24		
	Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu .....	25		
<b>7</b>	<b>Održavanje</b>	<b>26</b>		
	Opće informacije .....	26		
	Čišćenje ploče za kuhanje .....	26		
	Čišćenje kontrolne ploče .....	27		
	Čišćenje pećnice .....	27		
	Skidanje vrata pećnice .....	27		
	Skidanje stakla unutrašnjih vrata .....	28		
	Zamjena lampice pećnice .....	29		
<b>8</b>	<b>Otklanjanje kvarova</b>	<b>30</b>		

## **1** Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute koje će vam pomoći da se zaštitite od rizika od osobnih ozljeda ili oštećenja imovine. Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.

### **Opća sigurnost**

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako imaju nečiji nadzor ili su upućene u sigurnu uporabu ovog proizvoda i razumiju opasnosti koje on nosi.  
Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju bez nadzora čistiti i održavati uređaj.
- Uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako se ne nadziru ili im se daju upute.  
Djeca koja se nadziru ne smiju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Nikad ne postavljajte uređaj na pod prekriven tepihom. U

protivnome može doći do pregrijavanja električnih dijelova zbog nedostatka strujanja zraka ispod uređaja. To će prouzročiti poteškoće u radu s uređajem.

- Instalacije i popravke moraju uvijek obavljati ovlaštteni serviseri. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe, a to može dovesti i do poništavanja jamstva. Prije instalacije pažljivo pročitajte upute.
- Ne radite s proizvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Provjerite jesu li funkcijske tipke uređaja isključene nakon svake uporabe.

### **Sigurnost kod rada s plinom**

- Sve radove na plinskoj opremi i sustavima smiju vršiti samo ovlaštene kvalificirane osobe.
- Prije instalacije, pazite da su uvjeti lokalne distribucije (vrsta i talk plina) i postavke na aparatu kompatibilni.
- Ovaj uređaj nije spojen na uređaj za izlaz produkata izgaranja. Bit će montiran i spojen u skladu s trenutnim zakonima o instalaciji. Posebna se pažnja treba dati zahtjevima vezanim za ventilaciju; pogledajte *Prije instalacije*, stranica 13

- **OPREZ:** Uporaba plinskog kuhala dovodi do stvaranja topline, vlage i produkata sagorijevanja u sobi u kojoj je postavljeno. Pazite da se kuhinja dobro prozračuje, posebno kad se uređaj koristi: držite prirodne otvore za ventilaciju ili instalirajte mehanički uređaj za ventilaciju (mehanička napa). Dulja intenzivna uporaba uređaja može zahtijevati i dodatnu ventilaciju, na primjer povećanje razine mehaničke ventilacije ako je prisutna.
- Pravilan rad plinskih uređaja i sustava se mora stalno provjeravati. Regulator, crijevo i njegova spojnica se moraju redovito provjeravati i zamjenjivati u rokovima koje je predvidio proizvođač ili po potrebi.
- Redovito čistite plinske plamenike. Plamen treba biti plav i gorjeti ujednačeno.
- Ovaj proizvod treba se upotrebljavati u sobi s pravilno postavljenim i ispravnim senzorom ugljičnog monoksida. Pobrinite se da senzor ugljičnog monoksida ispravno radi i redovito ga održavajte. Senzor ugljičnog monoksida potrebno je montirati na udaljenosti od najviše 2 metra od proizvoda.
- Kod plinskih uređaja je potrebno dobro izgaranje. U slučaju

nepotpunog izgaranjem može nastati ugljični monoksid (CO). Ugljik monoksid je jako toksičan plin bez boje i mirisa koji ima smrtonosne posljedice čak i u vrlo malim dozama.

- Zatražite informacije o telefonskim brojevima za hitne slučajeve vezane za plin i sigurnosne mjere u slučaju mirisa plina od Vašeg dobavljača plina.

### **Što raditi kad osjetite miris plina**

- Ne koristite otvoreni plamen i ne pušite. Ne radite s bilo kakvim električnim prekidačima (npr. prekidač lampe, zvono za vrata, itd.) Ne koristite fiksni ili mobilni telefon. Opasnost od eksplozije i trovanja!
- Otvorite vrata i prozore.
- Zatvorite sve ventile na plinskim uređajima i plinomjerima.
- Provjerite nepropusnost svih cijevi i spojeva. Ako još osjetite plin, izađite iz stana.
- Upozorite susjede.
- Zovite vatrogasce. Koristite telefon izvan kuće.
- Nemojte ponovno ulaziti u nekretninu dok vam ne bude rečeno da je to sigurno.

### **Električna sigurnost**

- Uređaj se ne smije koristiti ako na njemu postoji kvar, osim ako ga nije popravio ovlašteni serviser. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod spojite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa

naponom i zaštitom kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakve poteškoće nastale zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.

- Proizvod nikad ne perite tako da ga pršćete ili zalijevate vodom! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod mora biti isključen iz struje tijekom instalacije, održavanja, čišćenja i servisiranja.
- Ako je kabel napajanja uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba da bi se izbjegla opasnost.
- Uređaj se mora instalirati tako da se u potpunosti može odvojiti od mreže napajanja. Razdvajanje mora biti omogućeno mrežnim utikačem ili prekidačem ugrađenim u fiksnu električnu instalaciju u skladu s građevinskim propisima.
- Stražnja površina pećnice postaje vruća kad se koristi. Pazite da spoj s plinom/strujom ne dodiruje stražnju površinu; inače se spojevi mogu oštetiti.
- Nemojte priklještititi kabel između vrata pećnice i okvira i nemojte ga provoditi preko vrućih površina. Inače će se izolacija kabela otopiti i

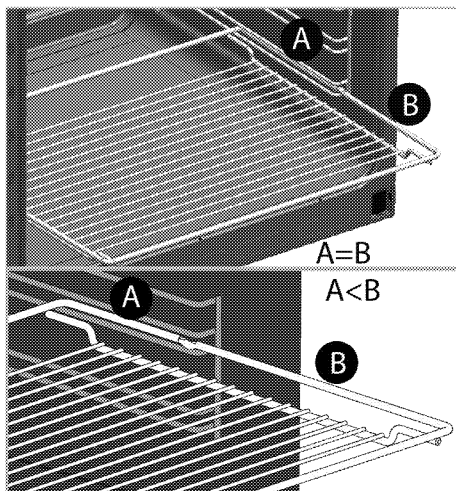
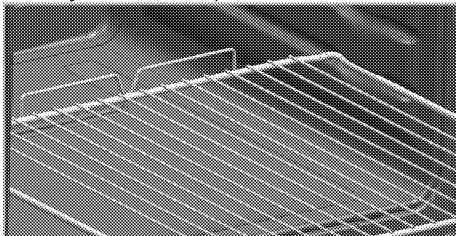
uzrokovati požar zbog kratkog spoja.

- Sve radove na električnoj opremi i sustavima smiju obavljati samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i otpojite ga s napajanja. Da biste to uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite je li nazivna struja osigurača kompatibilna s proizvodom.

### **Sigurnost proizvoda**

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postanu vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina se trebaju držati podalje, osim ako imaju stalni nadzor.
- Nikada ne koristite proizvod kad su vam smanjeni prosudba ili koordinacija zbog uporabe alkohola i/ili droga/lijekova.
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Pazite da blizu proizvoda ne budu zapaljivi materijali jer njegove stranice mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Tijekom uporabe uređaj postaje vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata u pećnici.

- Držite otvore za ventilaciju bez zapreka.
- Ne grijte zatvorene konzerve i staklenke u pećnici. Tlak koji se stvori u konzervi/staklenci može prouzročiti njeno pucanje.
- Ne stavljajte lim za pečenje, posude ili aluminijsku foliju izravno na dno pećnice. Nakupljanje topline može oštetiti dno pećnice.
- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre strugače metala za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu izgubiti površinu, što može rezultirati razbijanjem stakla.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.
- (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)  
Pravilno stavljanje žičanog roštilja i lima za pečenje na žičane police  
Važno je pravilno staviti žičanu policu i/ili lim za pečenje na policu. Provucite žičanu policu ili lim za pečenje između 2 police i pazite da je u ravnoteži prije nego stavite hranu na nju (molimo pogledajte sljedeću sliku).



- Ne koristite uređaj ako je staklo prednjih vrata skinuto ili puknuto.
- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate posude u vruću pećnicu i vadite ga iz nje.
- Papir za pečenje stavite u posudu za pečenje ili na dodatak za pećnicu (lim, rešetku i sl.) zajedno s hranom i zatim sve stavite u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak papira za pečenje koji prelazi preko rubova dodatka za pećnicu ili posude kako biste spriječili rizik od kontakta s grijaćim elementima pećnice. Papir za pečenje nikada nemojte upotrebljavati pri radnoj temperaturi višoj od one koja je za njega naznačena. Papir za pečenje ne stavljajte izravno na dno pećnice.
- UPOZORENJE: Pazite da su kabel za napajanje uređaja ili prekidač isključeni prije zamjene žarulje da biste izbjegli opasnost od električnog udara.

- Ne zatvarajte gornji poklopac prije nego se grijaće ploče ili plamenici ohlade.  
Obrišite gornji poklopac prije otvaranja da biste izbjegli curenje vode u stražnje i unutarnje dijelove pećnice.
- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da se ne bi pregrijao.
- Uređaj se mora postaviti izravno na pod. Ne smije se stavljati na postolje ili povišenje.
- UPOZORENJE: Kuhanje s mašću ili uljem bez nadzora plamenika može biti opasno i prouzročiti požar. NIKAD ne gasite požar vodom, ali isključite uređaj i pokrijte plamen, primjerice, poklopcem ili vatrootpornom dekom.
- OPREZ: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratki postupak kuhanja mora se neprestano nadzirati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- Uređaj nije predviđen za to da se njime upravlja vanjskim programatorom ili posebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike za ploču koje je izradio proizvođač kuhala ili koje je proizvođač kuhala u korisničkim uputama naveo kao prikladne ili štitnike za ploču ugrađene u kuhalo. Uporaba neprimjerenih štitnika može uzrokovati nezgode.

Za pouzdanost proizvoda protiv požara;

- provjerite pristaje li utikač u utičnicu kako ne bi izazivao iskrenje.
- Ne koristite oštećeni ili izrezani ili produžni kabel, osim originalnog kabela.
- Pazite da na utičnici u koju se uključuje uređaj nema tekućina ili vlage.
- Provjerite je li plinski spoj ispravno instaliran kako ne bi došlo do curenja plina.

### **Predviđena uporaba**

- Ovaj proizvod je napravljen za uporabu u kućanstvu. Komercijalna uporaba nije dopuštena.
- OPREZ: Ovaj uređaj je samo u svrhu kuhanja. Ne smije se koristiti u druge svrhe, npr. Grijanje sobe.
- Uređaj se ne smije koristiti za grijanje tanjura pod roštiljem, vješanje ručnika i krpa itd. na ručke, za sušenje i grijanje.
- Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu do koje je došlo zbog nepravilne uporabe ili rukovanja.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje i pečenje na grillu.

### **Sigurnost za djecu**

- UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.
- Materijali pakiranja će biti opasni za djecu. Držite materijale pakiranja podalje od djece. Molimo

odložite sve dijelove pakiranja prema standardima o zaštiti okoliša.

- Električni i/ili plinski aparati su opasni za djecu. Držite djecu podalje od uređaja dok radi i ne dopuštajte im da se igraju s uređajem.
- Nemojte držati bilo kakve predmete do kojih djeca mogu doći iznad uređaja.
- Kad su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dozvoljavajte djeci da sjede na njima. Pećnica se može prevrnuti ili se šarke vrata mogu oštetiti.

## Stara oprema

**Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom otpadom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:**



Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima.

## Usklađenost s Direktivom o zabrani uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):

Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

## Odlaganje materijala pakiranja

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

## Budući prijevoz

- Sačuvajte originalni karton proizvoda i prevozite proizvod u njemu. Slijedite upute na kartonu. Ako nemate originalni karton, spakirajte proizvod u najlon sa zračnim mjehurićima i čvrsto ga zalijepite trakom.
- Da biste spriječili da žičana polica i lim za pečenje unutar pećnice oštete vrata pećnice, stavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata pećnice uz položaj pladnjeva. Zalijepite trakom vrata pećnice na bočne stjenke.
- Učvrstite poklopce i držače za lonce ljepljivom trakom.
- Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod.



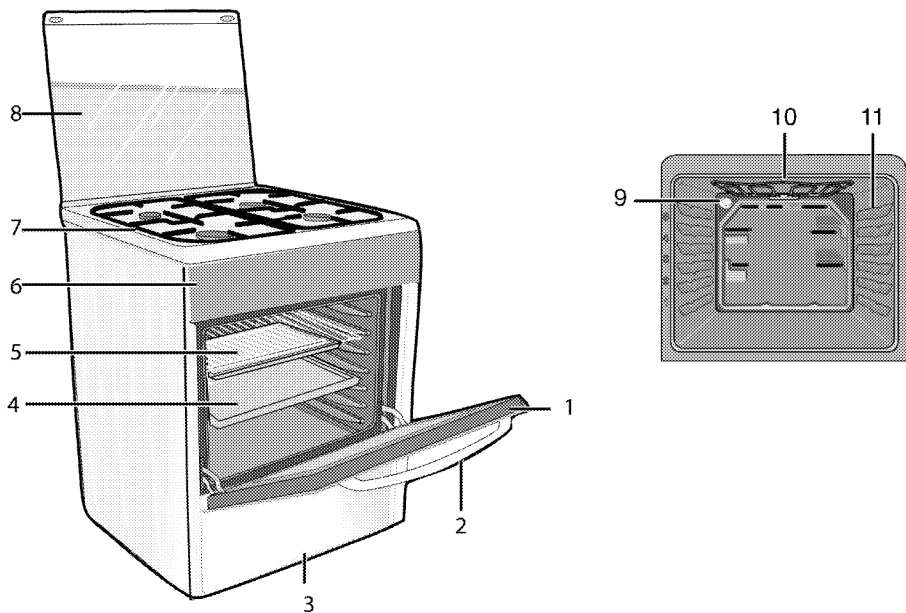
Ne stavljajte bilo kakve predmete na proizvod i pomičite ih u uspravnom položaju.



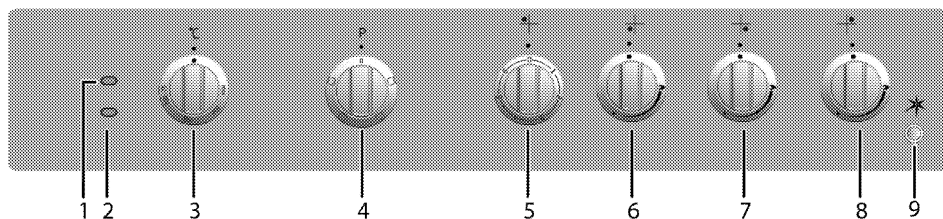
Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja do kojih je došlo tijekom transporta.

## 2 Opće informacije

### Pregled



- |   |                 |    |                        |
|---|-----------------|----|------------------------|
| 1 | Prednja vrata   | 7  | Ploča plamenika        |
| 2 | Ručka           | 8  | Gornji poklopac        |
| 3 | Donji dio       | 9  | Svjetlo                |
| 4 | Lim za pečenje  | 10 | Gornji grijaći element |
| 5 | Žičana polica   | 11 | Položaji police        |
| 6 | Kontrolna ploča |    |                        |



- |   |                               |   |                                  |
|---|-------------------------------|---|----------------------------------|
| 1 | Lampica upozorenja            | 6 | Brzi plamenik Prednji lijevi     |
| 2 | Svjetlo termostata            | 7 | Pomoćni plamenik Prednji desni   |
| 3 | Tipka termostata              | 8 | Normalni plamenik Stražnji desni |
| 4 | Tipka funkcija                | 9 | Tipka za paljenje                |
| 5 | Grijaća ploča Stražnji lijevi |   |                                  |



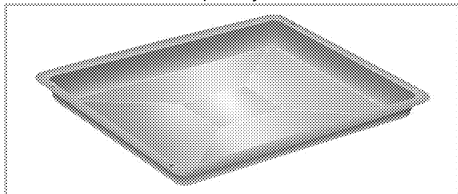
## Sadržaj paketa



Dodaci dostavljeni s uređajem mogu biti različiti, ovisno o modelu proizvoda. Svi dodaci opisani u korisničkom priručniku možda ne postoje za vaš proizvod.

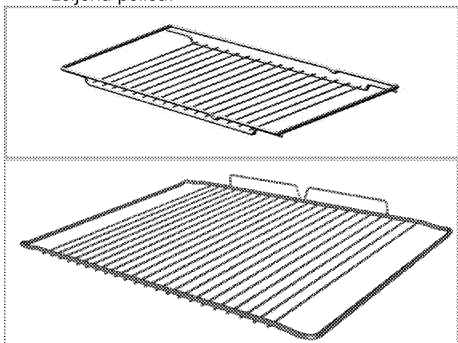
1. **Korisnički priručnik**
2. **Standardni lim za pečenje**

Koristi se za peciva, smrznutu hranu i velike komade mesa za pečenje.



3. **Žičana rešetka**

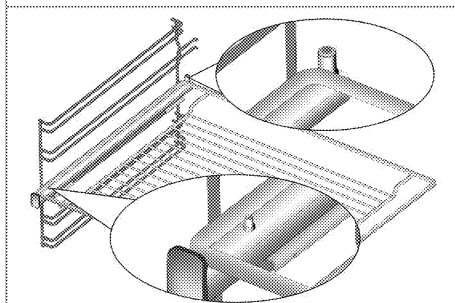
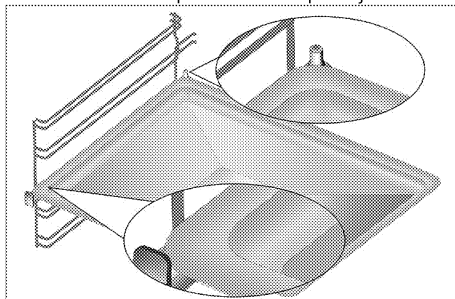
Koristi se za pečenje i za stavljanje hrane koja će se peći ili kuhati u posudama za složenac na željenu policu.



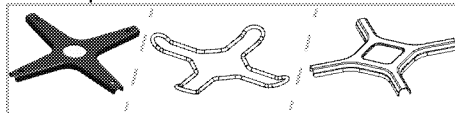
4. **Pravilno stavljanje žičane police i lima za pečenje na teleskopske police.**  
(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Teleskopske police vam omogućavaju da lako instalirate i uklonite limove za pečenje i žičanu policu.

Kod uporabe lima za pečenje i žičane police s teleskopskim policama, pazite da zatici na stražnjem dijelu teleskopske police stoje uz rubove žičane police i lima za pečenje.



5. **Adapter za lončić za kavu.**



Koristi se za lončice za kavu.

## Tehničke specifikacije

<b>OPĆI</b>	
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm/600 mm/600 mm
Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	3.8 kW
Vrsta / presjek kabela	min.H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Kategorija plinskog uređaja	II <b>2H3B/P</b> / II <b>2H3+</b>
Vrsta / tlak plina	NG G 20/20 mbar
Ukupna potrošnja plina	5.9 kW
Pretvaranje na vrstu/tlak plina <sup>S</sup>	LPG G 30/28-30 mbar
- opcionalno	Propan 31/37 mbar

## GRIJAČA PLOČA

### Plamenici


Stražnji lijevi	<b>Grijača ploča</b>
Dimenzija	180mm
Snaga	1500 W
Prednji lijevi	<b>Brzi plamenik</b>
Snaga	2.9 kW
Prednji desni	<b>Pomoćni plamenik</b>
Snaga	1 kW
Stražnji desni	<b>Normalni plamenik</b>
Snaga	2kW


## PEĆNICA/ROŠTILJ


Glavna pećnica	<b>Konvencionalna pećnica</b>
Unutarnja lampica	15-25 W
Potrošnja energije za roštilj	2.2 kW

\* Osnove: Informacije o energetskoj oznaci električnih pećica se daju u skladu s normom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Te se vrijednosti određuju pod standardnim opterećenjem s grijanjem donjim-gornjim grijačem uz pomoć ventilatora (ukoliko postoji).

Klasa energetske učinkovitosti se određuje u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome da li odgovarajuće funkcije postoje na proizvodu ili ne. 1-Kuhanje s eko-ventilatorom, 2- Turbo sporo kuhanje, 3- Turbo kuhanje, 4-Grijanje od dolje/od gore uz pomoć ventilatora, 5-Grijanje od gore i od dolje.

 Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti da bi se poboljšala kvaliteta proizvoda.

 Slike u ovom priručniku su shematske i možda ne odgovaraju u potpunosti vašem proizvodu.

 Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

## Tablica dizni

Položaj zone plamenika	2.9 kW Prednji lijevi	1 kW Prednji desni	2kW Stražnji desni
Vrsta plina / tlak plina			
G 20/20 mbar	115	72	103
G 30/28-30 mbar	87	50	72
G 31/ 37 mbar	87	50	72

Brizgaljke koje nisu isporučene uz vaš proizvod možete dobiti od ovlaštenog davatelja usluga.

### 3 Instalacija

Proizvod mora ugraditi kvalificirana osoba u skladu s važećim zakonima. Inače će jamstvo biti poništeno. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe i to može poništiti jamstvo.



Priprema lokacije i instalacija struje i plina za proizvod su odgovornost kupca.



#### OPASNOST:

Za instalaciju, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim zakonima o plinu i/ili električnoj energiji.



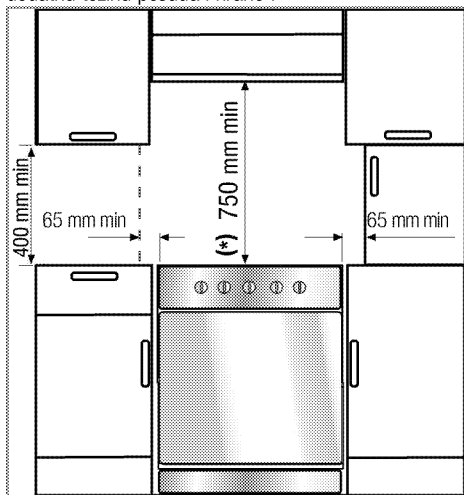
#### OPASNOST:

Prije instalacije, vizualno provjerite ima li proizvod nekih oštećenja. Ako ima, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi su rizik za vašu sigurnost.

#### Prije instalacije

Da biste osigurali da se otvori za zrak održavaju ispod proizvoda, preporučujemo da se ovaj proizvod montira na čvrstu osnovu i da nožice ne tonu u bilo kakav sag ili mek pod.

Kuhinjski pod mora biti u stanju nositi težinu jedinice i dodatnu težinu posuda i hrane.



- Može se koristiti s ormarima na bilo kojoj strani ali osim za minimalnu udaljenost od 400 mm iznad razine grijaće ploče treba ostaviti bočni slobodni prostor od 65 mm između uređaja i bilo koje stjenke, dijela ili visokog ormara.

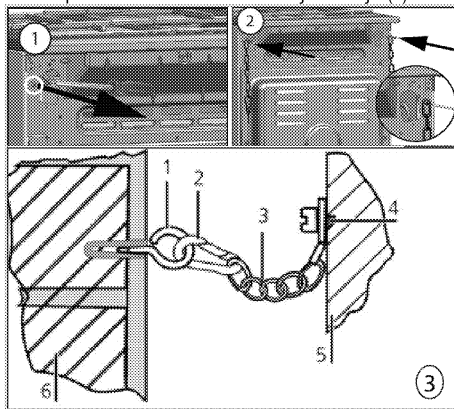
- Također se može koristiti u samostojećem položaju. Ostavite minimalnu udaljenost od 750 mm iznad površine grijaće ploče.
- (\*) Ako se napa za štednjak treba montirati iznad štednjaka, pogledajte upute proizvođača nape vezano za visinu montaže (min. 650 mm).
- Jedinica odgovara uređajima klase 1, tj. može se držati sa stražnjom i **jednom** stranom prema zidovima kuhinje, namještaju kuhinje ili opremom bilo kakve vrste. Kuhinjski namještaj ili oprema na **drugo**j strani može biti samo iste veličine ili manja.
- Sav kuhinjski namještaj koji se nalazi pored jedinice mora biti otporan na toplinu (do 100 °C min.).

#### Sigurnosni lanac

##### Ako vaš proizvod ima 2 sigurnosna lanca;

Uređaj mora biti osiguran od prevrtanja pomoću dostavljena dva lanca na vašoj pećnici.

Prikačite kukicu (1) na kuhinjski zid (6) koristeći odgovarajući klin i spojite sigurnosni lanac (3) na kukicu pomoću mehanizma za zaključavanje (2).

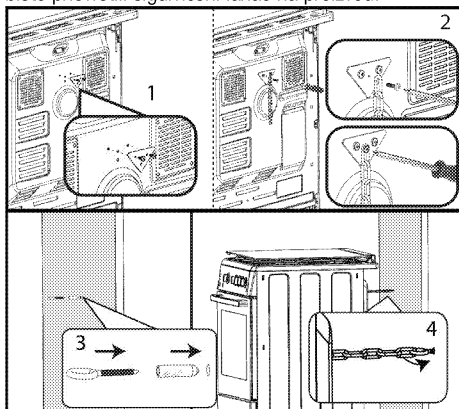


- 1 stabilizacijska kuka
- 2 mehanizam za zaključavanje
- 3 sigurnosni lanac
- 4 dobro pričvrstite lanac na stražnju stranu štednjaka
- 5 stražnji dio štednjaka
- 6 kuhinjski zid

## Ako vaš proizvod ima 1 sigurnosni lanac;

Uređaj mora biti osiguran od prevrtanja upotrebom dostavljenog jednog sigurnosnog lanca na vašoj pećnici.

Slijedite korake prikazane na slici u nastavku kako biste pričvrstili sigurnosni lanac na proizvod.



**i** Stabilizacijski lanac mora biti što kraći da bi se spriječio naginjanje pećnice prema naprijed i dijagonalno postavljen za sprječavanje bočnog naginjanja.

Stabilizacijski lanac štednjaka nije opremljen utorom za postavljanje držača.

## Ventilacija prostorija

U svim je prostorijama potreban prozor koji se može otvoriti ili slično, a u nekim je prostorijama potrebna i stalna ventilacija. Zrak za izgaranje uzima se iz zraka prostorije, a ispušni plinovi emitiraju se izravno u prostoriju. Dobra ventilacija nužna je za siguran rad vašeg uređaja.

## Prostorije s vratima koja se mogu otvoriti i/ili prozorima koji se otvaraju izravno u vanjski prostor

Na vratima i/ili prozorima koji se otvaraju izravno u vanjski prostor mora se nalaziti ventilacijski otvor dimenzija navedenih u tablici u nastavku i utvrđenih na temelju ukupne energije plina uređaja (ukupna potrošnja energije plina uređaja prikazana je u tablici s tehničkim specifikacijama u ovom korisničkom priručniku). Ako vrata i/ili prozori nemaju ventilacijski otvor koji odgovara ukupnoj potrošnji plina uređaja kako je navedeno u tablici u nastavku, u prostoriji se obavezno mora nalaziti i dodatni stalni ventilacijski otvor kako bi se zadovoljili osnovni zahtjevi u pogledu ventilacije za ukupnu potrošnju plina uređaja. Stalni ventilacijski otvor može uključivati otvore za postojeće perforirane opeke, dimenzije otvora nape itd.

Ukupna potrošnja plina (kW)	min. ventilacijski otvor (cm <sup>2</sup> )
0 – 2	100
2 – 3	120
3 – 4	175
4 – 6	300
6 – 8	400
8 – 10	500
10 – 11,5	600
11,5 – 13	700
13 – 15,5	800
15,5 – 17	900
17 – 19	1000
19 – 24	1250

## Prostorije bez vrata koja se mogu otvoriti i/ili prozora koji se otvaraju izravno u vanjski prostor

Ako prostorija u kojoj je uređaj montiran nema vrata i/ili prozor koji se otvara izravno u vanjski prostor, treba potražiti druge proizvode koji su opremljeni stalnim ventilacijskim otvorom koji nije podesiv i koji se ne može zatvoriti, a koji pritom odgovara osnovnim zahtjevima u pogledu ventilacijskog otvora za ukupnu potrošnju plina uređaja kako je navedeno u gornjoj tablici. Također se treba pridržavati odgovarajućih građevinskih propisa.

Ako prostorija ili unutarnji prostor sadrži više od jednog plinskog uređaja, dodatni ventilacijski prostor bit će još jedan od zahtjeva navedenih u gornjoj tablici. Veličina dodatnog ventilacijskog prostora bit će usklađena s pravilima koja se primjenjuju za druge plinske uređaje. Potreban je razmak od barem 10 mm na donjem rubu vrata koja se otvaraju u unutrašnji prostor prostorije u kojoj je montiran proizvod. Pobrinite se da predmeti poput tepiha i drugih podnih obloga ne ugrožavaju razmak kada su vrata zatvorena.

Štednjak se može nalaziti u kuhinji, kuhinji s blagovaonicom ili dnevnoj/spavaćoj sobi, ali ne u prostoriji u kojoj se nalaze kada ili tuš. Štednjak se ne smije montirati u dnevnoj/spavaćoj sobi manjoj od 20 m<sup>3</sup>.

Nemojte montirati ovaj uređaj u prostoriji ispod razine zemlje ako nije bar na jednoj strani otvorena prema razini zemlje.

## Montaža i spajanje

Proizvod se smije montirati i spajati samo u skladu sa zakonom propisanim pravilima instalacije.

**i** Ne stavljajte uređaj pored hladnjaka ili ledenica. Toplina koju emitira proizvod će povećati potrošnju energije aparata za hlađenje.

- Jedinicu moraju nositi najmanje 2 osobe.

- Uređaj se mora postaviti direktno na pod. Ne smije se stavljati na osnovu ili povišenje.



Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod. Oštećuju se vrata, ručke ili šarke.

### Elektroinstalacije

Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićene minijaturnim osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici „Tehničke specifikacije”. Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok upotrebljavate proizvod s transformatorom ili bez njega. Naša tvrtka neće biti odgovorna ni za kakvu štetu nastalu zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.



#### OPASNOST:

Proizvod smije spojiti na napajanje samo ovlaštena osoba. Razdoblje jamstva proizvoda počinje tek nakon pravilne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe.



#### OPASNOST:

Kabel napajanja ne smije biti stegnut, presavijen ili stisnut ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Oštećeni kabel napajanja mora zamijeniti kvalificirani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Tipska pločica se vidi ili kad se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na stražnjoj strani stjenke ovisno o vrsti jedinice. Kabel napajanja na vašem proizvodu mora biti u skladu s tablicom "Tehničke specifikacije".



#### OPASNOST:

Prije početka bilo kakvog rada na električnim instalacijama, molimo ne otpajajte proizvod s napajanja. Postoji opasnost od strujnog udara!

### Spajanje kabela napajanja

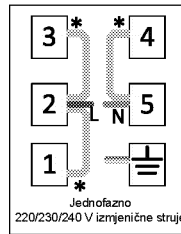


Prilikom izvršavanja ožičenja morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih zakona o električnoj energiji i upotrebljavati odgovarajuću utičnicu/vod za pećnicu. U slučaju da su granice snage proizvoda veće od električne vodljivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora izravno spojiti putem fiksne električne instalacije bez upotrebe utikača i utičnice/voda.

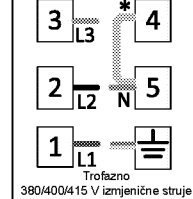
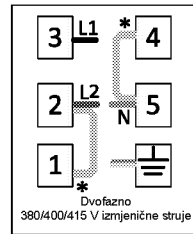
1. Ako nije moguće isključiti sve polove s napajanja, jedinica za otpajanje s najmanje 3 mm razmaka za kontakt (osigurači, sigurnosne sklopke, kontakti) moraju biti spojeni a svi polovi ove jedinice za isključivanje moraju biti uz proizvod (ne iznad proizvoda) u skladu s IEE direktivama. Nepridržavanje ovih uputa uzrokuje probleme i ukida jamstvo za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita sklopkom za preostalu struju.


### Ako je kabel dostavljen s proizvodom:



\* Premoštenje od bakra



2. Za **jednofazni spoj**, spojite kako je dolje navedeno:

- Smeđi kabel = L (faza)
- Plavi kabel = N (nula)
- Žuto-zeleni kabel = (E)  (Uzemljenje)

### Plinski priključak



#### OPASNOST:

Uređaj smije biti spojen na sustav dovoda plina samo od strane ovlaštene ili kvalificirane osobe. Opasnost od eksplozije zbog neprofesionalnih popravaka! Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe.



#### OPASNOST:

Prije početka bilo kakvog rada na plinskim instalacijama, molimo isključite dovod plina. Postoji opasnost od eksplozije!

- Uvjeti i vrijednosti za podešavanje plina su navedeni na naljepnicama (ili na tipskoj pločici).

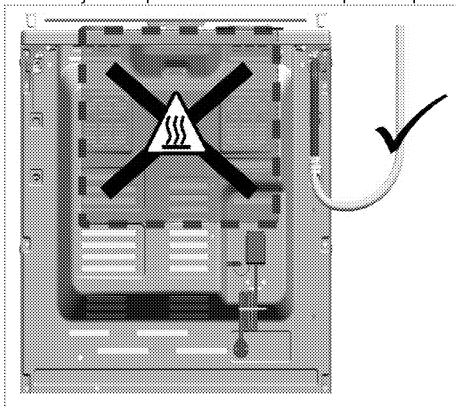


Vaš uređaj je opremljen za prirodni plin.

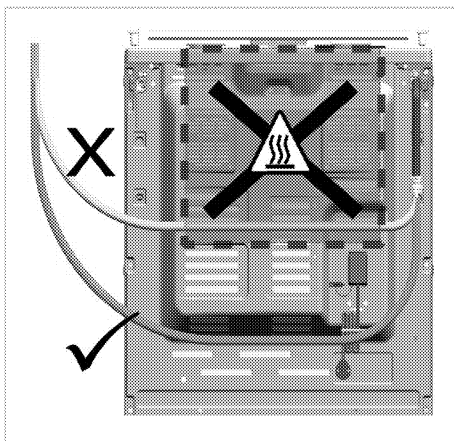
- Instalacija prirodnog plina se mora pripremiti za sklapanje prije instalacije samog proizvoda.
- Vežu za plin vašeg proizvoda vrši ovlaštenu servis.
- Na izlazu instalacije za spoj prirodnog plina mora biti fleksibilna cijev i vrh te cijevi mora biti zaptiven čepom. Čep će se ukloniti prilikom priključenja i vaš proizvod će se povezati pomoću uređaja za ravno povezivanje (rukav).
- Pazite da je ventil prirodnog plina na pristupačnom mjestu.
- Ako trebate kasnije koristiti vaš proizvod sa drugom vrstom plina, morate se obratiti ovlaštenom serviseru kako bi obavio potrebne procedure.

#### Ako vaš proizvod ima samo jedan plinski izlaz;

- Prije spajanja plinskog crijeva, uvjerite se da je izlaz plinskog crijeva na poledini proizvoda na istoj strani proizvoda kao ventil za prirodni plin.

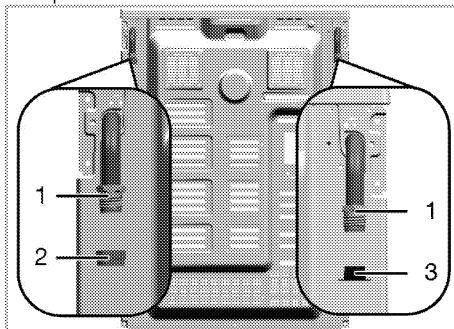


- Ako se izlaz plinskog crijeva i ventil za prirodni plin ne nalaze na istoj strani, vodite računa o tome da crijevo ne prolazi kroz vruće područje prilikom povezivanja.



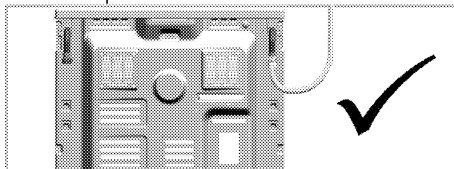
#### Ako vaš proizvod ima dva plinska izlaza;

- Jedan od dva izlaza je zatvoren čepom, a drugi sa plastičnim utikačem. Lokacije čepa i plastičnog utikača mogu se razlikovati ovisno od proizvoda.



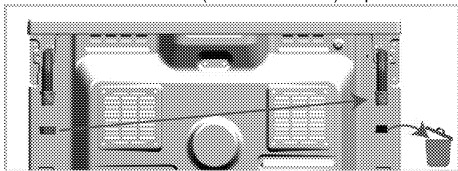
- 1 Izlaz crijeva za plin
- 2 Čep
- 3 Plastični utikač

- Prije priključivanja na plin, uvjerite se da su ventili za prirodni plin i izlaz za plinsko crijevo proizvoda za povezivanje na plin na istoj strani.
- Ako se ventil za prirodni plin i izlaz za plinsko crijevo zatvoreno plastičnim utikačem nalaze na istoj strani, povežite plin kao što je prikazano na slici ispod.

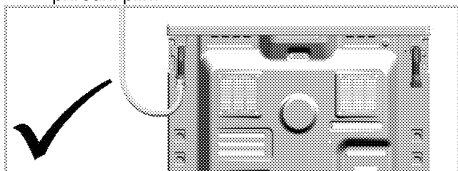


- Ako se ventil za prirodni plin i plinsko crijevo zatvoreno čepom nalaze na istoj strani, uklonite i odložite plastični utikač. Izvadite čep i zatvorite

crijevo za plin gdje se plinsko povezivanje neće obaviti sa novom (neiskorištenom) zaptivkom.




- Povežite plin kao što je prikazano na slici ispod na izlaz plinskog crijeva u blizini ventila za prirodni plin.




### Opasnost od požara:

Ako ne uradite povezivanje prema dole navedenim uputama, postoji rizik od curenja plina i požara. **Naša tvrtka ne može biti odgovorna za štetu koja proizlazi iz ovoga.**


- Spajanje plina mora obaviti samo ovlašteni serviser.
- Plinski priključak proizvoda mora svakako biti napravljen kroz izlaz za crijevo za plin blizu ventila za prirodni plin.
- Plastični utikač mora biti odložen a izlaz crijeva za plin koji se neće koristiti mora biti zaptiven čepom.
- Kada zatvarate izlaz plinskog crijeva koji se neće upotrebljavati, svakako morate upotrijebiti novu i neupotrijebljenu brtvu.

 **OPASNOST:**  
Fleksibilno plinsko crijevo se mora povezati tako da ne dolazi u kontakt sa pokretnim dijelovima oko sebe i nije zarobljeno kada se pokretni dijelovi kreću.  
(npr. ladicе). Pored toga, ne treba biti postavljeno na mjesta gdje bi moglo biti stisnuto.

 **OPASNOST:**  
Crijevo plina ne smije biti stegnuto, presavijeno ili stisnuto ili u dodiru sa vrućim dijelovima uređaja.  
postoji opasnost od eksplozije zbog oštećenog plinskog crijeva.

### Kontrola curenja plina kod spoja


- Pazite da su sve tipke na jedinici isključene. Pazite da je dovod plina otvoren. Pripremite pjenu sapunice i nanesite je na rub spoja crijeva za kontrolu curenja plina.
- Dio sa sapunicom će se pjeniti ako curi plin. U tom slučaju, ispitajte spoj plina još jednom.
- **Ako vaš proizvod ima dva izlaza crijeva za plin,** uvjerite se da je neiskorišteni izlaz za plin zaptiven čepom. Pripremite pjenu sapunice i nanesite je na rub spoja crijeva kako biste ustanovili ima li curenja plina. Dio sa sapunicom će se pjeniti ako curi plin. U tom slučaju, ispitajte spoj čepa još jednom.
- Umjesto sapuna, možete koristiti komercijalno dostupne sprejeve za provjeru curenja plina.

 Nikada ne koristite šibice ili upaljač da biste provjerili curi li plin.


- Gurnite uređaj prema kuhinjskom zidu.
- **Podešavanje nožica pećnice**  
Vibracije tijekom uporabe mogu uzrokovati pomicanje posuda. Ova opasna situacija se može izbjeći ako proizvod stoji ravno i u ravnoteži. Zbog vaše osobne sigurnosti, prvo pazite da proizvod stoji ravno tako da podesite četiri nožice na dnu tako da ih okrenete lijevo ili desno i poravnate razinu s radnom površinom.

### Zadnja provjera

1. Ponovno priključite uređaj na el. energiju.
2. Provjerite električne funkcije.
3. Otvorite dovod plina
4. Provjerite sve plinske priključke jesu li dobro postavljeni i stegnuti.
5. Upalite plamenike i provjerite izgled plamena.

 Plamen mora biti plavi i imati pravilan oblik. Ako je plamen žučkast, provjerite da li kapica plamenika stoji pravilno ili očistite plamenik.

### Promjena plina

 **OPASNOST:**  
Prije početka bilo kakvog rada na plinskim instalacijama, molimo isključite dovod plina.  
Postoji opasnost od eksplozije!

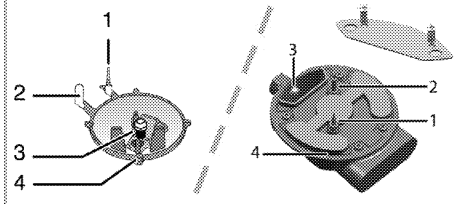
Da biste promijenili vrstu plina uređaja, promijenite sve dizne i prilagodite plin za sve ventile na položaju smanjenog protoka.

## Promijenite dizne plamenika

1. Skinite poklopac i tijelo plamenika.
2. Odvijte dizne tako da ih okrećete u smjeru suprotnom od kazaljki na satu.
3. Stavite nove dizne.
4. Provjerite sve priključke jesu li dobro postavljeni i stegnuti.

**i** Položaj dizni je označen na njihovom pakiranju ili na tablici dizni na *Tablica dizni, stranica 12* se može pogledati.

**i** ((Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.))  
Na nekim je plamenicima na grijaćoj ploči dizna prekrivena metalnim dijelom. Taj se metalni poklopac mora ukloniti da bi se dizna zamijenila.



- 1 Uređaj za nestanak plamena (ovisno o modelu)
- 2 Svjećica
- 3 Dizna
- 4 Plamenik

**i** Ako ima nepravilnosti, ne pokušavajte skinuti ventile plinskih plamenika. Morate zvati ovlaštenu servis ako morate mijenjati ventile.

## Postavka smanjenog protoka plina za tipke grijaćih ploča

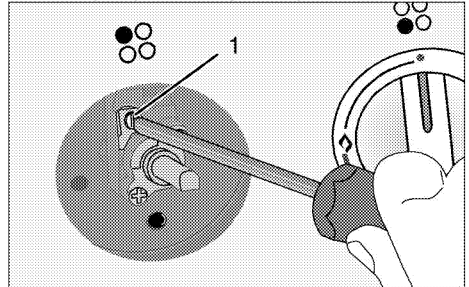
1. Upalite plamenik koji se treba prilagoditi i okrenite tipku na položaj visokog plamena.
2. Uklonite tipku s plinskog ventila.
3. Za prilagođavanje brzine protoka, koristite odvijač odgovarajuće veličine.

Za LPG (butan - propan), okrenite vijak u smjeru kazaljki na satu. Za prirodni plin, trebate jednom

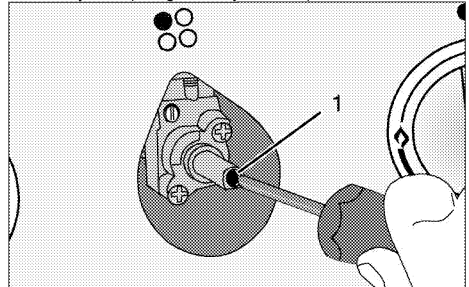
okrenuti vijak u smjeru **suprotnom od kazaljki na satu**.

» Normalna duljina ravnog plamena na smanjenom položaju treba biti 6-7 mm.

4. Ako je plamen veći od željenog položaja, okrenite vijak u smjeru kazaljki na satu. Ako je manji, okrenite u smjeru suprotnom od kazaljki na satu.
5. Za zadnju kontrolu, stavite plamenik na položaje povećanom plamena i smanjeno i provjerite gori li plamen ili ne.
6. Ovisno o ventilu za plin koji se koristi u vašem uređaju, vijak za prilagođavanje može biti različit.



1 Vijak za prilagođavanje brzine protoka



1 Flow rate adjustment screw

**i** Ako temperatura pećnice slučajno poveća, isključite pećnicu i pozovite servis da bi se popravio termostat.



## 4 Pripreme

### Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti će vam pomoći u uporabi Vašeg uređaja na ekološki način i u uštedi energije:

- Koristite poklopce tamnih boja i poklopce premazane emajlom, jer će prijenos topline biti bolji.
- Dok kuhate jela, izvršite zagrijavanje ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili opisu kuhanja.
- Ne otvarajte često vrata tijekom kuhanja.
- Pokušajte kuhati više od jednog jela istodobno, kad god je to moguće. Možete kuhati tako da stavite dvije posude na žičanu policu.
- Kuhajte više od jednog jela jedno nakon drugog. Pećnica će već biti topla.
- Možete uštedjeti energiju tako da isključite pećnicu nekoliko minuta prije kraja vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Otopite smrznutu hranu prije kuhanja.
- Koristite lonce/posude s poklopcima za kuhanje. Ako nema poklopca, potrošnja energije može porasti 4 puta.
- Odaberite plamenik koji je podesan za uporabu s veličinom dna lonca. Uvijek birajte točnu veličinu lonca za vaše jelo. Za veće lonce je potrebno više energije.
- Pazite da koristite lonce s ravnim dnom kad kuhate s električnim plamenicima. Lonci s debelim dnom će bolje provoditi toplinu. Možete uštedjeti energiju i za 1/3.
- Posude i lonci moraju biti kompatibilni s grijaćim pločama. Dno posuda ili lonaca ne smije biti manje od grijaće ploče.
- Držite grijaće ploče i dno lonca čistim. Prijavština će smanjiti provođenje energije između grijaće ploče i dna lonca.
- Za dulje kuhanje, isključite grijaću ploču 5 ili 10 minuta prije kraja vremena kuhanja. Možete postići uštedu energije i do 20% ako koristite preostalu toplinu.

### Prva uporaba

#### Prvo čišćenje proizvoda



Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.

Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

#### Prvo zagrijavanje

Zagrijavajte uređaj otprilike 30 minuta i zatim ga isključite. Tako će biti sagoreni i uklonjeni svi ostaci ili slojevi preostali nakon proizvodnje.



#### UPOZORENJE

Vruće površine mogu uzrokovati opekline! Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje. Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posude iz/u tople pećnice.

#### Električna pećnica

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj "statički".
4. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 22*.
5. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
6. Da biste isključili svoju pećnicu, pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 22*

#### Pećnica s roštiljem

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 24*.
4. Neka pećnica radi oko 15 minuta.
5. Da biste isključili svoj roštilj, pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 24*

#### Grijaća ploča

1. Svi ostaci od proizvodnje ili zaštitnih slojeva se mora izgorjeti prije prve uporabe. Neka grijaća ploča radi na srednjoj temperaturi oko 8 minuta a da na nju ne stavljate posuđe. Tijekom ovog postupka, nemojte stavljati lonce ili posude na grijaću ploču.



Dim i neugodni miris mogu nastajati tijekom nekoliko sati tijekom prvog rada. To je normalno. Pazite da je u sobi dobra ventilacija da biste uklonili dim i miris. Izbjegnite izravnu inhalaciju dima i mirisa kojeg emitira.

## 5 Kako koristiti grijaću ploču

### Opće informacije o kuhanju



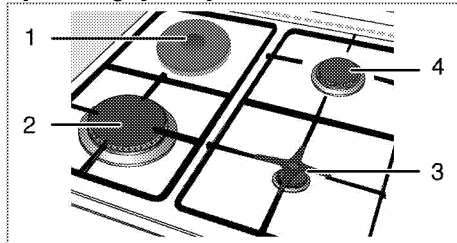
Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada nemojte pokušavati ugastiti vatru vodom!** Kada se ulje zapali, pokrijite požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

- Prije prženja hrane, uvijek je dobro osušite i nježno stavite na ulje. Pazite da se prije prženja hrana otopila do kraja.
- Ne pokrивajte posudu kad zagrijavate ulje.
- Stavljajte tave i lonce na takav način da njihove drške ne prelaze preko grijaće ploče tako da biste spriječili grijanje ručki. Ne stavljajte na grijaću ploči posude koje ne stoje u ravnoteži i koje se lako nagnu.
- Ne stavljajte prazne posude i tave na zone za kuhanje koje su uključene. Oni se mogu oštetiti.
- Uključivanje zone za kuhanje bez posude ili tave na njoj može uzrokovati oštećenje uređaja. Isključite zone za kuhanje nakon dovršetka kuhanja.
- Kako površina uređaja može biti topla, ne stavljajte plastične ili aluminijske proizvode na njega. Takve posude se ne smiju koristiti ni za držanje hrane.
- Koristite samo tave i posude s ravnim dnom.
- Stavite odgovarajuću količinu hrane u tave i lonce. Na taj način nećete morati bespotrebno čistiti ako hrana pokipi. Ne stavljajte poklopce lonaca i tava na zone za kuhanje. Stavljajte tave tako da budu na sredini zone za kuhanje. Kad želite pomaknuti tavu na drugu zonu kuhanja, podignite je i stavite na željenu zonu kuhanja umjesto da je povlačite.

### Kuhanje na plin

- Veličina posude i plamena moraju odgovarati jedno drugom. Prilagodite plamene plina tako da ne prelaze dno posude i stavite posudu na sredinu držača za lonce.

### Uporaba grijaćih ploča



- 1 Grijaća ploča 18-20 cm
- 2 Brzi plamenik 22-24 cm
- 3 Pomoćni plamenik 12-18 cm
- 4 Normalni plamenik 18-20 cm je popis preporučenih promjera posuda koje se trebaju koristiti na odgovarajućim plamenicima.



### UPOZORENJE

Nemojte upotrebljavati posude većih dimenzija od prethodno navedenih. Upotreba većeg posuda može prouzročiti trovanje ugljičnim dioksidom te pregrijavanje susjednih površina i kontrolnih gumba. Upotreba manjeg posuda može uzrokovati opekline.

Simbol velikog plamena označava najjače kuhanje, a simbol, malog plamena označava najslabije kuhanje. Na položaju "isključeno" (gore), plin ne dolazi do plamenika.

### Upalite plinske plamenike



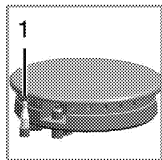
Plinski plamenici se pale tipkama ta paljenje.

1. Držite gumb plamenika pritisnut.
2. Okrenite ga u smjeru kazaljki na satu na simbol velikog plamena.
3. Pritisnite i otpustite tipku za paljenje. Ponovite postupak dok se plin ne upali.
4. Prilagodite na željenu snagu kuhanja.

### Isključite plinske plamenike

Okrenite gumb zone za održavanje toplim na gornji položaj (isključeno).

## sigurnosni sustav za isključivanje plina (kod modela s termičkom komponentom).



Kao protumjera protiv gašenja nakon prolijevanja tekućine, sigurnosni mehanizam se prebaci i isključi plin.

1. Sigurnosni sklop za isključivanje plina

- Pritisnite gumb prema unutra i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljki na satu da upalite.
- Kad se plin upali, držite tipku pritisnutu još 3-5 sekundi da biste uključili sigurnosni sustav.
- Ako se plin ne upali kad pritisnete i ispustite tipku, ponovite isti postupak držeći tipku pritisnutu 15 sekundi.



### OPASNOST:

Otpustite tipku ako se plamenik ne pali u roku od 15 sekundi.

Čekajte najmanje 1 minutu prije ponovnog pokušaja. Postoji opasnost od sakupljanja plina i eksplozije!

## Uporaba grijaćih ploča

Gumbi plamenika se mogu okretati u oba smjera na način koji pruža kontrolu temperature u koracima.



Ako je plamenik opremljen grijaćim pločama koje imaju funkciju pojačivača, odgovarajuća grijaća ploča je označena crvenom točkicom.

## Zaštita od pregrijavanja

Grijaće ploče koje su opremljene snagom iznad 1000 W su opremljene zaštitom od pregrijavanja. Zaštita od pregrijavanja smanjuje snagu grijaćih ploča u sljedećim slučajevima:

- Nema posude ili tave na grijaćoj ploči.
- Na grijaćoj ploči se nalazi prazna posuda ili tava.
- Dno posude ili tave nije ravno.

## Uključivanje grijaćih ploča

Grijaćim pločama upravljate gumbima grijaćih ploča. Pomaknite tipku grijaće ploče do odgovarajuće razine da biste dobili željenu razinu kuhanja.

Razina kuhanja	1	2 — 3	4 — 6
	grijanje	prokuhavanje, održavanje	kuhanje, prženje

## Isključivanje grijaćih ploča

Okrenite gumb grijaće ploče na (gornji) položaj ISKLJUČENO.

## 6 Kako raditi s pećnicom

### Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju



#### UPOZORENJE

Vruće površine mogu uzrokovati opekline! Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje. Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posude iz/u tople pećnice.



#### OPASNOST:

Pazite kad otvarate vrata pećnice jer može izaći para. Para koja izlazi može opeći vaše ruke, lice i/ili oči.

#### Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tanjure ili aluminijske posude s premazom protiv lijepljenja ili silikonske kalupe otporne na toplinu.
- dobro iskoristite prostor na polici.
- Stavite modlu za pečenje na sred police.
- Odaberite odgovarajući položaj police prije uključivanja pećnice ili grilla. Ne mijenjajte položaj police kad je pećnica uključena.
- Držite vrata pećnice zatvorena.

#### Savjeti za pečenje

- Obrada cijelog pileta, purice i velikih komada mesa s marinadom kao što je sok od limuna i crnog papra prije kuhanja će poboljšati performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta dulje u usporedbi s pečenjem iste veličine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno oko 4 do 5 minuta pečenja.
- Pustite meso da odstoji u pećnici otprilike 10 minuta nakon vremena kuhanja. Sok se bolje prerasporedi preko pečenja i ne izlazi kad se meso reže.
- Ribu se treba staviti na sredinu ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.

#### Savjeti za pečenje na roštilju

Kad se meso, riba i perad peče na roštilju, brzo potamne, imaju finu koru i ne osuše se. Ravni komadi, raznjići i kobasice su posebno primjereni za pečenje na roštilju, kao i povrće s većim sadržajem vode, kao što su rajčica i luk.

- Raširite komade za pečenje na žičanu policu ili na lim za pečenje sa žičanom policom na takav

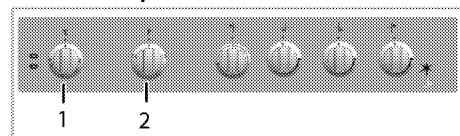
način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.

- Povucite žičanu policu ili lim za pečenje s roštiljem na željeni položaj u pećnici. Ako pečete na roštilju ili na žičanoj polici, stavite lim za pečenje na donju policu da biste sakupili masnoću. Lim koji ćete umetnuti mora biti veličine koja pokriva cijelo područje roštiljanja. Takav lim možda nije isporučen s proizvodom. Dodajte malo vode u posudu za sakupljanje vode radi lakšeg čišćenja.



Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

### Kako koristiti električnu pećnicu Odaberite temperaturu i način rada



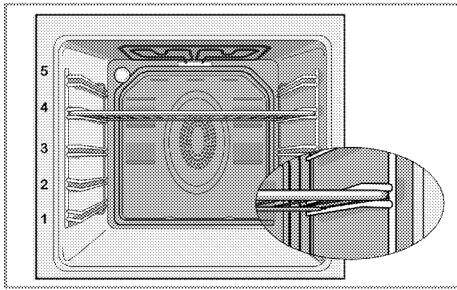
- 1 Tipka termostata
- 2 Tipka funkcija

1. Postavite funkcijsku tipku na željeni način rada.
2. Postavite tipku temperature na željenu temperaturu.

» Pećnica se zagrijava do podešene temperature i održava je. Tijekom zagrijavanja, lampica temperature ostaje uključena.

#### Isključivanje električne pećnice

Prebacite funkcijsku tipku i tipku temperature na položaj isključeno (gornji položaj). Važno je pravilno staviti žičani grill na držač za žice. Žičana policica se mora staviti između držača žice kako je prikazano na slici. Nemojte pustiti da žičani grill stoji uz stražnju stjenku pećnice. Pomaknite žičanu policu na prednji dio police i postavite pomoću vrata da biste dobili najbolje performanse grilla. (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)



## Načini rada

Ovdje prikazani redosljed načina rada se može razlikovati od uređenja Vaše jedinice.

### Gornji i donji grijač



Gornji i donji grijač rade. Hrana se grije istodobno s gornje i donje strane. Podesno je npr. za torte, peciva ili kekse i složence u kalupima za pečenje. Kuhajte samo s jednim limom.

### Donji grijač



Radi samo donje grijanje. Podesno je za pizzu i kasnije tamnjenje hrane s donje strane.



Ova se funkcija mora koristiti i za lako parno čišćenje.



## Tablica vremena kuhanja



Vrijeme u ovom prikazu služi kao vodič. Vrijeme može varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vašeg načina kuhanja.

Jelo	Broj limova	Dodatak za upotrebu	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Kolači u limu za pečenje	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	180	25 ... 30
Torte u kalupu	Jedan lim	Kalup za kolač na žičanoj rešetki**		2	180	40 ... 50
Mali kolači	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	160	25 ... 35
Spužvasta torta	Jedan lim	Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki**		3	160	25 ... 35
Keksi	Jedan lim	Lim za peciva*		3	180	25 ... 30
Peciva od tijesta	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	200	30 ... 40
Bogatija peciva	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	200	25 ... 35
Kvasac	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan lim	Staklena/metalna pravokutna posuda na žičanoj rešetki**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	200 ... 220	15 ... 20
Bitfek (cijeli) / Pečenje	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	25 min. 250/max. zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	25 min. 220	70 ... 90

## Ražanj



Radi mali grill na gornjoj površini pećnice. Podesno za pečenje na roštilju.

- Stavite male ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

## Puni grill






Radi veliki grill na gornjoj površini pećnice. Prikladan je za pečenje velike količine mesa na roštilju.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

## Pečenje peciva i mesa




1. polica pećnice je **donja** polica.

(složenac)					zatim 190	
Pečeno pile (1,8-2 kg)	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	15 min. 250/max, zatim 190	70 ... 90
Purica (5-5 kg)	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		1	25 min. 250/max, zatim 190	150 ... 210
Riba	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	200	20 ... 30

Predlaže se da obavljate zagrijavanje za svu hranu.  
\* Ovi dodaci možda ne dolaze s proizvodom.  
\*\* Ovi dodaci ne dolaze s proizvodom. Dostupni su komercijalno.

### Tablica kuhanja za testiranje jela

Jela u ovoj tablici kuhanja su pripremljena prema EN 60350-1 da bi olakšali kontrolnim institucijama da testiraju proizvod

Jelo	Broj limova	Dodatak za upotrebu	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Kolača	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	140	20 ... 30
Mali kolači	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	160	25 ... 35
Spuzvasta torta	Jedan lim	Okrugli kalup za kolač s odvojitim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki**		3	160	25 ... 35
Pita od jabuka	Jedan lim	Okruglo crno metalno posude sa promjera 20 cm na žičanoj rešetki**		2	180	50 ... 60

Predlaže se da obavljate zagrijavanje za svu hranu.

\* Ovi dodaci možda ne dolaze s proizvodom.

\*\* Ovi dodaci ne dolaze s proizvodom. Dostupni su komercijalno.

### Savjeti za pečenje torti

- Ako su peciva previše suha, povećajte temperaturu za oko 10°C i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je torta mokra, koristite manje tekućine i smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je torta previše tamna na vrhu, stavite je na donju полицu, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je kuhana dobro unutra ali je ljepljiva s vanjske strane, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

### Savjeti za pečenje tijesta

- Ako su peciva previše suha, povećajte temperaturu za oko 10°C i smanjite vrijeme kuhanja. Namočite slojeve tijesta pomoću umaka koji se sastoji od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako predugo traje da se pecivo ispeče, posebno pazite da debljina peciva koje ste pripremili ne prelazi dubinu lima za pečenje.
- ako gornja strana peciva postane smeđa, ali donji dio nije kuhan, pazite da količina umaka kojeg ste koristili za peciva nije prevelika na dnu peciva. Pokušajte ravnomjerno rasporediti umak između slojeva tijesta za jednako tamnjenje.



Skuhajte tijesto u skladu s režimom i temperaturom navedenom u tablici kuhanja. Ako donji dio još nije dovoljno potamnio, sljedeći put ga stavite na za jednu razinu nižu полицu.

### Savjeti za kuhanje povrća

- Ako u jelu s povrćem nestane soka i jelo postane previše suho, kuhajte ga u tavi s poklopcem umjesto u limu za pečenje. Zatvorene posude sačuvaju sok jela.
- Ako se jelo s povrćem ne skuha, skuhajte prvo povrće ili ga pripremite kao hranu iz limenke i stavite u pećnicu.

### Kako raditi s roštiljem



#### UPOZORENJE

Zatvorite vrata pećnice tijekom pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

### uključivanje grilla

1. Okrenite funkcijsku tipku na željeni znak grilla.
  2. Zatim odaberite željenu temperaturu roštilja.
  3. Ako je potrebno, obavite zagrijavanje oko 5 minuta.
- » Svjetlo temperature se uključuje.

## Isključivanje grilla

1. Okrenite funkcijsku tipku na položaj isključeno (gore).



Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

## Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu Grill s električnom funkcijom

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vrijeme pečenja na grillu (približno)
Riba	Žičana rešetka	4..5	250/max	20...25 min. #
Narezana piletina	Žičana rešetka	4..5	250/max	25...35 min.
Komadi janjetine	Žičana rešetka	4..5	250/max	20...25 min.
Pečena govedina	Žičana rešetka	4..5	250/max	25...30 min. #
Komadi teletine	Žičana rešetka	4..5	250/max	25...30 min. #
Tost kruh *	Žičana rešetka	4	250/max	1...3 min.

# ovisno o debljini

\*Prethodno zagrijte 5 minuta.

\*\*Ako se temperatura roštilja vašeg proizvoda ne može podesiti, roštilj će raditi na preporučenoj temperaturi.

Jela u ovoj tablici kuhanja su pripremljena prema EN 60350-1 da bi olakšali kontrolnim institucijama da testiraju proizvod

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Tost kruh	Žičana rešetka	4	250/max	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komada	Žičana rešetka	4	250/max	25...35 min.



Okrenite hranu nakon isteka 2/3 ukupnog vremena pečenja na rešetki.

Preporučuje se izvršiti predgrijavanje u trajanju od 5 minuta za svu hranu koja se prži.


## 7 Održavanje


### Opće informacije

Vijek trajanja proizvoda će se produljiti, a česti problemi će se smanjiti, ako se proizvod redovito čisti.

	<b>OPASNOST:</b> Isključite uređaj iz struje prije početka održavanja i čišćenja. Postoji opasnost od strujnog udara!
	<b>OPASNOST:</b> Pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

- Temeljito očistite proizvod nakon svake uporabe. Na taj ćete način uvijek moći lakše ukloniti ostatke od kuhanja, pa neće zagorjeti kad sljedeći put budete koristili uređaj.
- Za uređaja jedinice nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu i obrišite je suhom krpom.
- Uvijek pazite da dobro obrišete višak tekućine nakon čišćenja prolivene hrane.
- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili klorid za čišćenje površine od nehrđajućeg čelika i inoksa i ručku. Za čišćenje tih dijelova koristite meku krpu s tekućim deterdžentom (neabrazivnom), pazeći da brišete u jednom smjeru.
- **(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)**  
Ne koristite alate za grebanje od čvrstog metala ili abrazivna sredstva za čišćenje za čišćenje staklenog poklopcu. Staklena površina se može oštetiti.

	Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.
--	---

	Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.
--	--

### Čišćenje ploče za kuhanje

#### Čišćenje gorionika

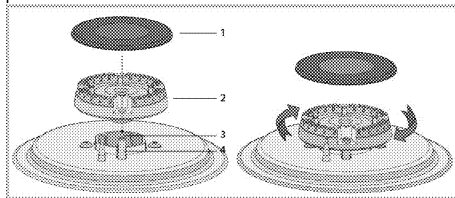
1. Uklonite nosače za lonce iz ploče.
2. Uklonite sve uklonjive dijelove gorionika i očistite ih samo ručno sa spužvom, malo deterdženta i vruće vode.
3. Očistite neuklonjive dijelove gorionika mokrom krpom.
4. Očistite svječicu i termo element (kod modela s paljenjem i termo elementom) blago navlaženom krpom. Nakon toga, posušite čistom krpom. Pobrinite se da su mlaznice i svječica u potpunosti suhi.

U suprotnom paljenje ne proizvodi iskru.

5. Kad montirate gornje rešetke, pripazite da postavite nosače lonaca tako da se gorionici nalaze u sredini.

#### Skupljanje dijelova gorionika

Nakon čišćenja gorionika, stavite dijelove kao što je prikazano.

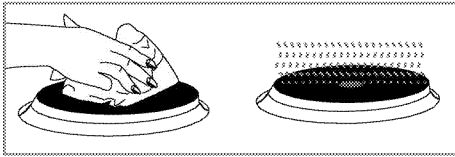


- 1 Poklopcu gorionika
  - 2 Glavu gorionika
  - 3 Komoru gorionika
  - 4 Svječica (kod proizvoda s upaljačem)
1. Postavite glavu gorionika tako da prolazi kroz otvor (4) za svječicu. Zavrte glavu gorionika dijelno i lijevo da budete sigurni da je postavljena u komori gorionika.
  2. Postavite poklopcu gorionika na glavu gorionika.

#### Električne ploče za kuhanje

1. Isključite grijače ploče i sačekajte da se ohlade.
2. Po potrebi, očistite ploče sredstvom za čišćenje (možete nabaviti sredstva za čišćenje/omekšivače iz specijaliziranih trgovina).
3. Zagrijavajte samo nekoliko minuta nakon čišćenja da se gornji dio osuši.
4. Redovito nanosite tanki sloj strojnog ulja na gornju površinu grijače ploče kako biste je zaštitili.





## Čišćenje kontrolne ploče

Očistite kontrolnu ploču i kontrolne tipke mokrom krpom i osušite ih.



Ako je proizvod opremljen gumbima/kotačićima, nemojte skidati kontrolne gumbе da biste očistili upravljačku ploču.

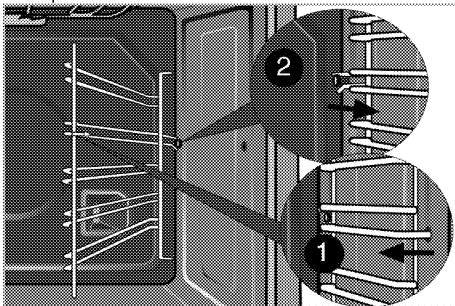
Kontrolna ploča se može oštetiti!

## Čišćenje pećnice

**Za čišćenje bočnog zida (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)**

**(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)**

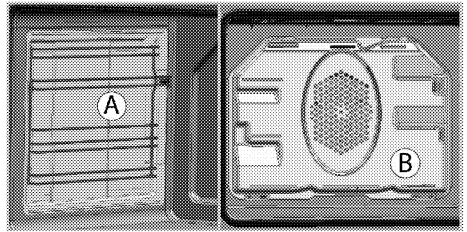
1. Uklonite prednji dio bočne police povlačenjem u suprotnom smjeru od stjenke.
2. Uklonite bočnu policu do kraja povlačenjem prema sebi.



## Katalitičke stijenke

**(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)**

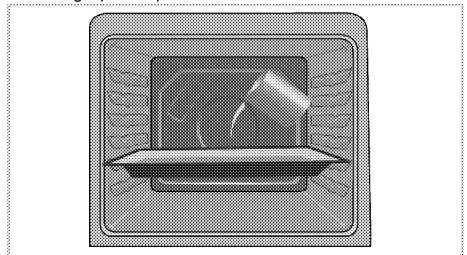
Unutarnje bočne stijenke (A) i/ili stražnja stijenka (B) proizvoda mogu se obložiti katalitičkim emajlom. Katalitičke stijenke svijetle su mat boje i imaju poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju masnoću i kad se površina ispuni mašću, počinju sjajiti. U ovom slučaju preporučuje se zamjena dijelova.



## Lako parno čišćenje

Ova vrsta čišćenja omogućuje lako čišćenje jer se prljavština (koja nije pređugo stajala) razgrađuje parom koja nastaje unutar pećnice i vodenim kapljicama koje se kondenziraju na unutrašnjim površinama pećnice.

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice.
2. Zlijte 500 ml vode u lim za pečenje i stavite lim na drugu policu pećnice.



3. Namjestite pećnicu na lako parno čišćenje i pustite da radi 25 minuta na 100 °C.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine pećnice vlažnom spužvom ili krpom.
5. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu da biste očistili tvrdokornu prljavštinu te ju obrišite suhom krpom.



Tijekom jednostavnog načina čišćenja pare, voda koja se stavlja u ladicu za omekšavanje slabo oblikovanih ostaci-prljavština unutar šupljine pećnice će ispariti i kondenzirati u šupljini pećnice i unutrašnje staklo vrata pećnice, tako da voda može kapati kada je vrata pećnice otvorena. Obrišite kondenzaciju čim se vrata pećnice otvore.

## Očistite vrata pećnice

Za čišćenje vrata pećnice, koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu za čišćenje proizvoda i obrišite ga suhom krpom.

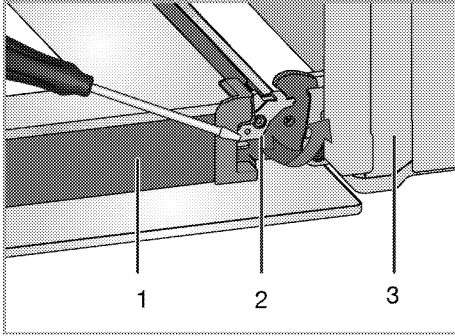


Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Oni mogu izgubiti površinu i uništiti staklo.

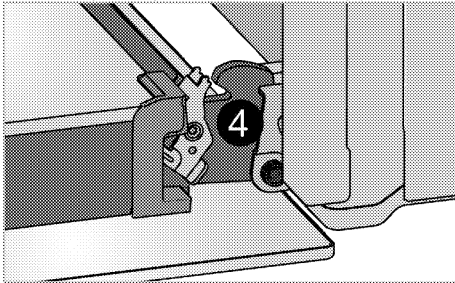
## Skidanje vrata pećnice

1. Otvorite prednja vrata (1).

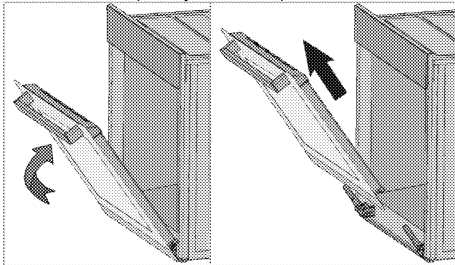
2. Otvorite spojnice na kućištu šarki (2) na lijevoj i desnoj strani prednjih vrata pritiskanjem prema dolje kako je prikazano na slici.



- 1 Vrata
- 2 Zaključavanje šarke (zatvoreni položaj)
- 3 Pećnica
- 4 Zaključavanje šarke (otvorena pozicija)



3. Pomaknite prednja vrata do pola.



4. Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore da biste ih otpustili s desne i lijeve šarke.



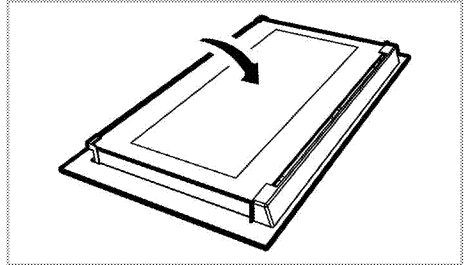
Za montažu vrata se trebaju obrnutim redoslijedom izvršiti koraci izvršeni kod skidanja vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojke na kućištu šarki kad vraćate vrata.

## Skidanje stakla unutrašnjih vrata

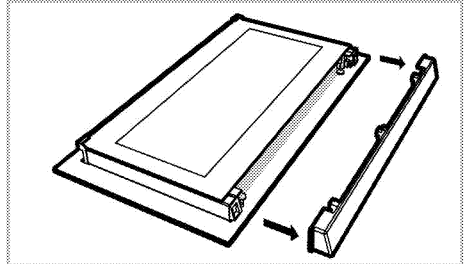
(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Staklena ploča vrata pećnice se može ukloniti za čišćenje.

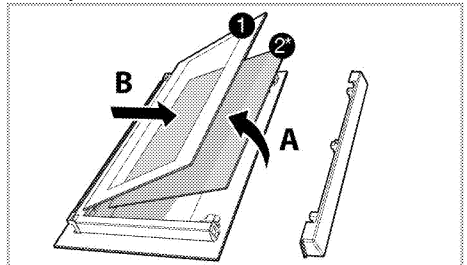
1. Otvorite vrata pećnice.



2. Povucite prema sebi i skinite plastični dio montiran na gornji dio prednjih vrata.



3. Kako je prikazano na slici, podignite krajnje unutarnje staklo malo u smjeru A i povucite ga u smjeru B.



- 1 Krajnje unutrašnje staklo
- 2\* Unutarnje staklo (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)
4. Ako je proizvod opremljen unutarnjim staklom (2); Ponovite isti postupak da biste uklonili unutarnje staklo (2).

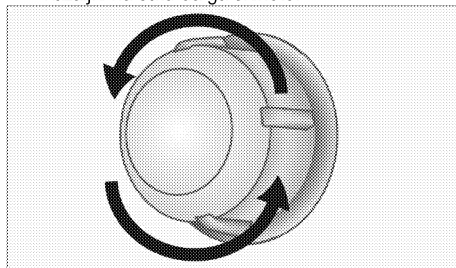
5. Prvi korak za regrupaciju vrata je ponovna montaža unutarnjeg stakla (2). Stavite žljebasti kut staklene ploče tako da nalegne na žljebasti kut plastičnog utora. (Ako je proizvod opremljen unutarnjim staklom), Unutarnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični utor blizu krajnjeg unutarnjeg stakla (1).
6. Kod montaže zadnjeg unutarnjeg stakla (1), pazite da je ispisana strana stakla okrenuta prema krajnjem unutrašnjem staklu. Važno je postaviti donji kut unutarnjeg stakla (1) u donje plastične uture (5).
7. Gurajte plastični dio prema okviru dok ne čujete "klik".

### Zamjena lampice pećnice

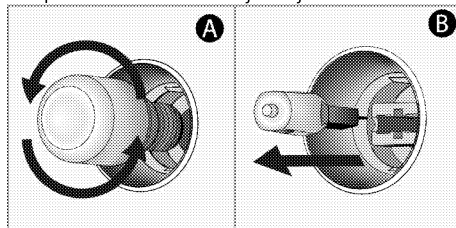
	<p><b>OPASNOST:</b> Prije zamjene lampice pećnice, pazite da je proizvod isključen s napajanja i ohlađen da bi se izbjegla opasnost od električnog udara. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!</p>
	<p>Položaj lampice se može razlikovati od slike.</p>
	<p>Svjetiljka ovog uređaja nije prikladna za rasvjetu prostorija u kućanstvu. Ova svjetiljka služi kao pomoć korisniku da vidi hranu.</p>
	<p>Svjetiljke ovog uređaja moraju podnijeti ekstremne uvjete poput temperatura viših od 50 °C.</p>
	<p>U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena žarulja s utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su prikladne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Svjetiljke za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara s licencom.</p>

### Ako je vaša pećnica opremljena okruglom lampom:

1. Isključite uređaj s napajanja.
2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od kazaljki na satu da ga skinete.



3. Ako lampa pećnice pripada tipu (A) kako je prikazano na slici ispod, uklonite je tako da je okrećete kako je prikazano i zamijenite je. Ako pripada tipu (B), povucite je i uklonite kako je prikazano na slici i zamijenite je.



4. Vratite stakleni poklopac.

## 8 Otklanjanje kvarova

### Pećnica emitira paru kad radi.

- Normalno je da tijekom rada izlazi para. >>> *To nije kvar.*

### Uređaj emitira metalne zvukove dok grije i dok se hladi.

- Kad se metalni dijelovi zagriju, mogu se širiti i uzrokovati buku. >>> *To nije kvar.*

### Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je izbacio. >>> *Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*

### Lampica pećnice ne radi.

- Svjetlo pećnice je u kvaru. >>> *Zamijenite lampicu pećnice.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*

### Pećnica ne grije.

- Funkcija i/ili temperatura nisu postavljeni. >>> *Postavite funkciju i temperaturu pomoću tipke za funkciju i/ili temperaturu.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*

### Nema iskre za paljenje.

- Nema struje. >>> *Provjerite osigurače na ploči s osiguračima.*

### Nema plina.

- Zatvoren je glavni ventil plina. >>> *Otvorite ventil plina.*
- Cijev za plin je savijena. >>> *Pravilno instalirajte cijev za plin.*

### Plamenici uopće ne gore pravilno.

- Plamenici su prljavi. >>> *Očistite dijelove plamenika.*
- Plamenici su mokri. >>> *Osušite dijelove plamenika.*
- Kapica plamenika nije montirana sigurno. >>> *Pravilno montirajte kapicu plamenika.*
- Zatvoren je ventil plina. >>> *Otvorite ventil plina.*
- Plinska boca je prazna (kad koristite LPG). >>> *Zamijenite bocu s plinom.*



Konzultirajte se s ovlaštenim servisom ili dobavljačem gdje ste kupili uređaj ako ne možete riješiti problem iako ste primijenili sve upute u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte samo popraviti pokvareni proizvod.