



Forno

Manual do utilizador

Фурна

Ръководство за употреба



FBG62010DW

285380459_3/ PT/ BG/ R.AA/ 24.09.24 11:09
7712483807

Bem-vindo!

Caro Cliente,

Obrigado por escolher o Beko produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Portanto, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto.

Ter em atenção toda a informação e as advertências especificadas no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. As condições de garantia, métodos de utilização e resolução de problemas do seu produto são fornecidas neste manual do utilizador.

Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

OBSERVAÇÃO Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Índice

1 Instruções de segurança	4	6.2 Funcionamento das placas	37
1.1 Uso previsto	4	7 Usar o Forno	38
1.2 Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação	5	7.1 Informação geral sobre como usar o forno	38
1.3 Segurança elétrica	6	7.2 Utilizando o forno a gás	38
1.4 Segurança enquanto estiver a trabalhar com gás	8	8 Informação geral acerca da cozedura	40
1.5 Segurança no transporte	9	8.1 Advertências gerais acerca de cozinhar no forno	40
1.6 Segurança da instalação	10	8.1.1 Bolos e alimentos de forno	40
1.7 Segurança durante a utilização	12	8.1.2 Carne, peixe e aves	42
1.8 Advertências da temperatura	12	8.1.3 Grelhador	43
1.9 Uso de acessórios	13	8.1.4 Testar os alimentos	44
1.10 Segurança na cozedura	13	9 Manutenção e limpeza	44
1.11 Segurança da manutenção e limpeza	15	9.1 Informações gerais de limpeza	44
2 Instruções ambientais.....	16	9.2 Limpar os acessórios	46
2.1 Diretiva de resíduos.....	16	9.3 Limpar a placa	46
2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:.....	16	9.4 Limpar o painel de controlo	47
2.2 Informação da embalagem	16	9.5 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)	48
2.3 Recomendações de eficiência energética	16	9.6 Limpar a porta do forno	48
3 O seu produto	17	9.7 Remover o vidro interior da porta do forno	49
3.1 Apresentação do produto	17	9.8 Limpar a lâmpada do forno.....	50
3.1.1 Unidade de cozinha	17	10 Solução de problemas.....	51
3.1.2 Seção do fogão.....	17		
3.2 Introdução do painel de controle do forno.....	17		
3.3 Acessórios do produto.....	18		
3.4 Uso de acessórios do produto	19		
3.5 Especificações técnicas	21		
4 Instalação	24		
4.1 Local certo para instalação	24		
4.2 Ligação eléctrica	26		
4.3 Ligação do gás	27		
4.4 Colocando o produto	31		
4.5 Conversão de gás.....	31		
5 Primeira utilização	36		
5.1 Limpeza inicial.....	36		
6 Como utilizar a placa.....	36		
6.1 Informação geral acerca da utilização da placa	36		



1 Instruções de segurança

- Esta secção inclui as instruções de segurança necessárias para prevenir risco de lesões e danos materiais.
- Se o produto for transferido para uma outra pessoa para uso pessoal ou para fins de utilização em segunda-mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos e partes relevantes devem igualmente ser entregues.
- A nossa empresa não será considerada responsável por danos que possam ocorrer caso estas instruções não sejam seguidas.
- O incumprimento destas instruções anula qualquer garantia.
- A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
- Não reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador.
- Não fazer modificações técnicas no produto.



1.1 Uso previsto

- Este produto é destinado ao uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. Este produto é destinado ao uso doméstico e nas cozinhas comunitárias de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas para fins de cozedura. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
- O forno pode ser usado para descongelar, cozer, fritar e grelhar alimentos.
- Este produto, não deve ser usado para aquecimento de pratos, pendurar toalhas ou vestuário na pega para secar os mesmos.

1.2 Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação



- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
- Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
- As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
- Os produtos elétricos e/ou os produtos com gás são perigosos para crianças e animais de estimação. As crianças e os animais de estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.
- Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
- Rodar a pega dos recipientes para o lado da bancada de modo que as crianças não as possam alcançar dado haver perigo de se queimarem.
- **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
- Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.
- Quando a porta estiver aberta, não colocar qualquer objeto pesado sobre a porta ou permitir que as crianças se sentem nela. Pode provocar a queda do forno ou danificar as dobradiças da porta.
- Antes de eliminar produtos usados e sem utilidade:
 1. Desligar a ficha de alimentação e remover o mesmo da tomada.

2. Cortar o cabo de alimentação e desligar o mesmo com a ficha do produto.
3. Tomar precauções para impedir que as crianças entrem dentro do produto.
4. Não permitir que as crianças brinquem com o produto quando estiver em modo inativo.



1.3 Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um eletricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.
- A ficha ou a ligação elétrica do aparelho deve estar em local de fácil acesso. Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- Desligar o produto da tomada ou desligar o fusível antes de reparar, manter ou limpar.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- (Se o seu produto não tiver um cabo elétrico) usar apenas o cabo de ligação descrito na secção “Especificações técnicas”.
- Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- Assegurar que os cabos de alimentação não estão presos enquanto estiver a colocar o produto no respetivo local depois de o montar ou limpar.
- A superfície inferior da placa fica também quente quando está a ser utilizada. As ligações de gás e/ou os cabos de eletricidade não podem tocar a superfície traseira do produto. Caso contrário, podem ficar danificados.

- Não prender os cabos elétricos à porta do forno e não os passar sobre superfícies quentes. Caso contrário, o cabo de isolamento pode derreter e provocar um incêndio em consequência de um curto-circuito da placa.
 - Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados.
 - Não usar um cabo de extensão, uma extensão múltipla ou para utilizar o seu produto.
 - Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado para usar o adaptador aprovado nos casos em que for necessário o uso de um adaptador conversor (para o tipo de ficha).
 - Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado se o comprimento do cabo de alimentação for inadequado.
 - As fontes de energia portáteis ou fichas múltiplas podem sobreaquecer e incendiar-se. Manter fichas múltiplas e fontes de energia portáteis afastadas do produto.
 - Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.
 - **ADVERTÊNCIA:** Antes de substituir a lâmpada do forno, assegurar que o produto é desligado da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.
- Se o seu aparelho tiver um cabo de alimentação e ficha:
- Nunca colocar a ficha do produto numa tomada partida, solta ou fora da tomada. Assegurar que a ficha está totalmente inserida na tomada. Caso contrário, as ligações podem sobreaquecer e ocasionar um incêndio.
 - Evitar inserir o dispositivo em tomadas gordurosas, sujas ou potencialmente expostas à água (como as que estão junto a uma bancada onde pode ser atingida por água). Caso contrário, existe risco de curto-circuito e eletrocussão.
 - Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas!

- Retirar a ficha da tomada usando o corpo da ficha em vez do cabo da mesma.



1.4 Segurança enquanto estiver a trabalhar com gás

- **ADVERTÊNCIA:** O uso de produtos para cozinhar a gás causa a formação de substâncias libertadas em resultado do calor, humidade e e combustão no espaço. Assegurar que a cozinha é bem ventilada, especialmente quando está a usar o produto. Mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor/extrator mecânico). Uso intensivo do produto durante um longo período de tempo pode exigir ventilação adicional: Por exemplo, abrir uma janela ou mais ventilação eficaz, aumentar o nível do dispositivo de ventilação mecânica, se existir, etc.
- Este produto deve ser usado num espaço que disponha de um sensor devidamente regulado e em funcionamento de monóxido de carbono. Assegurar que o sensor de monóxido de carbono está a funcionar corretamente e o mesmo deve ser alvo de manutenção frequente. O sensor de monóxido de carbono deve ser colocado a não mais de 2 metros do produto.
- As condições de ajuste deste aparelho estão indicadas na etiqueta (ou placa de dados).
- É necessária uma combustão correta nos aparelhos a gás. No caso de uma combustão incompleta, pode desenvolver-se monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono não tem cor, não tem odor e é um gás muito tóxico, que tem um efeito mortal mesmo em doses muito pequenas. Pode observar que o gás está a queimar bem se as chamas forem contínuas e azuis. Se as chamas forem inconsistentes, cortadas e com um amarelo intenso, o gás não está a queimar bem.
- Os aparelhos e sistemas a gás podem ser regularmente verificados para um funcionamento correto. Devem ser verificados regularmente o regulador, mangueira e os respetivos grampos e substituídos dentro dos períodos recomendados pelo respetivo fabricante ou sempre que necessário.

- Os queimadores a gás da placa devem ser limpos regularmente. Assegurar que o gás queima corretamente após a limpeza.
 - Não usar recipientes que excedam as dimensões indicadas no manual do utilizador. Se utilizar recipientes maiores do que os especificados pode provocar envenenamento por monóxido de carbono e sobreaquecimento das superfícies que estão próximas e nos botões de controlo. O uso de recipientes mais pequenos pode provocar-lhe queimaduras devido às chamas.
 - Solicitar à empresa de fornecimento de gás, a informação sobre os números de telefone de emergência relacionados com o gás e as medidas de segurança no caso de cheiro a gás.
-  O que fazer quando cheirar a gás!
- Não usar chamas vivas nem fumar. Não usar quaisquer botões elétricos (por exemplo, o botão da lâmpada ou campainha da porta). Não usar telefone ou telemóvel.
 - Abrir as portas e janelas.
 - Desligar todas as válvulas nos aparelhos a gás e no contador do gás na válvula principal de controlo, exceto se for um espaço confinado ou uma cave.
 - Verificar todos os tubos e ligações relativamente ao aperto. Se ainda sentir cheiro a gás, sair de casa.
 - Avisar os vizinhos.
 - Chamar os bombeiros. Usar um telefone no exterior da casa.
 - Contactar a assistência autorizada e a empresa distribuidora de gás.



1.5 Segurança no transporte

- Antes de transportar o produto, desligar o mesmo da corrente elétrica e desligar as ligações do gás.
- O produto é pesado, tem de ser transportado pelo menos com duas pessoas.
- Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o produto. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
- Não colocar itens sobre o aparelho. Transportar o aparelho verticalmente.

- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Prender firmemente as partes móveis do produto para evitar danos.
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos de transporte. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada se estiver danificado.
- Nunca colocar o produto sobre um pavimento revestido com carpetes. Produto Caso contrário, a falta de fluxo de ar por baixo do produto irá causar o sobreaquecimento das partes elétricas. Isto irá causar problemas com o seu produto.
- O produto deve ser colocado diretamente numa superfície limpa, plana e rija. Não deve ser colocado sobre um plinto ou bancada. Os produtos não devem ser colocados em placas de cartão ou de plástico.



1.6 Segurança da instalação

- Antes de iniciar a instalação, desligar a linha elétrica à qual o produto será conectado, desligando o fusível.
- Usar sempre luvas de proteção durante o transporte e a instalação. Caso contrário, existe o perigo de lesões ocasionados por arestas vivas!
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Não instalar o mesmo se o produto estiver danificado.
- A luz direta do sol e fontes de calor, como aquecedores elétricos ou a gás, não devem estar presentes na zona onde o produto está instalado.
- Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.
- Não instalar o produto por baixo de uma janela. Há um risco que a chama da placa incendeie as cortinas e os materiais inflamáveis em volta da placa. Quando abrir a janela, os recipientes quentes de cozinha podem cair.

- Para evitar o sobreaquecimento, a instalação do produto não deve ser realizada por trás de tampas decorativas.
- Nos casos em que a mangueira/tubo do gás ou de um tubo de água em plástico está localizado por trás da zona de instalação designada para o produto, é imperativo garantir que não há qualquer contacto entre o produto e estas linhas de serviço. Caso contrário, a mangueira/tubo pode ficar esmagada.
- Caso haja uma tomada atrás do local onde o produto será instalado, deve assegurar que o produto não entra em contacto com a tomada nem com a ficha inserida na tomada.
- Não deve haver nenhuma mangueira de gás, tubo de água em plástico e tomada na parte traseira ou na parede lateral do local onde o produto será instalado. Caso contrário, podem ficar deformados pelo efeito do calor quando a placa está em funcionamento e pode criar um risco de segurança.
- Deve cortar o fornecimento do gás antes de começar qualquer trabalho na instalação do gás. Existe o perigo de explosão.
- A ligação do produto ao sistema de distribuição de gás pode apenas ser executada por um técnico qualificado e autorizado. Existe um risco de explosão ou de envenenamento devido a reparações feitas por pessoas não profissionais.
- A mangueira flexível do gás deve ser ligada de uma forma que não fique a tocar nas peças de movimento na zona onde é colocada e não fique presa quando as partes de movimento se deslocarem (por ex. a gaveta). Adicionalmente a mangueira de gás não deve ser colocada em espaços onde exista a possibilidade de a mesma ficar presa.
- A mangueira do gás não deve ser esmagada, dobrada, presa ou tocar nas partes quentes do produto e do recipiente de cozinha sobre o produto. Existe o risco de explosão devido a danos na mangueira do gás.

- Assegurar que é feita a verificação de fuga de gás depois da ligação do gás do seu produto ser feita. Assegurar que não há fugas de gás. Não usar o produto se houver uma fuga de gás.

1.7 Segurança durante a utilização

- Assegurar que o aparelho é desligado após cada utilização.
 - Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar a alimentação da caixa do fusível. Fechar a torneira do principal gás.
 - Não usar o produto se partir ou for danificado enquanto usar o mesmo. Desligar o produto da eletricidade. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada.
 - Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido. Caso contrário, existe o perigo de lesões e danos ambientais.
 - Não pisar o aparelho em circunstância alguma.
- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
 - Os objetos inflamáveis não devem ser mantidos dentro e em volta da zona de cozedura. Caso contrário, pode originar um incêndio.
 - A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis na pega.
 - As dobradiças da porta do produto movem-se quando abrir ou fechar a porta e podem obstruir-se. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.
 - Não fechar a porta superior antes de os elementos de cozedura terem arrefecido. Caso contrário, a tampa pode rachar e provocar lesões.
 - Este produto não é adequado para usar com controlo remoto ou com um relógio externo.

1.8 Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** Quando o produto estiver em uso, o produto e as respetivas partes acessíveis ficarão quentes.

Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do produto, exceto se constantemente supervisionadas.

- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os superfícies irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- Manter a sua distância quando estiver a operar a porta do forno durante ou no fim da cozedura. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.
- Durante o funcionamento o produto está quente. Deve ser tido cuidado para evitar tocar nas partes quentes do forno e nos elementos de aquecimento.
- Usar sempre luvas de forno resistentes ao calor quando manusear o produto.
- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não armazenar os artigos sobre as superfícies de cozedura.



1.9 Uso de acessórios

- É importante que a grelha e o tabuleiro sejam corretamente colocados nas prateleiras de arame de aço. Para informação detalhada, consultar a secção **“Utilização dos acessórios”**.
- Fechar a porta do forno depois de pressionar totalmente os acessórios para dentro do espaço de cozedura, caso contrário podem bater no vidro da porta e danificar o mesmo.



1.10 Segurança na cozedura

- **ADVERTÊNCIA:** O processo de cozedura tem de ser respeitado. Os processos de cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.
- **ADVERTÊNCIA:** Na cozedura com óleo sólido ou líquido, é perigoso deixar a placa sem vigilância, o que pode provocar um incêndio. NUNCA tentar extinguir o fogo com água; desligar o produto da corrente elétrica e depois cobrir as chamas com uma tampa ou uma cobertura de incêndio (etc.).

- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.
 - Os resíduos de alimentos na zona de cozedura, como o óleo, podem inflamar-se. Limpar estes resíduos antes de cozinhar.
 - Risco de envenenamento alimentar: Não manter os alimentos no forno durante mais de uma hora após a cozedura. Caso contrário, pode provocar envenenamento por alimentos ou doenças.
 - Não aquecer recipientes ou frascos de vidro fechados no forno. A pressão que irá formar-se no recipiente/frasco pode fazer com o mesmo expluda.
 - Não colocar os tabuleiros de cozedura, pratos ou folha de alumínio diretamente na base do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.
- Ter em atenção as seguintes precauções quando usar papel de pergaminho untado ou materiais similares:
- Colocar papel vegetal num recipiente de cozinha ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha, etc.) com alimentos e colocar o mesmo no forno pré-aquecido.
 - Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno e obstruir o fluxo de ar quente, remover quaisquer partes de excesso de papel vegetal que ficam suspensas dos acessórios ou dos recipientes. Não usar papel vegetal no forno a temperaturas superiores à temperatura máxima de utilização especificada pelo fabricante. Nunca colocar o papel vegetal na base do forno.
 - Não colocar o mesmo por cima dos acessórios durante o pré-aquecimento.
 - Premir sempre para baixo com um prato ou um objeto similar para impedir que o material comece a circular devido à circulação do ar dentro do forno.
 - Tape somente a superfície necessária dentro do forno.
 - Após cada utilização, o tabuleiro deve ser limpo e qualquer papel vegetal ou materiais similares usados no tabuleiro devem ser

substituídos. Caso contrário, os líquidos que caem para dentro do tabuleiro podem provocar fumo ou mesmo o surgimento de chamas.

- O fluxo de ar é gerado quando o produto é aberto. O papel vegetal pode entrar em contacto com os elementos de aquecimento e inflamar-se.
- Quando usar uma prateleira de grelhar para fritar, deve ser colocado um tabuleiro na prateleira inferior. Caso contrário, o óleo dos alimentos e outros componentes que caem na parte inferior do forno podem criar um fumo intenso e provocar o surgimento de chamas.
- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.

- Colocar os recipientes de cozinha no centro da zona da placa. Ter em atenção que o fogo na zona da placa com o recipiente de cozinha não sai para a superfície lateral do mesmo.



1.11 Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe risco de choque elétrico!
- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.
- Não utilizar soluções de limpeza abrasivas, raspadores de metal, esfregões, esfregões de arame para lavagem da loiça ou lexívia para limpar o vidro da porta do forno e o vidro da parte superior da porta do forno (se existir). Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.

2 Instruções ambientais

2.1 Diretiva de resíduos

2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Diretiva UE REEE (2012/19/UE). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrônico (REEE).



Este produto foi produzido com peças de elevada qualidade e materiais que podem ser reutilizados e são adequados para reciclagem. Portanto, não eliminar o produto usado com o lixo doméstico normal e com outros resíduos no final da vida útil. Colocar o mesmo num ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. A eliminação do aparelho ajuda adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

Conformidade com a Diretiva RoHS:

O produto que comprou cumpre com a Diretiva RSP UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

2.2 Informação da embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os resíduos de embalagens com o lixo doméstico ou com outros resíduos, eliminar os mesmos nos pontos de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

2.3 Recomendações de eficiência energética

De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.

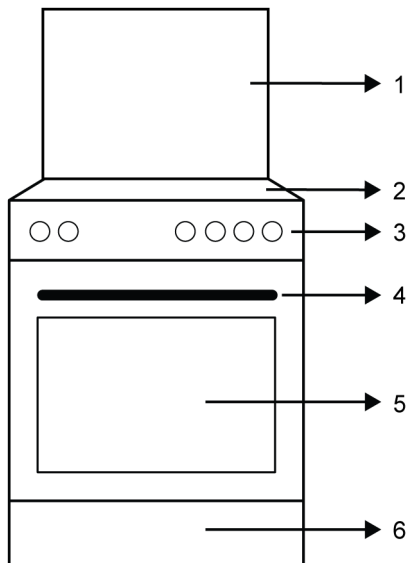
As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar alimentos congelados antes de os cozinhar.
- No forno, usar recipientes escuros ou esmaltados que transmitam melhor o calor.
- Se especificado na receita ou no manual do utilizador, deve sempre pré-aquecer. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto estiver a cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor residual.
- Tentar cozinhar mais do que um prato ao mesmo tempo no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois tabuleiros na grelha de arame. Adicionalmente, se cozinhar as suas refeições uma a seguir à outra, isso irá poupar energia porque o forno não perderá o calor.
- Usar recipientes com o tamanho e a tampa adequados para a zona da placa. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Manter as zonas de cozedura da placa e as bases dos recipiente devidamente limpas. A sujidade reduz a transferência de calor entre a zona de cozedura e a base do recipiente.

3 O seu produto

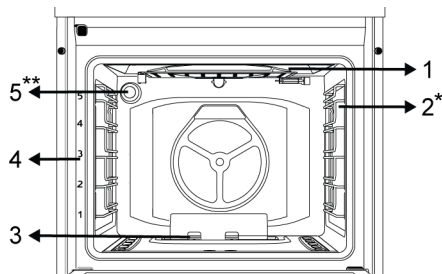
Nesta seção você encontra a visão geral e os usos básicos do painel de controle do produto. Poderão haver diferenças nas imagens e em algumas características dependendo do tipo de produto.

3.1 Apresentação do produto



- 1 Tampa superior
- 2 Secção da placa
- 3 Painel de controlo
- 4 Pega
- 5 Porta
- 6 Parte inferior

3.1.1 Unidade de cozinha

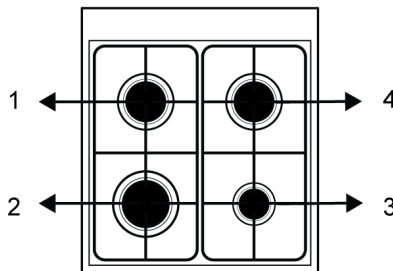


- 1 Queimador de churrasqueira a gás
- 2 Prateleiras de arame de aço *
- 3 Queimador de forno a gás
- 4 Posicionamento da prateleira
- 5 Lâmpada **

* Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não estar equipado com uma prateleira em arame de aço. Na imagem, um produto com uma prateleira em arame de aço é mostrada como exemplo.

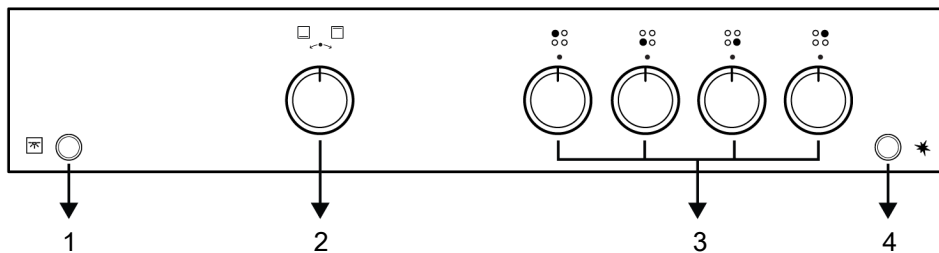
** Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

3.1.2 Seção do fogão



- 1 Traseira esquerda - Queimador normal
- 2 Frontal esquerda - Queimador rápido
- 3 Frontal direita - Queimador auxiliar
- 4 Traseira esquerda - Queimador normal

3.2 Introdução do painel de controle do forno



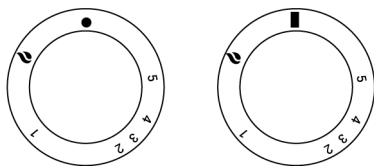
1 Botão da lâmpada

3 Botões de controle do fogão

2 Botão de controle do forno

4 Botão de ignição

Botão de controle do forno



● Posição fora

1-5 Níveis de gás de forno

🔥 Grelhador a gás

Pode controlar o seu forno com o botão de controle do forno. Na posição off (Topo), não é fornecido gás ao forno. Depois de acender o queimador do forno, pode cozinhar ajustando os níveis de gás no botão.

Botões de controle do fogão

Você pode operar sua placa com os botões de controle da placa. Cada botão opera o respectivo queimador. Você pode inferir qual queimador ele controla a partir dos símbolos no painel de controle.

Botão de ignição

É utilizado para acender o forno. Em caso de falta de energia, o botão de ignição não funciona.

Também pode acender os queimadores da placa com este botão.

Botão da lâmpada

Pode ligar e desligar a lâmpada do seu forno com o botão da lâmpada. Em caso de falta de energia, a lâmpada e o botão da lâmpada não funcionam.

3.3 Acessórios do produto

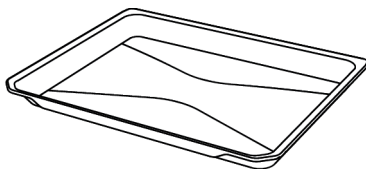
Existem vários acessórios em seu produto. Nesta seção, a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto estão disponíveis. Dependendo do modelo do produto, o acessório fornecido varia. Todos os acessórios descritos no manual do usuário podem não estar disponíveis em seu produto.



As bandejas dentro do seu aparelho podem ficar deformadas com o efeito do calor. Isso não afeta a funcionalidade. A deformação desaparece quando a bandeja é resfriada.

Tabuleiro normal

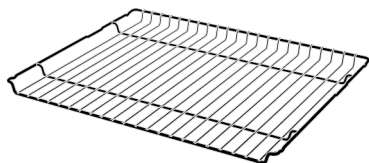
É utilizado para pastelaria, alimentos congelados e fritar pedaços grandes.



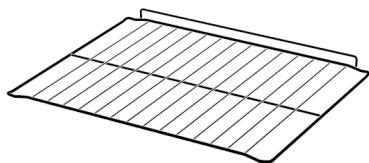
Grelha de arame de aço

Serve para fritar ou colocar os alimentos a serem assados, fritos e refogados na prateleira desejada.

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

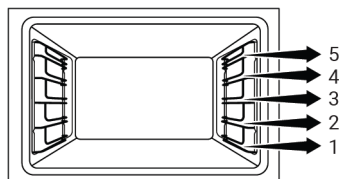


3.4 Uso de acessórios do produto

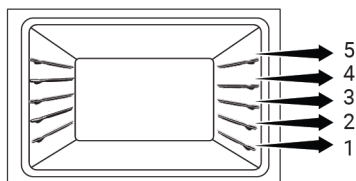
Prateleiras de cozinha

Existem 5 níveis de posição de prateleira na área de cozedura. Você também pode ver a ordem das prateleiras nos números na estrutura frontal do forno.

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

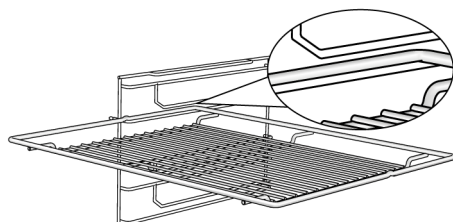


Colocar a grelha de arame nas prateleiras de cozedura

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

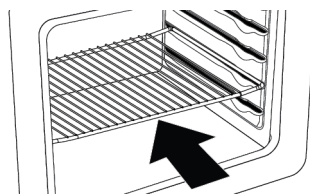
É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras de arame corretamente. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na

frente. Para um melhor cozimento, a grelha deve ser fixada no ponto de parada da grade. Não deve ultrapassar o ponto de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

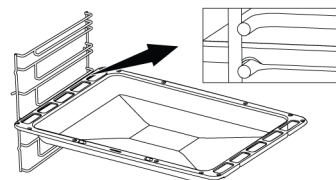
É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras laterais corretamente. A grade de arame tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente.



Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozedura

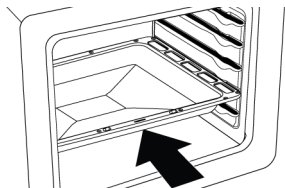
Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais de arame adequadamente. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente. Para um melhor cozimento, a bandeja deve ser fixada no encaixe de parada da grade. Não deve passar sobre o soquete de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.

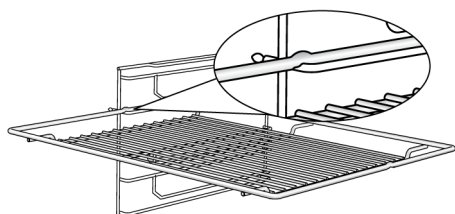


Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais corretamente. A bandeja tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente.

**Função de parada da grelha de arame -
Nos modelos com prateleiras de arame de aço**

Existe uma função de paragem para evitar que a grelha caia da grelha. Com esta função, você pode retirar sua comida com facilidade e segurança. Ao remover a grade de arame, você pode puxá-la para frente até atingir o ponto de parada. Você deve passar por cima deste ponto para removê-lo completamente.



3.5 Especificações técnicas

Especificações gerais	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm)	850 /600 /600
Tensão/Frequência	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto	min. H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Total gas consumption (kW)	10,4 kW (756 g/h - G30)
Tipo de forno	Forno a gás + Grelhador a gás

Zonas de cozedura

Frontal esquerda	Queimador rápido
Potência	2,9 kW (211 g/h - G30)

Frontal direita	Queimador auxiliar
Potência	1,0 kW (73 g/h - G30)

Traseira esquerda	Queimador normal
Potência	2,0 kW (145 g/h - G30)

Traseira esquerda	Queimador normal
Potência	2,0 kW (145 g/h - G30)

Tipo de gás/pressão que o produto está configurado:

G20/G25 20/25 mbar

G20 20 mbar

Categoria do produto de gás

Cat II 2E+3+

Cat II 2H3+

Cat I 2H

Tipos/pressões de gás para os quais o produto pode ser convertido:

G30 30 mbar

G30/G31 28-30/37 mbar



As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.



Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

Categorias/tipos/pressão de gás no país

Pode encontrar na tabela abaixo, o tipo de gás, pressão e categoria que podem ser usados no país onde o produto será instalado.

CÓDIGOS DO PAÍS	CATEGORIA		PRESSÃO E TIPO DE GÁS			
FR	Cat II	2E+3+	G20, 20 mbar	G25, 25 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20, 20 mbar	G25, 25 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar	G20, 13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20, 20 mbar	G30,30 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20, 20 mbar	G2.350,13 mbar	G30, 37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20, 20 mbar	G30, 37 mbar		
PT	Cat II	2E3B/P	G20, 20 mbar	G30, 50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30, 50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		

CÓDIGOS DO PAÍS	CATEGORIA		PRESSÃO E TIPO DE GÁS			
FI	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
BT	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20, 20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G25, 25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Mesa Injetora

A tabela abaixo fornece valores de injetores para todos os tipos de gases combustíveis para conversão de gás. Você pode chegar aos valores dos seus injetores consultando a tabela técnica para os tipos de gás que você pode converter de acordo com seus combustíveis e país. Os injetores podem não ser fornecidos com o seu produto. Você pode obtê-lo nos serviços autorizados ou no local onde adquiriu o produto.

Zonas de cozedura									
Potência	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

Forno a gás									
Potência	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,5 kW	116	77	135	128	107	116	146	73	66

Grelhador a gás									
Potência	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,0 kW	105	68	125	116	100	105	134	62	60

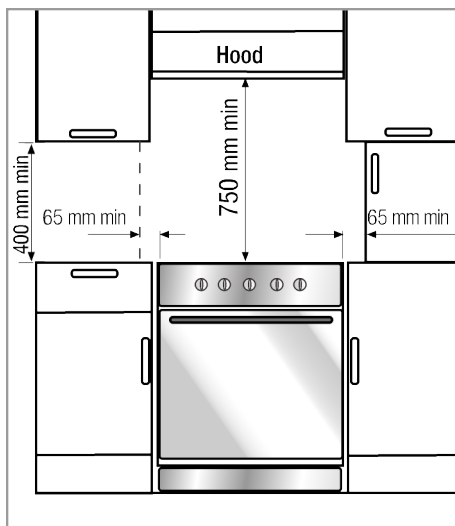
⚠ Advertências gerais

- Consulte o Agente de Assistência Técnica Autorizado mais próximo para a instalação do produto. Certifique-se que as instalações eléctrica e de gás estão realizadas antes de chamar o Agente de Assistência Técnica Autorizado para ter o produto pronto a funcionar. Caso contrário, chame um electricista e um instalador qualificados para que realizem as preparações exigidas. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.
- A preparação do local e a instalação eléctrica e de gás para o produto é da responsabilidade do cliente.
- O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.
- Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

4.1 Local certo para instalação

- Coloque o produto sobre uma superfície dura por causa dos dutos de ar sob o produto. Não deve ser colocado sobre uma base ou pedestal. Os pés do produto não devem mergulhar em superfícies macias, por ex. tapete, etc.
- O piso da cozinha deve ser capaz de suportar o peso do equipamento mais o peso adicional dos utensílios e alimentos.
- Este produto é um dispositivo de classe 1 de acordo com a norma EN 30-1-1, ou seja, deve ser colocado com a parte traseira e um lado para as paredes da cozinha, um móvel de cozinha ou equipamento de qualquer tamanho. O equipamento ou móvel da cozinha no outro lado devem ser do mesmo tamanho ou menor.

- Poderá ser usado com armários em ambos os lados, mas com uma distância mínima de 400 mm, acima do nível da placa de cozinha permita uma distância lateral de 65mm entre o aparelho e qualquer parede, repartição ou armário alto.

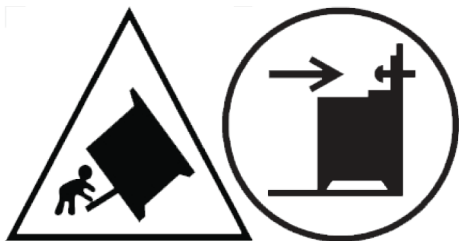


- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- Se for necessário instalar um exaustor acima do fogão, consulte as instruções do fabricante do exaustor quanto à altura de instalação (mín. 650 mm).
- Qualquer móvel de cozinha junto ao equipamento deve ser resistente ao calor (100 °C no mín.).

Corrente de segurança

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando a corrente fornecida no seu forno.

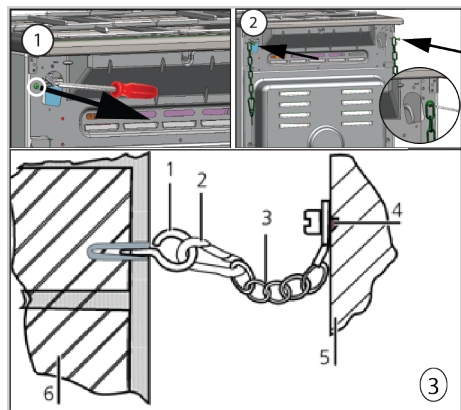
Advertência - Risco de inclinação!



Advertência: De modo a evitar a a inclinação do aparelho, deve ser instalado este estabilizador. Consultar as instruções para a instalação.

Se o seu produto tiver 2 correias de segurança;

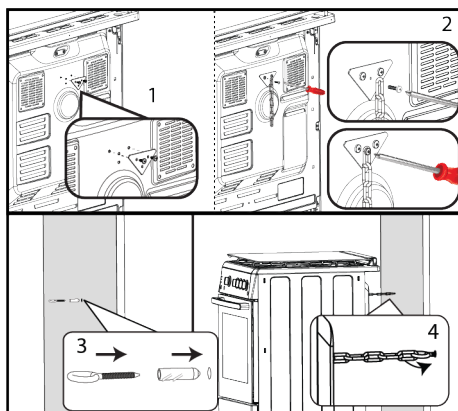
Aperte o gancho (1) utilizando uma cavilha apropriada na parede da cozinha (6) e conecte a corrente de segurança (3) ao gancho através do mecanismo de bloqueio (2).



- 1 Gancho de estabilidade
- 2 Mecanismo de bloqueio
- 3 Corrente de segurança
- 4 Ajuste firmemente a corrente à parte de trás do fogão
- 5 Parte de trás do fogão
- 6 Parede da cozinha

Se o seu produto tiver 1 correia de segurança;

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando a correia de segurança fornecida no seu forno. Siga os passos abaixo na figura para fixar a correia de segurança ao seu produto.



i A corrente de estabilidade deve ser tão curta como prática, para evitar que o forno se incline para a frente ou na diagonal, evitando também que o forno se incline para o lado. Corrente de estabilidade do fogão para fogões não concebidos com ranhura de engate de suporte.

Ventilação da divisão

Todas as divisões devem ter uma janela que abra, ou equivalente, e algumas divisões requerem também uma ventilação permanente. O ar para combustão é retirado do ar da divisão e os gases de escape são emitidos diretamente para o interior da mesma. Uma boa ventilação é essencial para o funcionamento seguro do seu aparelho.

Divisões com portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior

As portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior devem ter uma abertura de ventilação total com as dimensões especificadas na tabela abaixo apresentada, que tem por base a potência total do gás do aparelho (o consumo de potência total do gás é apresentado na tabela de especificações técnicas deste manual do utilizador). Se as portas e/ou janelas não tiverem uma abertura de ventilação total correspondente ao consumo total de gás do aparelho conforme especificado na

tabela abaixo apresentada, deve haver obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa adicional na divisão para assegurar que os requisitos de ventilação mínima total do consumo total de gás do aparelho são cumpridos. A abertura de ventilação fixa pode incluir aberturas para alvenaria existente, dimensão da abertura da tubagem da tampa de extração, etc.

Consumo total de gás (kW)	Abertura de ventilação mín. (cm ²)
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

Divisões sem portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior

Se a divisão onde o aparelho está instalado não tiver uma porta e/ou janela que abra diretamente para o ambiente exterior, devem ser utilizados outros produtos que tenham obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa, não ajustável e impossível de fechar que cumpra os requisitos de abertura de ventilação mínima total para o consumo total de gás do aparelho, conforme indicado na tabela acima apresentada. Além disso, devem ser respeitados os regulamentos adequados relativos à construção de edifícios. Quando existir mais do que um aparelho a gás numa divisão ou espaço interior, para além dos requisitos indicados na tabela acima apresentada, deve ser disponibilizada uma área de ventilação adicional. O tamanho da área de ventilação

adicional deve ser adequado aos regulamentos relativos a outros aparelhos a gás.

Deve também existir uma folga mínima de 10 mm na extremidade inferior da porta que abre para o ambiente interior na divisão onde o aparelho está instalado. Deve assegurar que objetos como carpetes e outros revestimentos para o piso, etc., não afetam a folga quando a porta é fechada.

O fogão poderá estar localizado numa cozinha, cozinha/sala de jantar ou num quarto-sala, mas não numa divisão com uma banheira ou duche. O fogão não deve ser instalado num quarto-sala com menos de 20 m³.

Não instale este aparelho numa divisão abaixo do nível do solo, exceto se existir uma abertura ao nível do solo em, pelo menos, um dos lados.

4.2 Ligação eléctrica



Advertências gerais

- Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação elétrica, desligue o produto da alimentação elétrica. Existe o risco de choque elétrico!
- Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um eletricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.
- O produto só deve ser ligado à rede elétrica por uma pessoa autorizada e qualificada. O fabricante não se responsabiliza por danos decorrentes de procedimentos efetuados por pessoas não autorizadas.

- O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um representante do serviço autorizado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. La placa de datos puede verse al abrir la puerta, o bien se encuentra en la pared trasera de la unidad, en función del tipo de la unidad en cuestión. O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).
- A ficha do cabo de alimentação deve ser de fácil acesso após a instalação (não passar por cima da placa).
- Aquando da realização da instalação eléctrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação eléctrica fixa directamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

Se o produto for produzido com cabo e ficha:

O seu produto é produzido com cabo de rede e ficha. Ligue a ficha do seu produto a uma tomada ligado à terra e faça a ligação eléctrica.

4.3 Ligação do gás

⚠ Advertências gerais

- Há risco de explosão, incêndio e intoxicação se a instalação, reparação ou ligação for feita por pessoa ou técnico não autorizado/não licenciado/não qualificado.
- Antes de colocar o produto, verificar se as condições de distribuição local (tipo e pressão do gás) e se a configuração do

gás do produto está de acordo com essas condições. As condições de regulação do gás e os valores do produto encontram-se nas etiquetas (ou etiqueta de tipo).

- Se o código do seu país não estiver na etiqueta, deve seguir as instruções técnicas locais do seu país para ligação e conversão do gás.
- O produto pode ser ligado ao sistema de abastecimento de gás apenas por uma pessoa ou técnico autorizado/licenciado/qualificado.
- O fabricante não se responsabiliza por danos decorrentes de procedimentos executados por pessoa ou técnico não autorizado/não licenciado/não qualificado.
- Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, desligar o fornecimento de gás. Há o risco de explosão!
- Se posteriormente necessitar de utilizar o seu produto com um tipo de gás diferente, deverá consultar a pessoa ou técnico autorizado/licenciado/qualificado para o respetivo procedimento de conversão.
- Assegurar que a ligação do gás seja bem verificada quanto ao aperto após cada uso. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos que possam surgir devido à fuga de gás que pode ocorrer como resultado da ligação ou conversão do gás feita por pessoas não autorizadas/não licenciadas.

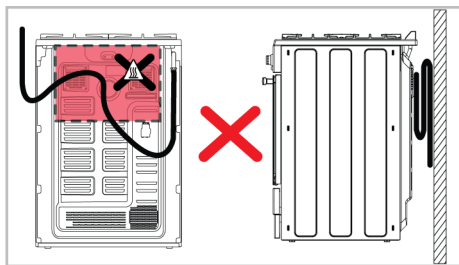
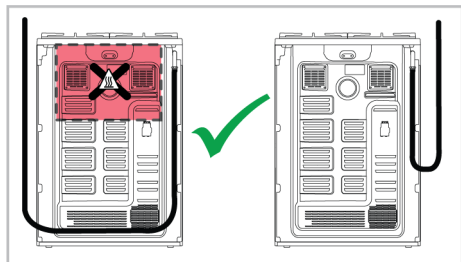
Risco de incêndio:

- Se não fizer a ligação de acordo com as instruções abaixo, haverá o risco de fuga de gás e de incêndio. A nossa empresa não se responsabiliza por danos que possam ocorrer em resultado disto.
- A ligação do gás tem de ser feita somente por uma pessoa autorizada/credenciada/qualificada ou por um técnico.

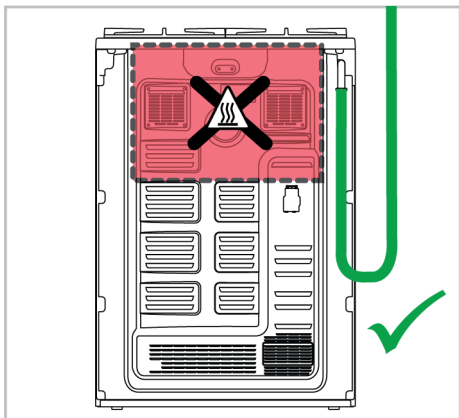
- Assegurar que a mangueira do gás a ser usada na ligação do gás está em conformidade com as normas locais relativas ao gás.
- A mangueira flexível do gás tem de ser ligada de uma forma que não entre em contacto com as partes com movimento e com as superfícies quentes (imagens mostradas abaixo) em volta da mesma e que não fique presa quando as partes com movimento se estão a deslocar. (Por exemplo gavetas) Além disso, não deve ser colocada em espaços onde possa ser comprimida.
- Não deslocar o produto cuja ligação de gás está concluída. Se o mesmo for deslocado pode ser constituir um risco de fuga de gás.
- Deve ser usada uma chave de aperto para a ligação e a conversão do gás.

Escolhendo o lado da conexão de gás

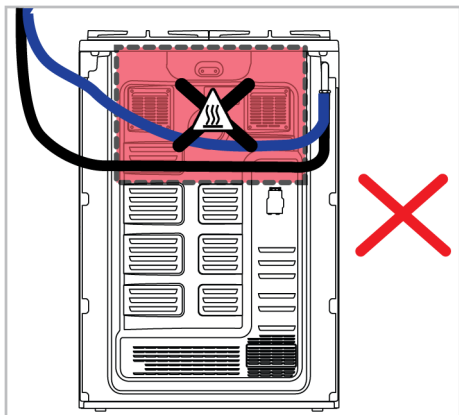
- A mangueira do gás deve ser ligada fazendo voltas de ângulo largo contra a possibilidade de quebra ou de a mesma ser dobrada durante a ligação.
- A mangueira do gás não deve ser esmagada, dobrada, presa, tocada por esquinas aguçadas ou entrar em contacto com partes quentes do produto e do recipiente de cozinha sobre o produto. Existe o risco de explosão devido a danos na mangueira do gás!
- A mangueira do gás não deve entrar em contacto com partes que possam atingir uma temperatura de 70°C acima da temperatura ambiente.

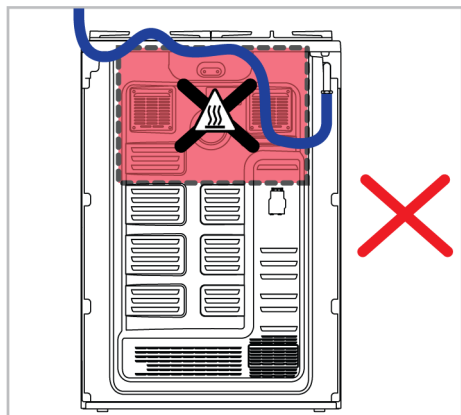


- Antes da ligação do gás, assegurar que a fonte principal do gás e a saída da mangueira de gás do produto são ligadas ao gás no mesmo lado.



- Se a saída da mangueira de gás e a alimentação principal de gás não estiverem voltadas para o mesmo lado, certifique-se de que a mangueira não passe pela área quente ao conectá-la.





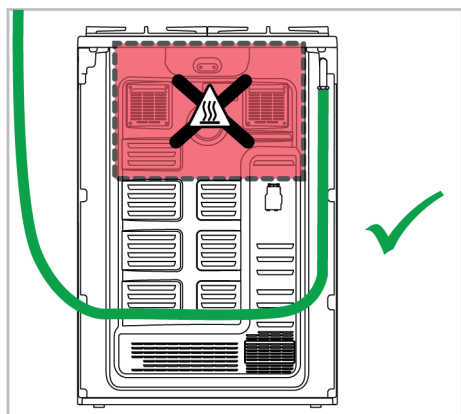
Peça de ligação para gás líquido (G30,G31) :



Peça de ligação de saída de gás :



Bujão cego :



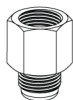
Peças para conexão de gás

Os visuais de peças e ferramentas, que podem ser necessários para a conexão de gás, são fornecidos abaixo. Dependendo do modelo, estas peças podem não ser fornecidas com o produto. As peças de ligações de gás a serem usadas podem variar de acordo com o tipo de gás e as regulamentações do país.

Vedante de fuga :



Peça de ligação EN 10226 R1/2" :

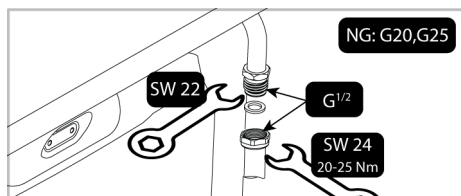


Executar a ligação do gás- GN

- A instalação do gás natural tem de ser adequadamente preparada para a montagem antes de instalar o produto. Tem de haver uma válvula de gás natural na saída do sistema de gás para ser ligada ao produto.
- Assegurar que a válvula de gás natural está acessível.
- Ligar o seu produto ao sistema de gás natural da sua casa com uma mangueira de gás flexível em conformidade com as normas locais.
- Deve ser usada uma nova junta do vedante ao fazer a ligação do gás.
- O fornecimento de gás deve ser ligado através de um tubo de gás ou uma mangueira de gás de segurança com ligações roscadas em ambas as extremidades.

Tipo de ligação EN ISO 228 G1/2"

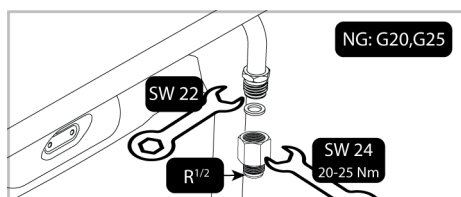
1. Colocar o novo vedante na peça de ligação e assegurar que o vedante está corretamente assente.
2. Fixar a peça de ligação do gás ao aparelho com uma chave de aperto de 22 mm e colocar a peça de ligação na peça de ligação com uma chave de aperto de 24 mm.



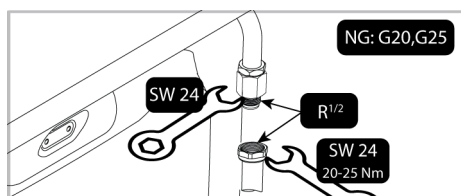
3. Deve verificar se há fuga na peça de ligação após a ligação.

Tipo de ligação EN 10226 R1/2"

1. Colocar o novo vedante na peça de ligação para o gás natural e assegurar que o vedante está corretamente assente.
2. Enquanto segura a saída de gás do produto fixada com uma chave de aperto 22, ligar a peça de interligação à saída de gás do produto com uma chave de aperto 24 e apertar bem.



3. Insira a nova junta de vedação na mangueira/tubo de gás de segurança. Certifique-se de que a junta esteja assentada corretamente.
4. Enrolar um composto de vedação ao redor da parte rosçada do interconetor. Ligar a parte rosçada da mangueira/tubo de gás de segurança ao interconetor com a chave de aperto 24 mm e apertar bem, segurando o interconetor no lugar com a chave de 24 mm.



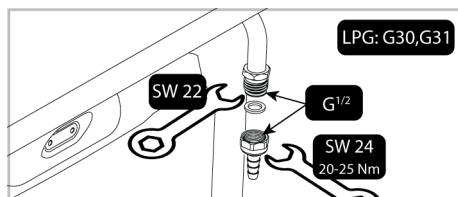
5. Deve verificar se há fuga na peça de ligação após a ligação.

Executar a ligação do gás- GPL

- O seu produto deve ser ligado de forma que fique próximo à ligação do gás para evitar fuga de gás.
- Antes de fazer a ligação do gás, providenciar uma mangueira de gás de plástico e uma braçadeira de montagem adequada. O diâmetro interior da mangueira plástica de gás deve ser de 10 mm e o comprimento não deve ultrapassar 150 cm. A mangueira de plástico deve ser à prova de fugas e inspecionável.
- Os aparelhos e sistemas a gás podem ser regularmente verificados para um funcionamento correto. Devem ser verificados regularmente o regulador, mangueira e os respetivos grampos e substituídos dentro dos períodos recomendados pelo respetivo fabricante ou sempre que necessário.
- Deve ser usada uma nova junta do vedante ao fazer a ligação do gás.
- A ligação do gás tem de ser feita através de uma mangueira de gás ou de uma ligação fixa.

Conexão com mangueira de gás fixada (sem rosca)

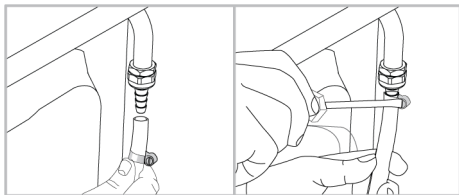
1. Colocar o novo vedante na peça de ligação para o gás liquefeito e assegurar que o vedante está corretamente assente.
2. Fixar a saída de ligação do gás do produto fixada com uma chave de aperto 22 mm, ligar a peça de ligação à saída de gás do produto com uma chave de aperto 24 mm e apertar bem.



3. Encaixar o grampo de montagem numa das extremidades da mangueira. Amolecer a ponta da mangueira de gás

na qual prendeu a braçadeira, colocando-a em água a ferver durante um minuto.

4. Inserir a mangueira de gás amaciada completamente na peça de ligação. Apertar totalmente o grampo com uma chave de fendas.



5. Deve verificar se há fuga na peça de ligação após a ligação.

Verificar se há fugas no ponto de ligação

- Assegurar que todos os botões no produto estão desligados. Assegurar que o fornecimento de gás está aberto. Preparar espuma com sabão e aplicar no ponto de ligação da mangueira para controlo de fugas de gás.
- A parte com sabão formará espuma se houver uma fuga de gás. Neste caso, deve inspecionar uma vez mais a ligação do gás.
- Em vez de sabão, pode usar os sprays que existem comercialmente para verificação de fugas de gás.
- Se houver uma fuga de gás, fechar o fornecimento do gás e ventilar o espaço.
- Nunca utilize um fósforo ou isqueiro para realizar o controlo de fugas de gás.

4.4 Colocando o produto

1. Empurre o produto para a parede da cozinha.
2. Enganche a correia de segurança.
3. Ajuste os pés do forno

Ajustar os pés do forno

As vibrações durante o uso podem fazer com que as vasilhas de cozedura se movam. Esta situação perigosa pode ser evitada se o produto estiver nivelado e equilibrado.

Para a sua própria segurança verifique se o produto está nivelado, ajustando os quatro pés no fundo, rodando para a esquerda e para a direita e alinhe o nível com a bancada.

Verificação final

1. Torne a ligar o produto à corrente eléctrica.
2. Verifique as funções eléctricas.
3. Abra o fornecimento de gás.
4. Verifique se as instalações de gás estão realizadas de forma segura e bem apertadas.
5. Acenda os queimadores e verifique o aspecto da chama.



A chama deve ser azul e ter uma forma regular. Se a chama for amarelada, verifique se a capa do queimador está fixada correctamente ou limpe o queimador.

4.5 Conversão de gás



Advertências gerais

- Antes de começar qualquer trabalho na instalação de gás, desligar a fonte principal de alimentação do gás. Há o risco de explosão!
- Todos os injetores de gás têm de ser substituídos e o ajuste da chama das torneiras de gás deve ser feito na posição inativa de modo a tornar o produto adequado para utilização com outro gás.
- Depois de o tipo de gás ter sido alterado, a etiqueta do tipo de gás no saco de acessórios deve ser aplicada sobre a etiqueta atual já existente na parte traseira do produto.
- O tipo de gás convertível e as categorias de gás do seu produto por país é informado na secção “categorias de gás país/tipos/pressão”. Verificar esta tabela para os tipos de gás que pode converter

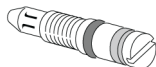
na sua zona local. Não pode converter para tipos de gás não especificados nesta tabela.

- O injetor de substituição adequado para o tipo de gás para o qual deseja fazer a conversão pode não ser fornecido com o produto. Pode obter os injetores do serviço autorizado ou a partir de um local onde tenha comprado o produto.
- Os valores do injetor e os tipos de gás que devem ser usados para os queimadores são indicados no fim da secção. Faça a conexão do tipo de gás a ser convertido conforme descrito na secção de conexão do gás.

Peças para a conversão do gás

Imagens de peças e ferramentas, que podem ser necessários para a conversão de gás, são fornecidos abaixo. Dependendo do modelo, estas peças podem não ser fornecidas com o produto.

Bocal de desvio

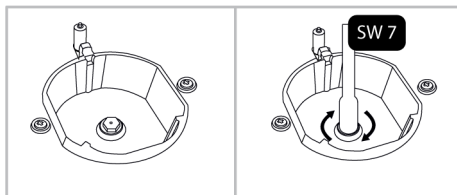


Injetor de queimador

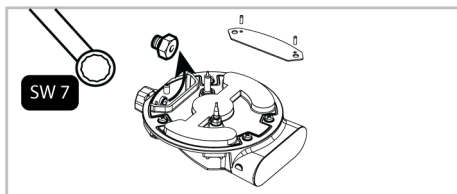


Troca do injetor dos queimadores

1. Colocar todos os botões de controlo nas posições de desligado no painel de controlo.
2. Fechar a alimentação do gás.
3. Extraia as coroas e a estrutura do queimador.
4. Remover os injetores de gás rodando no sentido anti-horário. (chave de aperto 7)



5. Se o seu produto tiver um queimador para wok com um injetor de entrada lateral, remover o injetor com uma chave de aperto número 7.



Nalguns queimadores da placa, o injetor está revestido por uma peça metálica. Este revestimento metálico deve ser removido para substituição do injetor.

6. Instalar os novos injetores de gás.
(Força de aperto 4 Nm)
7. Verificar todas as ligações de modo a assegurar que estão instaladas com segurança e com proteção.



Os novos injetores têm a respetiva posição marcada na embalagem ou pode ser referida na tabela de injetores em.

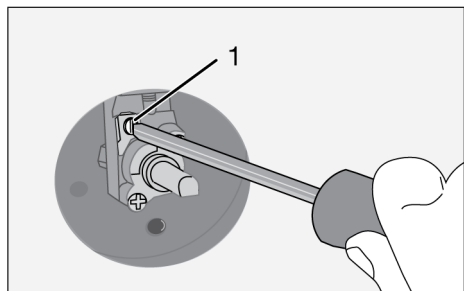
8. Deve verificar se há fugas nos injetores após a ligação.



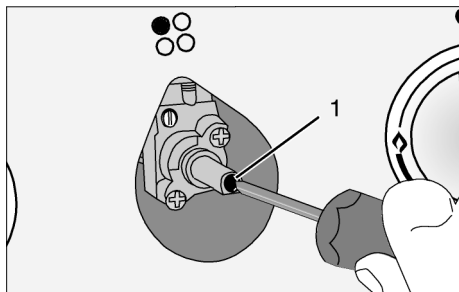
A não ser que exista uma condição anormal, não remova as torneiras dos queimadores de gás. Deverá chamar o agente do serviço de assistência autorizado se for necessário trocar as torneiras.

Definição do caudal de gás reduzido para as torneiras da placa

1. Acenda o queimador a ser ajustado e rode o botão para a posição de chama baixa.
2. Remova o botão da torneira de gás.
3. Use uma chave de fendas de tamanho apropriado para ajustar o parafuso de ajuste do fluxo.
4. Para GPL (Butano - Propano) rode o parafuso no sentido horário. Para gás natural, deverá rodar uma volta o parafuso em sentido anti-horário
 - ⇒ A extensão normal de uma chama directa numa posição reduzida deverá ser de 6-7 mm.
5. Se a chama for maior do que a posição desejada, rode o parafuso em sentido horário. Se for menor, rode no sentido anti-horário.
6. Para a última verificação, coloque o queimador tanto na posição máxima como na mínima e verifique se a chama está acesa ou apagada.
7. Dependendo do tipo de torneira de gás utilizada no seu equipamento, a posição do parafuso de ajuste poderá variar.



1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo



1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo

Troca de injetor pela grelha

1. Rode todos os botões de comando para as posições off no painel de comando.
2. Desligue o fornecimento de gás.
3. Abra a porta da frente.
4. Desaperte o parafuso do queimador da grelha.
5. Puxe ligeiramente o queimador da grelha (1) para o levantar livremente com a(s) Sua (s) ligação (s) na parte de trás ligada (s).
6. Desaparafuse o injetor girando no sentido anti-horário.
7. Instalar um novo injetor.

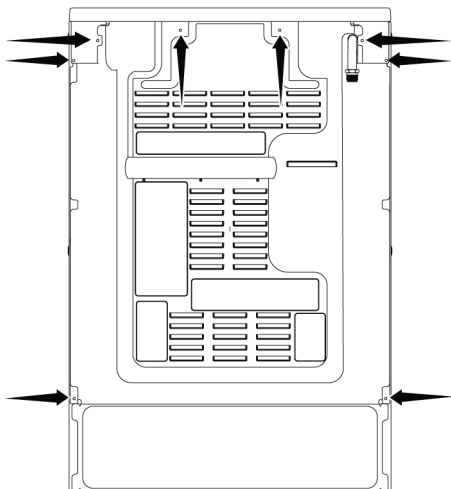


- 1 Grill burner
- 2 Suporte do Injector
- 3 Injector

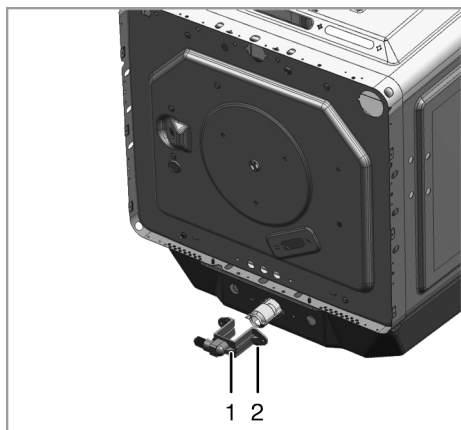
Troca de injetor pelo forno

1. Rode todos os botões de comando para as posições off no painel de comando.
2. Desligue o fornecimento de gás.

3. Remova os parafusos mostrados abaixo na parede traseira.



4. Remova a parede traseira.
5. Remova os 2 parafusos (2) localizados no suporte do injetor (1).



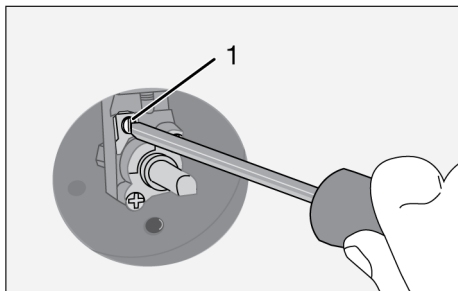
- 1 Suporte do Injetor
2 Parafuso

6. Remova o suporte do injetor.
7. Remova o injetor no suporte do injetor girando-o no sentido anti-horário.
8. Instale o novo injetor de gás.

Regulação reduzida do caudal do forno a gás

Para o funcionamento adequado do forno, é extremamente importante verificar novamente o ajustamento de desvio. A fim de proporcionar a máxima segurança ao utilizador, estas operações têm de ser efectuadas com cuidado.

1. Acenda o queimador a ajustar e rode o botão para a posição de chama elevada.
2. Feche a porta do forno e aguarde 10 a 15 minutos até que o forno esteja pronto para ser ajustado.
3. Retire o botão
4. Após 15 minutos, ajuste o forno para a posição de chama mais baixa.



5. Ajustar o comprimento da chama para 2 a 3 mm através do parafuso (1) da torneira do forno. Girar no sentido horário reduz a chama, girar no sentido anti-horário aumenta a chama.

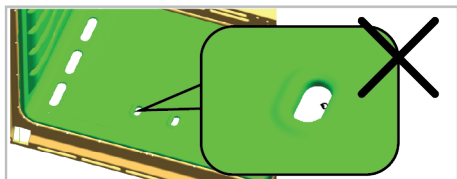


Se o caudal de gás do forno não puder ser ajustado com o botão de remoção, remova as partes necessárias do forno (painel de controlo, placa do queimador, etc.) e, em seguida, definir o caudal de gás do forno.



Se a temperatura do forno aumentar excessivamente, desligue o forno e ligue para o serviço autorizado para que o termóstato do forno seja reparado.

Coloque a chama no comprimento ideal, como indicado na figura abaixo, através do parafuso 1 da torneira do forno. Girar no sentido horário reduz a chama, girar no sentido anti-horário aumenta a chama.



Se a chama for demasiado pequena, * a temperatura do forno pode ser demasiado baixa, pelo que o desempenho da cozedura pode ser afectado negativamente.



O comprimento ideal da chama fornece o melhor desempenho.



Se a chama for muito grande, * a temperatura do forno pode ser demasiado elevada, pelo que o desempenho da cozedura pode ser afectado negativamente.



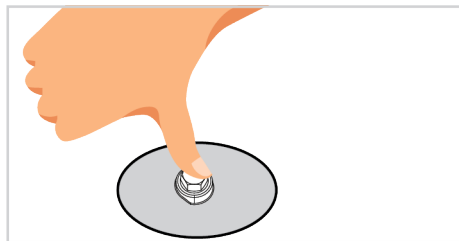
Depois de efectuar o ajuste da chama do gás, abra e feche repetidamente a porta e certifique-se de que a chama do forno não se apaga.

Verificação de fuga nos injetores

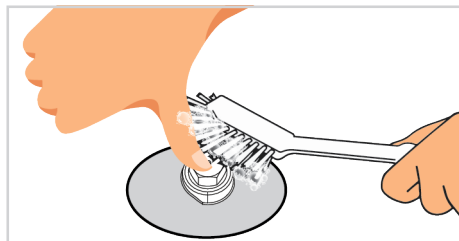
Antes de realizar a conversão no produto, assegurar que todos os botões de controlo estão na posição de desligados. Após a

conversão correta dos injetores, em cada injetor deve ser verificado se existe fuga de gás.

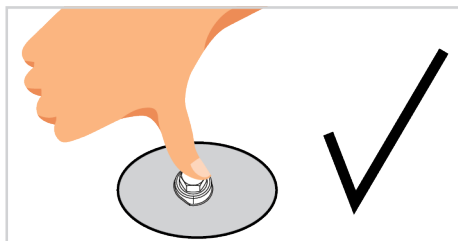
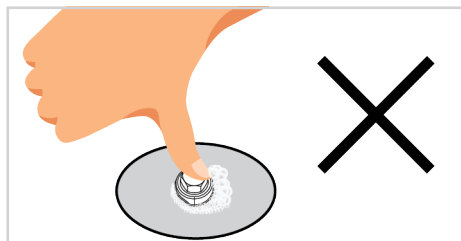
1. Assegurar que o fornecimento de gás ao produto está ligado, continuar a manter todos os botões de controlo na posição de desligados.
2. Cada orifício do injetor é bloqueado aplicando uma força razoável com um dedo para parar a fuga de gás quando o botão de controlo correspondente é colocado na posição de ligado e mantido nessa posição para permitir que o gás chegue ao injetor.



3. Aplicar uma solução preparada com água e sabão na ligação do injetor com uma escova pequena, se existir uma fuga de gás na ligação do injetor a solução de água com sabão começará a fazer espuma. Neste caso, aperte o injetor com uma força razoável e repita o processo no passo 3.



4. Se continuar a existir espuma tem de desligar o fornecimento de gás de imediato e chamar a assistência autorizada ou um técnico com licença. Não usar o produto até que a assistência autorizada tenha feito a intervenção no produto.



5 Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o seguinte que está indicado nas secções seguintes respetivamente.

5.1 Limpeza inicial

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Remover todos os acessórios do forno fornecida com o produto.
3. Ligar o produto durante 30 minutos e depois desligar o mesmo. Desta forma, os resíduos e as camadas que podem ter sido ficado no forno durante a produção são queimadas e limpas.
4. Aguardar que o forno arrefeça.

5. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

Antes de usar os acessórios:

Limpar os acessórios que retirou do forno com água com detergente e uma esponja de limpeza macia.

OBSERVAÇÃO: Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

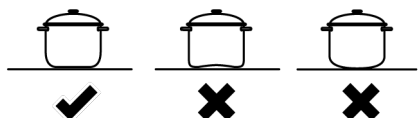
OBSERVAÇÃO: Durante a primeira utilização, pode surgir um odor e fumo durante várias horas. Isto é normal e só necessita de uma boa ventilação para o remover. Evitar inalar diretamente o fumo e os odores que se formam.

6 Como utilizar a placa

6.1 Informação geral acerca da utilização da placa

Advertências gerais

- Colocar panelas e recipientes de forma que as pernas não fiquem sobre os queimadores para evitar que sobreaqueçam.
- Não usar panelas/recipientes desequilibradas e facilmente inclináveis sobre a placa.

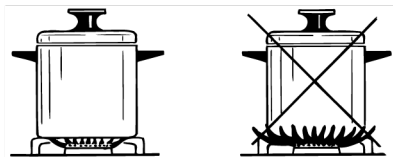


- Não aquecer as panelas/recipientes e panelas vazias. As panelas e o aparelho podem ficar danificados.
- Não acender os queimadores sem qualquer panela ou panelas/recipientes sobre o respetivo queimador.
- Desligar sempre os queimadores da placa após cada utilização.
- Deve danificar o aparelho se utilizar as placas sem qualquer panela ou panelas/recipientes. Desligar sempre as placas após cada utilização.

- Colocar uma quantidade suficiente de alimentos em panelas e recipientes. Assim, pode evitar que a comida escorra das panelas/recipientes e não precisará de limpar desnecessariamente.

- Não colocar as tampas dos recipientes e das panelas sobre os queimadores/zonas.
- Colocar as panelas centrando-as sobre os queimadores/zonas. Se quiser colocar uma panela num queimador/zona diferente, não a empurre para o queimador pretendido; em vez disso, levantar primeiro e depois colocar sobre o outro queimador.
- O tamanho das panelas/recipientes deve corresponder ao tamanho da chama. Ajustar as chamas de gás para que não ultrapassem a base das panelas/

recipientes e colocar as panelas/ recipientes no suporte de panela, centrando-o. Não use panelas / tachos grandes para cobrir mais de um queimador.



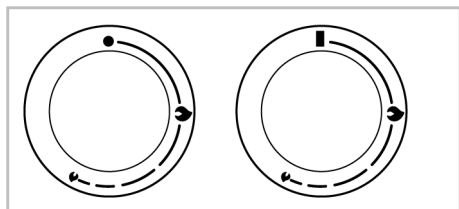
Tamanhos de panelas/recipientes recomendados

Tipo de queimador da placa	Diâmetro do recipiente - cm
Queimador auxiliar	12 – 18
Queimador normal	18 – 20
Queimador rápido - Queimador wok	22 - 24

Não usar panelas/recipientes que excedam as dimensões acima indicadas. Se utilizar recipientes maiores do que os especificados pode provocar envenenamento por monóxido de carbono e sobreaquecimento das superfícies que estão próximas e nos botões. Além disso, se a superfície de cozimento do seu produto for de vidro, ocorrerá superaquecimento nesta superfície e o produto será danificado. O uso de recipientes mais pequenos pode provocar-lhe queimaduras devido às chamas.

6.2 Funcionamento das placas

Botão de controlo do queimador de gás



- ■ Posição desligada
- 🔥 Chama reduzida: Alimentação mais reduzida de gás
- 🔥 Chama grande: Alimentação mais elevada de gás

Pode operar a sua placa com os botões de controlo da mesma. Cada botão opera o respetivo queimador. Pode deduzir qual o queimador que o mesmo controla a partir dos símbolos no painel de controlo. Quando desligado (posição superior), o queimador não é alimentado com gás. Depois de acender o queimador, pode cozinhar, definindo os níveis do gás no botão. Definir a potência de cozedura pretendida alinhando o botão com o respetivo símbolo.

Acender os queimadores a gás

- ✓ Os queimadores a gás são acesos com os botões de ignição.
1. Premir o botão do queimador.
 2. Enquanto premir o botão, rodá-lo no sentido anti-horário até ao símbolo da chama grande.
 3. Premir o botão de ignição e libertá-lo. Repetir a ação até que o gás seja inflamado.
 4. Com a faísca resultante, o gás é inflamado.
 5. Após a ignição inicial, continuar a premir o botão durante 3-5 segundos.

6. Ajustar o seu nível de potência pretendido.

Desligar os queimadores de gás

Colocar o botão do queimador na posição desligado (superior).



Se as chamas do queimador são extintas inadvertidamente, desligar o botão de controlo do queimador. Não tentar acender o queimador novamente durante 1 minuto pelo menos.

Mecanismo de segurança de corte de gás

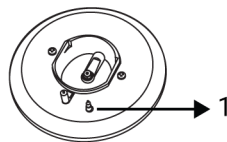
Como precaução contra fugas por transbordo sobre os queimadores superiores, um mecanismo de segurança começa a funcionar e desliga o gás imediatamente.

7 Usar o Forno

7.1 Informação geral sobre como usar o forno

Ventilador de arrefecimento (Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.)

O seu produto está equipado com um ventilador de arrefecimento. O ventilador de arrefecimento é ativado automaticamente sempre que necessário e arrefece tanto a frente do produto como os móveis. É automaticamente desativado quando o processo de arrefecimento é terminado. O ar quente sai através da porta do forno. Não deve cobrir estas aberturas de ventilação com nada. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer. O ventilador de arrefecimento continua a funcionar para operar durante o funcionamento do forno ou depois o forno é desligado (aproximadamente 20-30 minutos). Se cozinhar através da programação do temporizador do forno, no fim do tempo de cozedura, o ventilador de arrefecimento desliga-se com todas as funções. O tempo de funcionamento do ventilador de



1 Segurança de corte de gás

Para ativar o mecanismo de segurança de corte de gás, manter o botão de controlo premido durante mais 3-5 segundos após acender a placa.



Soltar o botão se o queimador não acender em 15 segundos. Aguardar pelo menos 1 minuto antes de tentar de novo. Há o risco de acumulação de gás e explosão!

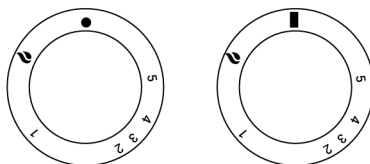
arrefecimento não pode ser determinado pelo utilizador. Liga-se e desliga-se automaticamente. Isto não é um erro.

Iluminação do forno

Pode acender a iluminação no seu forno premindo o botão da lâmpada. Premir novamente o botão da lâmpada para a apagar.

7.2 Utilizando o forno a gás

Botão de controlo do forno



● Posição fora

1-5 Níveis de gás de forno



Grelhador a gás

Pode controlar o seu forno com o botão de controlo do forno. Na posição off (Topo), não é fornecido gás ao forno. Depois de acender o queimador do forno, pode cozinhar ajustando os níveis de gás no botão.

Nível de gás	Temperatura (°C)
1	170
2	180
3	200
4	230
5	280

Botão de ignição

É utilizado para acender o forno. Em caso de falta de energia, o botão de ignição não funciona.

Também pode acender os queimadores da placa com este botão.

Botão da lâmpada

Pode ligar e desligar a lâmpada do seu forno com o botão da lâmpada. Em caso de falta de energia, a lâmpada e o botão da lâmpada não funcionam.



O produto tem uma válvula de segurança. Quando a chama se apaga, o fornecimento de gás é automaticamente cortado. Isto evita a acumulação de gás não queimado.

Ligar o forno a gás

- ✓ O forno a gás é aceso com o botão de ignição.
- 1. Abra a porta do forno.
- 2. Mantenha o botão de comando do forno a gás premido e rode-o **no sentido anti-horário**.
- 3. Pressione o botão de ignição e solte-o novamente.
- 4. Mantenha o botão de comando do forno a gás premido durante 3 a 5 segundos.
 - ⇒ Repita o procedimento até que o gás liberado seja inflamado.
- 5. Mantenha o botão de comando do forno a gás premido durante mais 3 a 5 segundos.
- 6. Selecione a marca de potência/ gás de cozedura pretendida.

Desligar o forno a gás

Rode o botão de comando do forno a gás para a posição off (superior).



Não tente acender o gás mais de 15 segundos. Se o queimador não acender dentro de 15 segundos, desligue o botão e aguarde 1 minuto. Ventile a sala antes de tentar novamente acender o queimador. Existe o risco de compressão e explosão de gás!

Funcionamento da grelha a gás

- **Mantener a porta do forno aberta enquanto estiver a grelhar. Uma vez que a porta estará aberta quando estiver a grelhar, as superfícies quentes podem provocar queimaduras! Manter as crianças afastadas do produto.**
 - ✓ O grelhador a gás é aceso com o botão de ignição.
 - 1. Abra a porta do forno.
 - 2. Mantenha o botão pressionado e gire-o **no sentido horário** ao símbolo da grelha.
 - 3. Pressione e solte o botão de ignição.
 - 4. Repita o procedimento até que o gás seja inflamado.
 - 5. Mantenha o botão premido durante mais 3 a 5 segundos.
 - 6. Certifique-se de que a grelha está acesa.
- ### Desligar a grelha a gás
- 1. Rode o botão de comando do forno para a posição off (top).



Os alimentos que não são adequados para grelhar representam um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos adequados para grelhar em fogo intenso. Além disso, não coloque os alimentos demasiado para trás na grelha. Esta é a área mais quente e os alimentos oleosos podem pegar fogo.



Existe o risco de compressão e explosão de gás! Não tente acender o gás mais de 15 segundos. Se o queimador não acender dentro de 15 segundos, desligue o botão e aguarde 1 minuto. Ventile a sala antes de tentar novamente acender o queimador. Existe o risco de compressão e explosão de gás!

8 Informação geral acerca da cozedura

Pode encontrar nest secção dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Adicionalmente, esta secção descreve alguns alimentos testados pelos produtores e as definições mais apropriadas para estes alimentos. As definições apropriadas do forno e os acessórios para estes alimentos são igualmente indicados.

8.1 Advertências gerais acerca de cozinhar no forno

- Enquanto abrir a porta do forno durante ou após a cozedura, pode sair vapor quente. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos. Quando abrir a porta do forno, deve manter-se afastado.
- O vapor intenso gerado durante a cozedura pode formar gotas de água condensada no interior e no exterior do forno e nas peças na parte superior dos móveis devido à diferença de temperatura. Este é uma ocorrência física e normal.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.
- Remover sempre do forno os acessórios não utilizados antes de começar a cozinhar. Os acessórios que se irão manter no forno podem impedir que os alimentos sejam cozinhados nos valores corretos.

- Para os alimentos que irá cozinhar de acordo com a sua própria receita, pode basear-se em alimentos semelhantes indicados nas tabelas de cozedura.
- Utilizando os acessórios fornecidos assegura que obtém o melhor desempenho de cozedura. Deve respeitar sempre as advertências e a informação fornecida pelo fabricantes para os recipientes de cozinha externos que irá utilizar.
- Cortar o papel vegetal que vai usar na cozedura nos tamanhos adequados para o recipiente em que irá cozinhar. Os papéis vegetais que estiverem do lado de fora do recipiente podem criar um risco de queimaduras e afetar a qualidade da cozedura. Usar o papel vegetal que irá utilizar no intervalo de temperatura especificado.
- Para um bom desempenho da cozedura, colocar os alimentos na prateleira correta recomendada. Não alterar a posição da prateleira durante a cozedura.

8.1.1 Bolos e alimentos de forno

Informação Geral

- Recomendamos a utilização dos acessórios do produto para um bom desempenho de cozedura. Se for utilizar recipientes de cozinha externos, deve preferir loiça escura, resistente ao calor e anti-aderente.
- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento.

- Se vai cozinhar usando recipientes de cozinha na grelha, deve colocar os mesmos no meio da grelha e não junto da parede traseira.
- Todos os materiais usados para fazer bolos devem estar limpos e à temperatura ambiente.
- O estado da cozedura dos produtos pode variar dependendo da quantidade de alimentos e do tamanho dos recipientes.
- Formas em metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozedura e as superfícies inferiores dos alimentos de pastelaria não ficam tostados uniformemente.
- Se estiver a usar papel vegetal, pode ser observada um ligeiro acastanhado na superfície inferior dos alimentos. Nesta situação, poderá ter de aumentar o período da cozedura em aproximadamente 10 minutos.
- Os valores especificados na tabela de cozedura são determinados em resultado dos testes realizados nos nossos laboratórios. Os valores adequados para si podem ser diferentes destes valores.
- Colocar os seus alimentos na prateleira apropriada recomendada na tabela de cozedura. Considerar a prateleira inferior do forno como a prateleira 1.

Dicas para fazer bolos

- Se o bolo for demasiado seco, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura.
- Se o bolo for húmido, usar uma pequena quantidade de líquido e diminuir a temperatura em 10 °C.
- Se a parte superior do bolo estiver queimada, colocar o mesmo na prateleira mais inferior, baixar a temperatura e

aumentar o tempo de cozedura. Se a parte superior do bolo estiver queimada, coloque-a numa prateleira inferior, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.

- Se a parte interior do bolo estiver bem cozida, mas o exterior está pegajoso, usar menos líquido, diminuir a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.

Dicas para pastelaria

- Se a massa de pastelaria for demasiado seca, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura. Humidificar as folhas de massa com um molho que consiste numa mistura de leite, óleo, ovo e iogurte.
- Se os produtos de pastelaria ficarem cozidos lentamente, assegurar que a espessura dos mesmos preparados por si não excedem o tabuleiro.
- Se os produtos de pastelaria ficarem dourados à superfície para a base não estiver cozida, assegurar que a quantidade de molho que vai usar para os mesmos não é demasiada na base. Para que fiquem ainda mais dourados, deve tentar espalhar uniformemente o molho entre as folhas de massa e os produtos de pastelaria.
- Cozer os seus produtos de pastelaria na posição e na temperatura apropriadas conforme a tabela de cozedura. Se a base continuar a não estar suficientemente dourada, colocar a mesma na prateleira inferior para a cozedura seguinte.

Tabela de cozedura para bolos e alimentos de forno

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Nível de gás	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolo no tabuleiro	Tabuleiro normal *	4	1	60 ... 70
Bolo na forma	Forma para bolo na grelha de arame de aço **	3	1	60 ... 70
Bolos pequenos	Papel queque na grelha **	4	1	25 ... 35

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Nível de gás	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	3	1	40 ... 50
Biscoito	Tabuleiro normal *	2	1	15 ... 20 Forno a gás / depois 5-7 Grelhador a gás
Massa	Tabuleiro normal *	3	1	40 ... 50
Pão	Tabuleiro normal *	3	1	25 ... 35
Pão integral	Tabuleiro normal *	3	1	35 ... 45
Lasanha	Tabuleiro normal *	3	1	35 ... 45
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	2	1	40 ... 50 Forno a gás / depois 5-7 Grelhador a gás
Pizza	Tabuleiro normal *	3	1	20 ... 30

Pré-aqueça todos os alimentos durante 10 minutos no nível de gás 5.

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

8.1.2 Carne, peixe e aves

Os pontos chave do grelhador

- Temperar os mesmos com sumo de limão e pimenta antes de cozinhar frango, peru e peças grandes inteiras de carne irá permitir um melhor desempenho da cozedura.
- Leva 15 a 30 minutos mais a cozinhar carne com osso do que fritar em filetes.
- Tem de calcular cerca de 4 ou 5 minutos do tempo de cozedura por centímetro de espessura da carne.

- Depois de o tempo de cozedura ter terminado, deixar a carne no forno durante cerca de 10 minutos. O suco da carne é melhor distribuído para a carne frita e não é libertado quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado numa prateleira num nível médio ou baixo num prato resistente ao calor.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Nível de gás	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Tabuleiro normal *	3	2	60 ... 90
Pernil de borrego (1,5-2 kg)	Tabuleiro normal *	3	2	100 ... 150
Frango frito (1,8-2 kg)	Tabuleiro normal *	3	2	70 ... 90
Peru (5,5 kg)	Tabuleiro normal *	2	2	150 ... 200
Peixe	Tabuleiro normal *	3	2	25 ... 40

Pré-aqueça todos os alimentos durante 10 minutos no nível de gás 5.

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

8.1.3 Grelhador

Carne vermelha, peixe e carne de aves ficará rapidamente dourada quando grelhada, fica com uma crosta maravilhosa e não fica seca. Carnes em filetes, carnes no espeto, salsichas bem como vegetais suculentos (tomates, cebolas, etc.) são particularmente adequados para grelhar.

Advertências gerais

- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Do mesmo modo, não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.
- **Manter a porta do forno aberta enquanto estiver a grelhar. Uma vez que a porta estará aberta quando estiver a grelhar, as superfícies quentes podem provocar queimaduras! Manter as crianças afastadas do produto.**

Os pontos chave do grelhador

- Preparar os alimentos para grelhar com espessura e peso semelhantes tanto quanto possível.
- Colocar as peças a serem grelhadas na grelha ou no tabuleiro de arame do grelhador distribuindo as mesmas sem exceder as dimensões no aquecedor.
- Dependendo da espessura das peças a serem grelhadas, os tempos de cozedura dados na tabela podem variar.
- Deslizar a grelha ou o tabuleiro do grelhador para o nível pretendido no forno. Se estiver a cozinhar numa grelha, deslizar o tabuleiro do forno para a prateleira mais em baixo para recolher as gorduras. O tabuleiro do forno que vai deslizar deve estar dimensionado para cobrir toda a área do grelhador. Este tabuleiro pode não estar incluído com o produto. Colocar um pouco de água no tabuleiro do forno para uma limpeza mais fácil.

Mesa do grelhador

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Peixe	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	4	20 ... 25
Pedaços de galinha	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	4	25 ... 35
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	4	55 ... 65
Costeletas de borrego	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	4	20 ... 25
Bife - (cubos de carne)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	4	25 ... 30
Costeletas de vitela	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	4	25 ... 30

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Gratinado de vegetais	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	4	20 ... 30
Pão torrado	Grelha de arame de aço *	4	3 ... 5
É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados. Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.			

8.1.4 Testar os alimentos

Tabela de cozedura para alimentos de teste

- Os alimentos nesta tabela de cozedura são preparados de acordo com a norma EN 60350-1 para facilitar o teste do produto para fins de controlo.

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Nível de gás	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal *	4	1	40 ... 50
Bolos pequenos	Papel queque na grelha **	3	1	25 ... 35
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	2	1	40 ... 50 Forno a gás / depois 5-7 Grelhador a gás

Pré-aqueça todos os alimentos durante 10 minutos no nível de gás 5.

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

Grelhador

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	4	55 ... 65
Pão torrado	Grelha de arame de aço *	4	3 ... 5
É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados. Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.			

9 Manutenção e limpeza

9.1 Informações gerais de limpeza

Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.

- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queiem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.

- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódos e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).
- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar louça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.

Para as placas:

- Sujidade ácida como leite, massa de tomate e de óleo podem causar manchas permanentes nas placas e nos componentes das zonas de aquecimento das mesmas, limpar todos os líquidos que forem derramados imediatamente após a placa ter arrefecido desligando a mesma.
- Os queimadores do tipo wok usados a altas temperaturas podem mudar de cor. Isto é normal.
- Mover alguns utensílios de cozinha pode causar marcas de metal nas pegadas da panela. Não deslizar as panelas e recipientes sobre a superfície.
- Como as tampas das zonas da placa estão em contato direto com o fogo e expostas a altas temperaturas, é normal

a mudança e perda de cor com o tempo. Isto não causa um problema enquanto estiver a usar a placa.

Inox - Superfícies em aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidas ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço-inox e as pegadas.
- A superfície de aço inoxidável-inox pode mudar de cor com o tempo. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas nas superfícies de vidro e de inox. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.
- Os pulverizadores de limpeza/aplicados na superfície deve ser limpa imediatamente. As soluções de limpeza abrasivas sobre a superfície fazem com que a superfície fique branca.

Superfícies esmaltadas

- O forno tem de arrefecer antes da limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.
- Após cada utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar as mesmas com um pano seco.
- Para manchas difíceis, pode-se usar o produto de limpeza de forno e grelhas recomendado no sítio web da marca do seu produto e uma esponja de limpeza que não risque. Não usar um produto de limpeza de fornos exterior..

Superfícies catalíticas

- As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo.
- As paredes catalíticas têm uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas.
- As superfícies absorvem o óleo graças à sua estrutura porosa e começam a brilhar quando a superfície está saturada com óleo, neste caso é recomendado substituir as mesmas.

Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e um pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibra.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.

- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

Peças em plástico e superfícies pintadas

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.
- Assegurar que as juntas dos componentes do produto não são deixadas húmidas e com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

9.2 Limpar os acessórios

Não colocar os acessórios do produto na máquina de lavar loiça exceto se contrariamente indicado no manual do utilizador.

9.3 Limpar a placa

Limpar os queimadores a gás

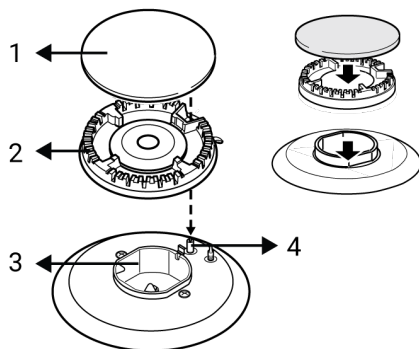
1. Antes de limpar a placa, remover os suportes, as tampas dos queimadores e as cabeças da placa.
2. Limpar a superfície da placa de acordo com as recomendações incluídas na informação geral de limpeza de acordo com o tipo de superfície (esmaltada. Vidro, inox, etc.).
3. Limpar a câmara do queimador com um pano embebido em detergente ou com uma escova macia e não abrasiva. Assegurar que não são deixados resíduos de alimentos.
4. Limpar os isqueiros de ignição e os elementos térmicos (nos modelos com ignição e elemento térmico) com um pano bem torcido. Depois secar com um pano limpo. Deve prestar atenção de modo a que o isqueiro e o elemento térmico fiquem bem secos.

5. Limpar as tampas e as cabeças do queimador com água com detergente após cada operação e depois secar os mesmos.
6. Para manchas persistentes, manter as cabeças e as tampas do queimador em água com detergente ou água morna com detergente durante pelo menos 15 minutos. Limpar com uma escova não metálica e não abrasiva.
7. Pode usar soluções de limpeza Quick&Shine para o interior dos fornos e para as grelhas usadas em superfícies esmaltadas e recomendado pelo serviço de assistência autorizado, especialmente para manchas persistentes nas tampas esmaltadas do queimador.
8. Não tocar nas tampas do queimador com detergentes agressivos como as soluções de limpeza do interior do forno, descalcificantes enquanto as está a limpar, pode provocar a descoloração das mesmas.
9. Limpar os suportes dos recipientes com água com detergente e com uma escova macia, não abrasiva depois de cada utilização e secar os mesmos.
10. Quando as tampas do queimador e os suportes dos recipientes são usados molhados, podem ocorrer manchas persistentes de calcário em consequência do aquecimento. Assegurar que são secos antes da utilização.
11. Colocar as cabeças do queimador, as tampas e os suportes dos recipientes.
12. Quando colocar os suportes para os recipientes, assegurar que estão centrados sobre os queimadores. Em modelos de pino, encaixe os pinos da placa do queimador nas ranhuras dos pinos dos suportes de panela.

Montar as peças do queimador

1. Colocar as peças tal como estão na figura depois de limpar os queimadores.

2. Colocar a cabeça do queimador assegurando que a mesma passa através do isqueiro do mesmo (4). Rodar a cabeça do queimador para a direita e para a esquerda para assegurar que está bem assente na câmara do queimador.
3. Colocar a tampa do queimador sobre a cabeça do queimador.



- 1 Tampa do queimador
- 2 Cabeça do queimador
- 3 Câmara do queimador
- 4 Isqueiro (em modelos com isqueiro incorporado)

9.4 Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta do botão podem ser apagados.
- Limpar os painéis tácteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo

antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

9.5 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)

Seguir os passos de limpeza descritos na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície no seu forno.

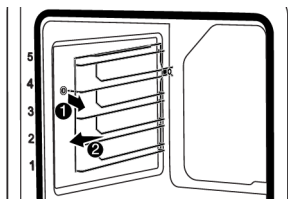
Limpar as paredes laterais do forno.

As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo. Se existir uma parede catalítica, consultar a secção "Superfícies catalíticas" para informação.

Se o seu produto for um modelo de prateleira de arame de aço, remover as mesmas antes da limpeza das paredes laterais. Depois completar a limpeza conforme descrito na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície da parede lateral.

Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:

1. Remover a parte frontal da prateleira em arame de aço puxando a mesma na parede lateral na direção oposta.
2. Puxar a prateleira de arame de aço em direção a si para a remover totalmente.



3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

9.6 Limpar a porta do forno

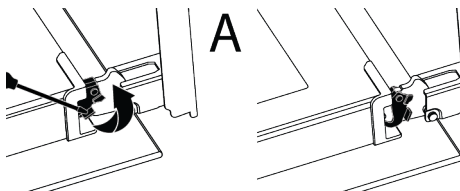
Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções "Remover a porta do forno" e "Remover os vidros interiores da porta". Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco. Para os resíduos de calcário que se possam formar no vidro da porta, limpar o vidro com vinagre e enxaguar.



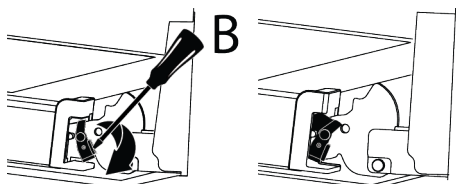
Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lâ de aço ou lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

Remover a porta do forno

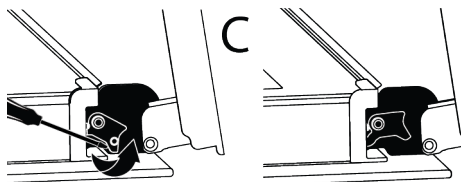
1. Abrir a porta do forno.
2. Abrir os cliques na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.
3. Os tipos de dobradiças variam para os tipos (A), (B), (C) conforme o modelo do produto. As imagens seguintes mostram como abrir cada tipo de dobradiça.
4. Dobradiça tipo (A) está disponível nos tipos de porta normal.



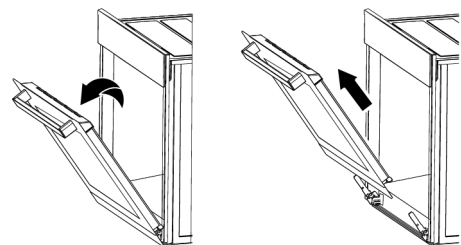
5. Dobradiça tipo (B) está disponível nos tipos de porta de abertura suave.



6. Dobradiça tipo (C) está disponível nos tipos de porta de abertura/fecho suave.



7. Colocar a porta do forno numa posição de meio aberta.



8. Puxar a +porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

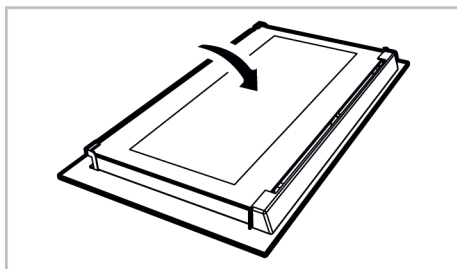


Para voltar a colocar a porta, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu a mesma a partir do fim para o princípio, respetivamente. Quando instalar a porta, assegurar que fecha os cliques na cavidade da dobradiça.

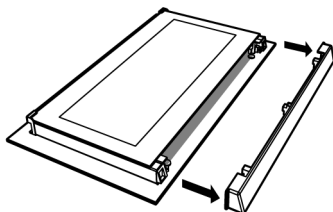
9.7 Remover o vidro interior da porta do forno

O vidro interior da porta frontal do produto pode ser removido para limpeza.

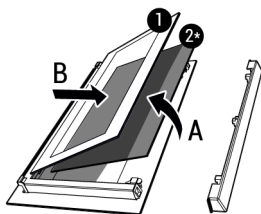
1. Abrir a porta do forno.



2. Remover o componente em plástico ligado à secção superior da porta puxando a mesma em direção a si.



3. Conforme mostrado na figura, levantar suavemente o vidro interior (1) em direção a 'A' e depois remover o mesmo puxando em direção a 'B'.



- 1 Vidro interior 2* Vidro interior (pode não estar disponíveis no seu produto)

4. Se o seu produto tiver um vidro interior (2), repita o mesmo processo para o remover (2).
5. O primeiro passo de remontagem da porta é voltar a colocar o vidro interior (2). Colocar o rebordo cinzelado do vidro de encontro ao rebordo cinzelado da entrada em plástico. (Se o seu produto tiver um vidro interior) O vidro interior (2) tem de ser encaixado à entrada em plástico o mais perto possível do vidro mais interior (1).

6. Enquanto estiver a voltar a montar o vidro mais interior (1), deve prestar atenção para colocar o lado impresso do vidro no vidro interior. É importante colocar os cantos inferiores dos vidros mais interiores (1) para se ajustarem às entradas inferiores em plástico.
7. Empurrar o componente em plástico em direção à estrutura até ser ouvido o com de um “clique”.

9.8 Limpar a lâmpada do forno

Na eventualidade de uma porta de vidro da lâmpada do forno na área de cozedura ficar suja; limpar com detergente de lavar a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar com um pano seco. No caso de a lâmpada não funcionar, pode substituir a mesma seguindo os passos na secção seguinte.

Limpar a lâmpada do forno

Advertências gerais

- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o produto e deixar que o forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- O forno é alimentado por uma lâmpada incandescente com menos de 40 W, menos de 60 mm na altura, menos de 30 mm no diâmetro ou por uma lâmpada de halogénio com tomadas G9 com menos de 60 W de potência. As lâmpadas são adequadas para funcionar e temperaturas superiores a 300°C. As lâmpadas do forno encontram-se disponíveis numa Assistência Autorizada ou através de técnicos credenciados. Este produto contém, uma lâmpada de classe energética G.
- A posição da lâmpada pode diferir da que é mostrada na imagem.
- A lâmpada usada neste produto não é adequada para usar na iluminação doméstica. A finalidade desta lâmpada é ajudar o utilizador a ver os produtos alimentares.

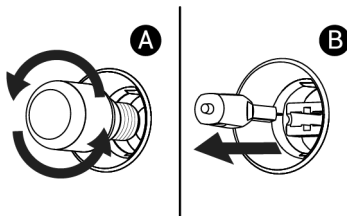
- As lâmpadas usadas neste produto devem suportar condições físicas extremas tal como temperaturas superiores a 50 °C.

Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda.

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover a tampa de vidro rodando a mesma no sentido anti-horário.



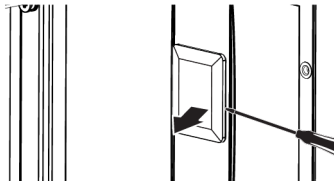
3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

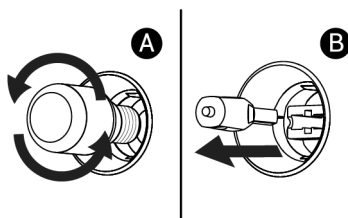
Se o seu forno tiver uma lâmpada quadrada.

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover as prateleiras de arame de aço de acordo com a descrição.



3. Levantar o vidro de proteção da lâmpada com uma chave de fendas. Remova o parafuso primeiro, se houver um parafuso na lâmpada quadrada do seu produto.
4. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B),

puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



5. Voltar a colocar a tampa de vidro e as prateleiras de arame de aço.

10 Solução de problemas

Se o problema persistir após seguir as instruções desta seção, entre em contato com seu fornecedor ou um Serviço Autorizado. Nunca tente consertar seu produto por conta própria.

O vapor é emanado enquanto o forno está funcionando.

- É normal ver vapor durante a operação. >>> Isso não é um erro.

Gotas de água aparecem durante o cozimento

- O vapor gerado durante o cozimento condensa ao entrar em contato com as superfícies frias externas ao produto, podendo formar gotas de água. >>> Isso não é um erro.

Sons de metal são ouvidos enquanto o produto está aquecendo e esfriando.

- Peças de metal podem expandir e emitir sons quando aquecidas. >>> Isso não é um erro.

O produto não funciona.

- O fusível pode estar com defeito ou queimado. >>> Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque-os se necessário ou reative-os.
- O aparelho pode não estar conectado à tomada (aterrada). >>> Verifique se o eletrodoméstico está conectado à tomada.
- (Se houver timer no seu eletrodoméstico) As teclas do painel de controle não funcionam. >>> Se o seu produto tiver

um bloqueio de teclas, o bloqueio de teclas pode estar ativado, desative o bloqueio de teclas.

A luz do forno não está acesa.

- A lâmpada do forno pode estar com defeito. >>> Substitua a lâmpada do forno.
- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.

Não há faísca de ignição.

- Não há corrente. > > > Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis.

Não há gás.

- A válvula de gás principal está fechada. > > > Abrir a válvula de gás.
- O tubo de gás está dobrado. > > > Instale o tubo de gás corretamente.

Se o queimador da grelha não acender

- O pino da porta está preso. > > > Solte o pino de segurança, que está localizado no lado direito do forno, de onde está preso com a mão.

Cozinhar demora demasiado tempo.

- A pressão do gás é baixa. > > > Aumentar o nível de gás.

Добре дошли!

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте този Веко продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предостави най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта.

Обърнете внимание на цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и вашия продукт от опасностите, които биха могли да възникнат.

Запазете това ръководството за потребителя. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Това ръководство включва информация относно гаранционните условия, методите за използване и отстраняване на неизправности за вашия продукт.

Символите и техните значения в ръководството за потребителя са следните:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за потребителя.



Предупреждение за горещи повърхности.

БЕЛЕЖКА Опасност, която може да доведе до материални щети върху продукта или околната среда.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Таблица на съдържанието

1	Инструкции за безопасност	54
1.1	Предназначение	54
1.2	Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци	55
1.3	Електрическа безопасност.....	56
1.4	Безопасност при работа с газ...	58
1.5	Безопасност при транспортиране	59
1.6	Безопасност при монтажа.....	60
1.7	Безопасност при употреба.....	62
1.8	Предупреждения за температурата	62
1.9	Използване на аксесоари	63
1.10	Безопасност при готвене	63
1.11	Безопасност при поддръжка и почистване	65
2	Инструкции за околната среда.	66
2.1	Директива за отпадъците.....	66
2.1.1	Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт	66
2.2	Информация за пакетиране.....	66
2.3	Препоръки за пестене на енергия	66
3	Вашият продукт.....	67
3.1	Представяне на продукта	67
3.1.1	Готварска единица	67
3.1.2	Секция за котлони	67
3.2	Представяне на контролния панел на фурната	67
3.3	Продуктови аксесоари.....	68
3.4	Използване на аксесоари за продукта	69
3.5	Технически спецификации.....	71
4	Монтаж.....	74
4.1	Точното място за монтаж.....	74
4.2	Свързване към електричеството	76
4.3	Газова връзка.....	77
4.4	Поставяне на продукта	81
4.5	Газова конверсия.....	81
5	Първа употреба.....	86
5.1	Първоначално почистване.....	86
6	Как да работите с котлона.....	86

6.1	Обща информация за използването на котлоните	86
6.2	Работа с котлоните	87
7	Използване на фурната.....	88
7.1	Обща информация за използване на фурната	88
7.2	Използване на газовата фурна	89
8	Обща информация за печенето	90
8.1	Общи предупреждения относно печенето във фурната	90
8.1.1	Сладкиши и храни на фурна..	91
8.1.2	Месо, риба и птици	92
8.1.3	Грил.....	93
8.1.4	Тестови храни	94
9	Поддръжка и почистване.....	94
9.1	Обща информация за почистване	94
9.2	Аксесоари за почистване.....	96
9.3	Почистване на котлоните	96
9.4	Почистване на контролния панел	97
9.5	Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)....	98
9.6	Почистване на вратата на фурната.....	98
9.7	Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната ..	99
9.8	Почистване на лампата на фурната.....	100
10	Отстраняване на неизправности	101



1 Инструкции за безопасност

BG

- Този раздел съдържа инструкции за безопасност, необходими за избягване на риска от нараняване или материални щети.
- Ако продукта бъде предоставен за лично ползване на друго лице или за втора употреба, то ръководството за потребителя, етикетите на продукта и другите свързани документи и аксесоари също трябва да бъдат предоставени.
- Нашата компания не носи отговорност за щети, които биха могли да възникнат в резултат на неспазване на настоящите инструкции.
- Неспазването на настоящите инструкции би довело до анулиране гаранцията.
- Монтажните и ремонтни дейности винаги трябва да бъдат извършвани от производителя, оторизиран сервиз или определено от фирмата вносител лице.
- Използвайте единствено оригинални резервни части и аксесоари.
- Не поправяйте и не подменяйте нито една част на продукта, освен ако не е

ясно посочено в ръководството за потребителя.

- Не правете никакви технически модификации на продукта.



1.1 Предназначение

- Този продукт е предназначен за използване в домашни условия. Не е подходящ за търговска употреба.
- Не използвайте продукта в градини, балкони или други открити площи. Този продукт е предназначен за употреба в домакинствата и в кухните на персонала на магазини, офиси и други работни среди.
- **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като например отопление на помещението.
- Фурната може да се използва за размразяване, печене, пържене и печене на скара.
- Този продукт не трябва да се използва за нагряване на чинии, сушене чрез окачване на кърпи или дрехи на дръжката.



1.2 Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на възраст над 8 години и хора с недоразвити физически, сетивни или умствени умения или с липса на опит и познания, стига да са под наблюдение или да бъдат обучени относно безопасната употреба и опасностите на продукта.
- Децата не трябва да си играят с продукта. Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако няма някой, който да ги наблюдава.
- Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничени физически, сензорни или умствени способности (включително деца), освен ако не са под наблюдение или не са получили необходимите инструкции.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с продукта.
- Електрическите продукти и/или продуктите с газ са опасни за деца и домашни любимци. Децата и домашните любимци не трябва да си играят, да се катерят или да влизат в продукта.
- Не поставяйте върху продукта предмети, до които децата могат да достигнат.
- Завъртете дръжката на тенджерите и тиганите отстрани на плота, така че децата да не могат да ги хванат и да се изгорят.
- **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Дръжте децата далеч от продукта.
- Съхранявайте опаковъчните материали далеч от деца. Съществува опасност от нараняване и задушаване.
- Когато вратата е отворена, не поставяйте никакви тежки предмети върху нея и не позволявайте на деца да сядат върху нея. Може да причините преобръщане на фурната или повреда на пантите на вратата.
- Преди да изхвърлите износените и безполезни продукти:
 1. Изключете щепсела и го извадете от контакта.
 2. Прекъснете захранващия кабел и го изключете с щепсела от продукта.

3. Вземете предпазни мерки, за да предотвратите влизането на деца в продукта.
4. Не позволявайте на деца да си играят с продукта, когато е в неактивен режим.



1.3 Електрическа безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен с предпазител, който съответства на стойностите на тока, посочени на етикета на типа. Инсталацията за заземяване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните/националните разпоредби.
- Щепселът или електрическото свързване на уреда трябва да е на лесно достъпно място. Ако това не е възможно, на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател, ключ и т.н.), който да отговаря на изискванията на електрическите разпоредби и да разделя всички полюси от мрежата.
- Изключете продукта от контакта или изключете предпазителя преди ремонт, поддръжка и почистване.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на типовия етикет.
- (Ако вашият продукт няма захранващ кабел) използвайте само свързващия кабел, описан в раздела "Технически спецификации".
- Не блокирайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежък предмет върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да се огъва, смачква и да влиза в контакт с източник на топлина.
- Уверете се, че захранващият кабел не е затиснат, докато поставяте продукта на мястото му след сглобяване или почистване.
- Задната повърхност на фурната се нагорещява, когато се използва. Газовите връзки и/или електрическите кабели не трябва да докосват задната повърхност на продукта. В противен случай може да се повреди.

- Не притискайте електрическите кабели във вратата на фурната и не ги прекарвайте върху горещи повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и да причини пожар в резултат на късо съединение.
 - Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте срязани или повредени кабели.
 - Не използвайте удължителен кабел или многофункционален щепсел, за да работите с вашия продукт.
 - Свържете се с оторизирания сервизен център или вносителя, за да използвате одобрения адаптер в случаите, когато е необходимо използването на преобразователен адаптер (за тип щепсел).
 - Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз, ако дължината на електропровода не е подходяща.
 - Преносими източници на захранване или множество щепсели могат да прегреят и да се запалят. Дръжте множество щепсели и преносими източници на захранване далеч от продукта.
 - Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, оторизиран сервиз или лице, посочено от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.
 - **ВНИМАНИЕ:** Преди да смените лампата на фурната, не забравяйте да изключите продукта от електрическата мрежа, за да избегнете риска от токов удар. Изключете продукта или изключете предпазителя от кутията с предпазители.
- Ако вашият продукт има захранващ кабел и щепсел:
- Никога не поставяйте щепсела на продукта в счупен, разхлабен или изваден от контакта щепсел. Уверете се, че щепселът е вкаран докрай в контакта. В противен случай връзките може да прегреят и да причинят пожар.
 - Избягвайте да поставяте устройството в щепсели, които са мазни, нечисти или потенциално изложени на вода (като тези близо до работен плот, откъдето може да изтече вода). В противен случай съществува риск от късо съединение и токов удар.

- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце!
- Издърпайте щепсела от контакта, като използвате тялото на щепсела, а не самия кабел.

1.4 Безопасност при работа с газ

- **ВНИМАНИЕ:** Използването на газови готварски печки причинява образуването на вещества, отделяни в резултат на топлина, влажност и изгаряне в помещението. Уверете се, че кухнята е добре проветрена, особено когато използвате продукта: Дръжте естествените вентилационни отвори отворени или инсталирайте механично вентилационно устройство (механичен екстрактор / аспиратор). Интензивното използване на продукта за дълго време може да изисква допълнителна вентилация: Например, отваряне на прозорец или по-ефективна вентилация, повишаване нивото на устройството за механична вентилация, ако има такова и т.н.
- Този продукт трябва да се използва в помещение с правилно настроен и работещ сензор за въглероден оксид. Уверете се, че сензорът за въглероден окис работи правилно и често обслужвайте сензора. Сензорът за въглероден оксид трябва да бъде поставен на не повече от 2 метра от продукта.
- Условието за настройка на този уред са посочени на етикета (или табелата с данни).
- При газовите уреди се изисква правилно изгаряне. В случай на непълно изгаряне може да се образува въглероден оксид (CO). Въглеродният оксид е безцветен, без мирис и много токсичен газ, който има смъртоносен ефект дори в много малки дози. Можете да разберете, че газта гори добре, ако пламъците са непрекъснати и сини. Ако пламъците са вълнообразни, нарязани и интензивно жълти, газта не гори добре.
- Газовите уреди и системи трябва редовно да се проверяват за правилно функциониране. Регулаторът, маркучът и неговата скоба трябва да се проверяват редовно и да се сменят в рамките на

периодите, препоръчани от производителя им, или когато е необходимо.

- Почиствайте редовно газовите котлони. Уверете се, че газта гори правилно след почистване.
- Не използвайте тенджери / тигани, които надвишават размерите, посочени в ръководството за потребителя. Използването на по-големи тигани / тенджери от посочените може да причини отравяне с въглероден окис и прегряване на близките повърхности и копчетата за управление. Използването на по-малки тигани / тенджери може да доведе до изгаряне поради пламъци.
- Поискайте от местния доставчик на газ информация за телефонните номера за спешни случаи и мерките за безопасност в случай на миризма на газ.

! Какво да правите, когато усетите миризма на газ!

- Не използвайте открит огън и не пушете. Не използвайте електрически копчета (напр. копче за лампа или звънец на вратата). Не използвайте стационарен или мобилен телефон.

- Отворете вратите и прозорците.
- Изключете всички клапани на газовите уреди и газовия уред на главния контролен вентил, освен ако не се намират в затворено пространство или мазе.
- Проверете всички тръби и връзки за плътност. Ако все още усещате мирис на газ, напуснете къщата.
- Предупредете съседите.
- Обадете се на пожарната. Използвайте телефон извън къщата.
- Обадете се на оторизирания сервиз и на вашата компания за доставка на газ.



1.5 Безопасност при транспортиране

- Преди да транспортирате продукта, изключете продукта от електрическата мрежа и изключете газовите връзки.
- Продуктът е тежък, трябва да се носи от поне двама души.
- Не използвайте вратата и/или дръжката за транспортиране или преместване на продукта.
- Не поставяйте предмети върху уреда. Носете уреда вертикално.

- Когато трябва да транспортирате продукта, увийте го с опаковъчен материал с мехурчета или дебел картон и го залепете здраво. Закрепете здраво подвижните части на продукта, за да предотвратите повреда.
- Преди да инсталирате продукта, проверете продукта за повреди след транспортиране. Свържете се с вносителя или оторизирания сервизен център, ако е повреден.



1.6 Безопасност при монтажа

- Преди да започнете инсталацията, изключете захранващия кабел, към който ще бъде свързан продуктът, като изключите предпазителя.
 - Винаги носете предпазни ръкавици по време на транспортиране и монтаж. В противен случай има опасност от нараняване от остри ръбове!
 - Преди да монтирате продукта, проверете продукта за повреди. Ако продуктът е повреден не го монтирайте.
 - Никога не поставяйте продукта върху под, покрит с килим. Продукт В противен
- случай липсата на въздушен поток под продукта ще доведе до прегряване на електрическите части. Това ще причини проблеми с вашия продукт.
- Продуктът трябва да се постави директно върху чиста, равна и твърда повърхност. Не трябва да се поставя върху цокъл или легло. Продуктите не трябва да се поставят върху картонени или пластмасови чинии.
 - В зоната, където е монтиран продуктът, не трябва да има пряка слънчева светлина и източници на топлина, като електрически или газови нагреватели.
 - Дръжте околностите около всички вентилационни канали на продукта отворени.
 - Не монтирайте продукта близо до прозорец. Съществува риск пламъкът на плочата да запали завеси и запалими материали около плочата. Когато отворите прозореца, горещите съдове за готвене може да се обърнат.
 - За да избегнете прегряване, монтажът на продукта не трябва да се извършва зад декоративни капаци.

- В случаите, когато газов маркуч/тръба или пластмасова водопроводна тръба са разположени зад определената зона за монтаж на продукта, е наложително да се гарантира, че няма контакт между продукта и тези комунални линии. В противен случай маркучът/тръбата може да се смачка.
- Ако има контакт зад мястото, където ще бъде монтиран продуктът, трябва да се гарантира, че продуктът не влиза в контакт с контакта или с щепсела, включен в контакта.
- Не трябва да има газов маркуч, пластмасова водопроводна тръба и гнездо на задната или страничната стена на мястото, където ще бъде монтиран продуктът. В противен случай те могат да се деформират от топлинния ефект, когато плотът работи и може да създаде риск за безопасността.
- Моля, прекъснете подаването на газ преди започване на каквито и да било работи по инсталирането на газ. Има опасност от експлозия.
- Свързването на продукта към газоразпределителната система може да се извърши само от упълномощено и квалифицирано лице. Има опасност от експлозия или отравяне поради ремонт от непрофесионални лица.
- Газовият маркуч трябва да бъде свързан по такъв начин, че да не докосва движещите се части в зоната, където е поставен и да не се захваща при движение на движещите се части (напр. чекмедже). Освен това маркучът за газ не трябва да се поставя на места, където има възможност за притискане..
- Газовият маркуч не трябва да се смачква, сгъва, задръства или не докосва горещи части от продукта и съдове за готвене върху продукта. Има опасност от експлозия поради повреда на маркуча за газ.
- Не забравяйте да проверите за изтичане на газ след свързването на газта на вашия продукт. Уверете се, че няма течове на газ. Не използвайте продукта, ако има теч на газ.



1.7 Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
- Ако няма да използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете захранването от кутията с предпазители. Затворете главния газов кран.
- Не използвайте продукта, ако се развали или се повреди по време на употреба. Изключете продукта от електричеството. Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз.
- Не използвайте продукта, ако стъклото на предната врата е свалено или спукано. В противен случай съществува риск от нараняване и увреждане на околната среда.
- Не стъпвайте върху уреда по каквато и да е причина.
- Никога не използвайте продукта, когато вашата преценка или координация са нарушени от употребата на алкохол и/или наркотици.
- Запалими предмети не трябва да се държат в и около зоната за готвене. В противен случай това може да доведе до пожар.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Когато използвате продукта, не окачвайте кърпи, ръкавици или подобни текстилни изделия на дръжката.
- Пантите на вратата на продукта се движат при отваряне и затваряне на вратата и може да заседнат. Когато отваряте/затваряте вратата, не дръжте за частта с пантите.
- Не затваряйте горната врата преди котлоните да са изстинали. В противен случай капакът може да се спуска и да причини нараняване.
- Този продукт не е подходящ за използване с дистанционно управление или външен часовник.



1.8 Предупреждения за температурата

- **ВНИМАНИЕ:** Когато продуктът се използва, той и достъпните му части ще бъдат горещи. Трябва да се внимава да се избегне докосване на продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст

- трябва да се държат далеч от продукта, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не поставяйте запалими/експлозивни материали близо до продукта, тъй като повърхностите ще бъдат горещи, докато работи.
- Спазвайте дистанция, когато отваряте вратата на фурната по време или в края на готвенето. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви.
- По време на работа продуктът е горещ. Трябва да се внимава да не се докосват горещи части, вътрешността на фурната и нагревателните елементи.
- Винаги носете топлоустойчиви ръкавици за готвене, когато работите с продукта.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.



1.9 Използване на аксесоари

- Важно е решетъчната скара и тавата да са поставени правилно върху решетъчните рафтове. За подробна информация вижте раздела "**Използване на аксесоари**".

- Затворете вратата на фурната, след като сте избутали напълно аксесоарите в пространството за готвене, в противен случай те могат да ударят стъклото на вратата и да го повредят.



1.10 Безопасност при готвене

- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се спазва. Трябва постоянно да се наблюдават краткосрочните процеси на готвене.
- **ВНИМАНИЕ:** При готвене с твърдо или течено олио е опасно да оставяте котлона без надзор, което може да причини пожар. НИКОГА не се опитвайте да гасите огъня с вода; изключете продукта от електрическата мрежа и след това покрийте пламъците с покривало или противопожарна кърпа (и т.н.).
- Бъдете внимателни, когато използвате алкохолни напитки в ястията си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар, тъй като може да се запали, когато влезе в контакт с горещи повърхности.

- Остатъците от храна в зоната за готвене, като олио, могат да се запалят. Почистете тези остатъци преди готвене.
- Опасност от хранително отравяне: Не оставяйте храната да престои във фурната повече от 1 час преди или след готвене. В противен случай може да причини хранително отравяне или болести.
- Не загрявайте във фурната затворени консерви и стъклени буркани. Налягането, което би се натрупало в консервата/буркана, може да причини спукването им.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Натрупаната топлина може да повреди дъното на фурната.

Имайте предвид следните предпазни мерки, когато използвате мазна пергаментова хартия или подобни материали:

- Поставете намазнената хартия в съд за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, решетка и др.) с

храната и я поставете в предварително загрятата фурна.

- За да предотвратите риска от докосване на нагревателните елементи на фурната и възпрепятстване на потока горещ въздух, отстранете всички излишни части от намаслена хартия, които висят от аксесоари или контейнери. Не използвайте хартия, устойчива на мазнина, при температури на фурната, по-високи от максималната температура на употреба, указана от производителя. Никога не поставяйте намаслена хартия върху основата на фурната.
- Не го поставяйте върху аксесоари по време на предварително загряване.
- Винаги натискайте надолу с чиния или подобен предмет, за да предотвратите разлитането на материала поради циркулацията на въздух във фурната.
- Покрийте само необходимата повърхност вътре в тавата.
- След всяка употреба тавата трябва да се почиства и всички материали, устойчиви на мазнини или подобни материали, използвани в тавата, трябва да се сменят.

В противен случай течностите, капещи върху тавата, могат да предизвикат дим или дори да запалят пламъци.

- При отваряне на капака на продукта се генерира въздушен поток. Омазената хартия може да влезе в контакт с нагревателни елементи и да се запали.
- Когато използвате решетка за пържене, на долната решетка трябва да поставите тава. В противен случай хранителното масло и другите компоненти, които капят върху дъното на фурната, могат да създадат обилен дим и да доведат до пламъци.
- Храната, която не е подходяща за печене, крие опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за силен огън на скара. Не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и мазните храни могат да се запалят.
- Поставете готварския съд в центъра на зоната на котлона. Имайте предвид, че

огънят в зоната на котлона с готварския съд не прелива към страничната повърхност на готварския съд.



1.11 Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Никога не мийте продукта чрез пръскане или изливане на вода върху него! Съществува опасност от токов удар!
- Не използвайте парочистачки за почистване на продукта, тъй като това може да причини токов удар.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални стъргалки, подложки за изтъркване, тел за миене на съдове или белина за почистване на стъклото на предната врата на фурната и стъклото на горната врата на фурната (ако има такива). Тези материали могат да причинят надраскване и счупване на стъклените повърхности.

2 Инструкции за околната среда

2.1 Директива за отпадъците

2.1.1 Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт

Този продукт отговаря на изискванията на Директивата WEEE (2012/19/EU) на ЕС. Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).



Този продукт е произведен от части и материали с високо качество, които могат да се използват повторно, и са подходящи за рециклиране.

Не изхвърляйте отпадъчния продукт с нормални битови и други отпадъци в края на експлоатационния му живот. Занесете го в събирателен пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Можете да се обърнете към местната администрация за повече информация относно тези събирателни пунктове. Правилното изхвърляне на уреда спомага за предотвратяване на евентуални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Съответствие с Директивата RoHS:

Продукта, който сте закупили, съответства на Директивата RoHS (2011/65/EU) на ЕС. Този продукт не съдържа вредни и забранени материали, посочени в Директивата.

2.2 Информация за пакетиране

Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали, които съответстват с националните екологични норми на нашата страна. Не изхвърляйте опаковъчните отпадъци с нормални битови и други отпадъци, занесете ги в

събирателните пунктове за опаковъчни материали, определени от местните власти.

2.3 Препоръки за пестене на енергия

Съгласно EU 66/2014, информация за енергийната ефективност може да бъде намерена на етикета, доставен с продукта.

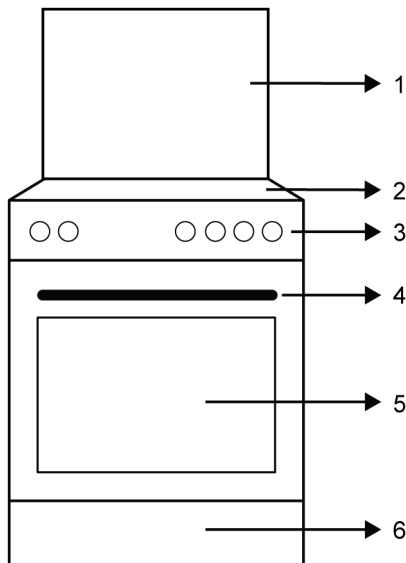
Следните предложения ще Ви помогнат да използвате Вашия продукт по екологичен и енергийно ефективен начин:

- Размразете замразената храна преди печене.
- Във фурната използвайте тъмни или емайлирани съдове, които предават топлината по-добре.
- Ако е посочено в рецептата или ръководството за потребителя, винаги загревайте предварително. Не отваряйте често вратата на фурната по време на печене.
- Изключете продукта 5 до 10 минути преди крайния час на печене при продължително печене. Можете да спестите до 20% електроенергия, като използвате остатъчна топлина.
- Опитайте се да пригответе повече от едно ястие наведнъж във фурната. Можете да готвите едновременно, като поставите две тави върху решетката. Освен това, ако пригответе ястията си едно след друго, това ще спести енергия, тъй като фурната няма да губи топлината си.
- Използвайте тенджерки/тигани с размер и капак, подходящи за зоната на котлона. Винаги избирайте съда с подходящ размер за вашата храна. За съдове с неправилен размер е необходима повече енергия.
- Поддържайте зоните за печене на котлоните и дъната на тенджерите чисти. Мръсотията намалява преноса на топлина между зоната за печене и дъното на съда.

3 Вашият продукт

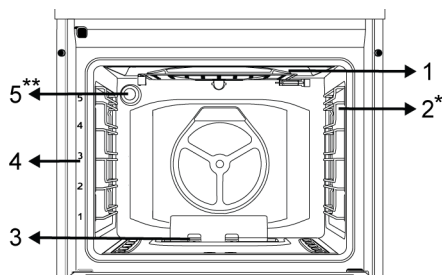
В този раздел можете да намерите общ преглед и основни приложения на контролния панел на продукта. Възможно е да има разлики в изображенията и някои функции в зависимост от вида на продукта.

3.1 Представяне на продукта



- 1 Горен капак
- 2 Секция с котлони
- 3 Контролен панел
- 4 Дръжка
- 5 Врата
- 6 Долна част

3.1.1 Готварска единица

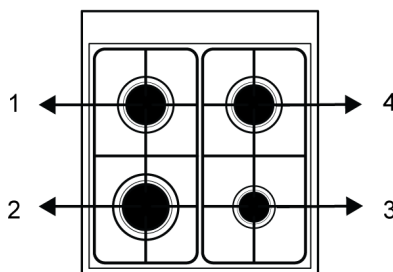


- 1 Газова скара горелка
- 2 Телени рафтове *
- 3 Газова горелка за фурна
- 4 Рафтови позиции
- 5 Лампа **

* Варира в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е оборудван с решетка. На изображението като пример е показан продукт с решетка.

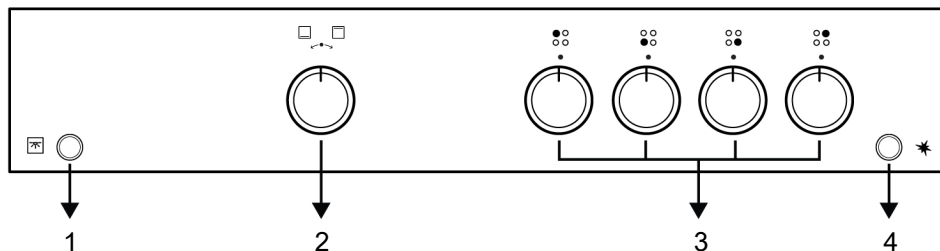
* Варира в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е оборудван с лампа или типът и местоположението на лампата може да се различават от илюстрацията.

3.1.2 Секция за котлони



- 1 Заден ляв - Нормален котлон
- 2 Преден ляв - Бърз котлон
- 3 Преден десен - Спомагателен котлон
- 4 Заден десен - Нормален котлон

3.2 Представяне на контролния панел на фурната



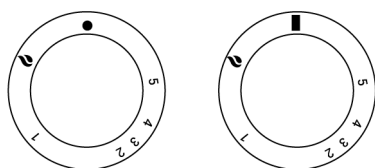
1 Бутон за лампа

3 Бутони за управление на плота

2 Копче за управление на фурната

4 Бутон за запалване

Копче за управление на фурната



● ■ Изключена позиция

1-5 Нива на газ във фурната

🔥 Газова скара

Можете да управлявате вашата фурна с копчето за управление на фурната. В изключено положение (отгоре) във фурната не се подава газ. След като запалите горелката на фурната, можете да готвите, като регулирате нивата на газта на копчето.

Бутони за управление на плота

Можете да управлявате вашия плот с копчетата за управление на плота. Всяко копче управлява съответната горелка. Можете да разберете коя горелка управлява от символите на контролния панел.

Бутон за запалване

Използва се за запалване на вашата фурна. В случай на прекъсване на захранването, бутонът за запалване не работи.

Можете също да запалите горелките на котлона с този бутон.

Бутон за лампа

Можете да включвате и изключвате лампата на вашата фурна с бутон за лампата. В случай на прекъсване на захранването лампата и бутонът на лампата не работят.

3.3 Продуктови аксесоари

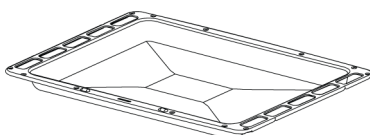
Във вашия продукт има различни аксесоари. В този раздел са достъпни описанието на аксесоарите и описанията за правилното използване. В зависимост от модела на продукта, предлаганият аксесоар се различава. Всички аксесоари, описани в ръководството за потребителя, може да не са налични във вашия продукт.



Тавите във вашия уред може да се деформират под въздействието на топлината. Това няма ефект върху функционалността. Деформацията изчезва, когато тавата се охлади.

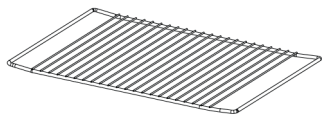
Стандартна тава

Използва се за сладкиши, замразени храни и пържене на големи парчета.



Телена скара

Използва се за пържене или поставяне на храната, която ще се пече, пържи и задушаване на желаните рафтове.

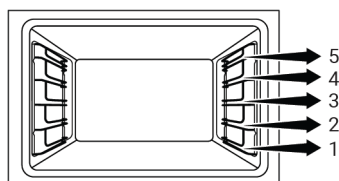


3.4 Използване на аксесоари за продукта

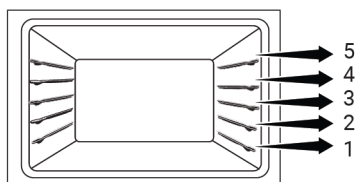
Рафтове за готвене

Има 5 нива на позиция на рафта в зоната за готвене. Можете също така да видите реда на рафтовете в номерата на предната рамка на фурната.

При модели с телени рафтове :



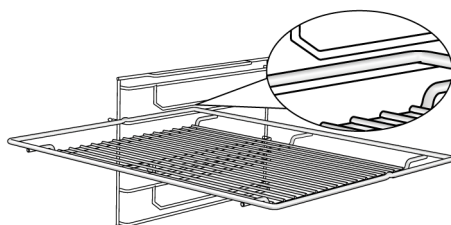
При модели без телени рафтове :



Поставяне на телената скара върху рафтовете за готвене

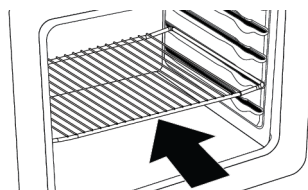
При модели с телени рафтове :

От решаващо значение е да поставите правилно телената скара върху телените странични рафтове. Когато поставяте скарата на желаните рафтове, отворената част трябва да е отпред. За по-добро готвене, скарата трябва да бъде закрепена към точката на спиране на скарата. Не трябва да преминава през точката на спиране, за да контактува със задната стена на фурната.



При модели без телени рафтове :

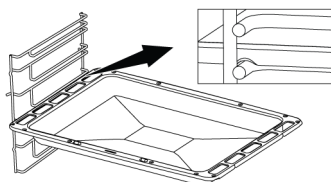
От решаващо значение е да поставите правилно телената скара на страничните рафтове. Телената скара има една посока при поставяне на рафта. Когато поставяте скарата на желаните рафтове, отворената част трябва да е отпред.



Поставяне на тавата върху рафтовете за готвене

При модели с телени рафтове :

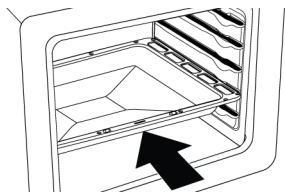
Също така е важно правилно да поставите тавите върху телените странични рафтове. Когато поставяте тавата на желаните рафтове, нейната страна, предназначена за задържане, трябва да е отпред. За по-добро готвене тавата трябва да се закрепва върху гнездото за спиране на скарата. Не трябва да преминава през гнездото за спиране, за да контактува със задната стена на фурната.



При модели без телени рафтове :

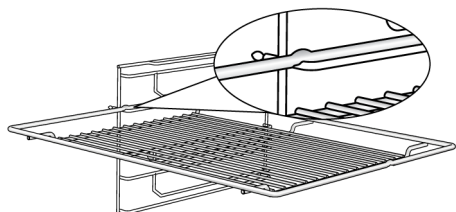
Също така е важно правилно да поставите тавите на страничните рафтове. Тавата има една посока при поставяне на рафта. Когато поставяте

таблата на желания рафт, нейната страна, предназначена за задържане, трябва да е отпред.



Функция за спиране на телената скара **- При модели с телени рафтове**

Има функция за спиране, за да се предотврати преобръщане на телената скара от скарата. С тази функция можете лесно и безопасно да извадите храната си. Докато сваляте телената скара, можете да я издърпате напред, докато достигне точката на спиране. Трябва да преминете през тази точка, за да я премахнете напълно.



3.5 Технически спецификации

BG

Общи спецификации	
Външни размери на продукта (височина/ширина/дълбочина) (мм))	850 /600 /600
Напрежение/Честота	220-240 V ~ 50 Hz
Използван тип и сечение на кабела/подходящи за използване в продукта	min. H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Общо потребление на газ (kW)	10,4 kW (756 g/h - G30)
Тип фурна	Газова фурна + Газова скара

Зони за готвене

Преден ляв	Бърз котлон
Захранване	2,9 kW (211 g/h – G30)

Преден десен	Спомагателен котлон
Захранване	1,0 kW (73 g/h – G30)

Заден ляв	Нормален котлон
Захранване	2,0 kW (145 g/h – G30)

Заден десен	Нормален котлон
Захранване	2,0 kW (145 g/h – G30)

Тип газ/налягане, на който е зададен продуктът:	
G20/G25 20/25 милибар	
G20 20 милибар	

Категория на газовия продукт

Cat II 2E+3+
Cat II 2H3+
Cat I 2H

Видове газове/налягания, към които може да се преобразува продуктът:

G30 30 милибар
G30/G31 28-30/37 милибар



Техническите спецификации могат да бъдат променени без предизвестие с цел подобряване на качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не отговарят точно на вашия продукт.



Стойностите, посочени върху етикетите на продукта или в придружаващата го документация, са получени в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от условията на работа и околната среда на продукта, тези стойности може да варират.

Категории/типове/налягане на природния газ в страната

В таблицата по-долу можете да намерите типа газ, налягането и категорията газ, които могат да се използват в страната, в която ще бъде инсталиран продуктът.

КОДОВЕ НА СТРАНИТЕ	КАТЕГОРИЯ		ТИП ГАЗ И НАЛЯГАНЕ			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

КОДОВЕ НА СТРАНИТЕ	КАТЕГОРИЯ		ТИП ГАЗ И НАЛЯГАНЕ			
			G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Инжекторна маса

Таблицата по-долу дава стойности на инжектора за всички газови видове горими вещества за преобразуване на газ. Можете да достигнете вашите стойности на инжектора, като погледнете техническата таблица за видовете газ, които можете да преобразувате според вашите горивни материали и държава. Инжекторите може да не са доставени с вашия продукт. Можете да го получите от оторизирани сервиси или от мястото, където сте закупили продукта.

Зони за готвене									
Захранване	G20,20 милибар G25,25 милибар	G30,28 30 милибар G31,37 милибар	G20,10 милибар	G20,13 милибар	G20,25 милибар	G25.3,25 милибар	G2.350,13 милибар	G30,37 милибар	G30,50 милибар
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

Газова фурна									
Захранване	G20,20 милибар G25,25 милибар	G30,28 30 милибар G31,37 милибар	G20,10 милибар	G20,13 милибар	G20,25 милибар	G25.3,25 милибар	G2.350,13 милибар	G30,37 милибар	G30,50 милибар
2,5 kW	116	77	135	128	107	116	146	73	66

Газова скара									
Захранване	G20,20 милибар G25,25 милибар	G30,28 30 милибар G31,37 милибар	G20,10 милибар	G20,13 милибар	G20,25 милибар	G25.3,25 милибар	G2.350,13 милибар	G30,37 милибар	G30,50 милибар
2,0 kW	105	68	125	116	100	105	134	62	60

4 Монтаж



Общи предупреждения

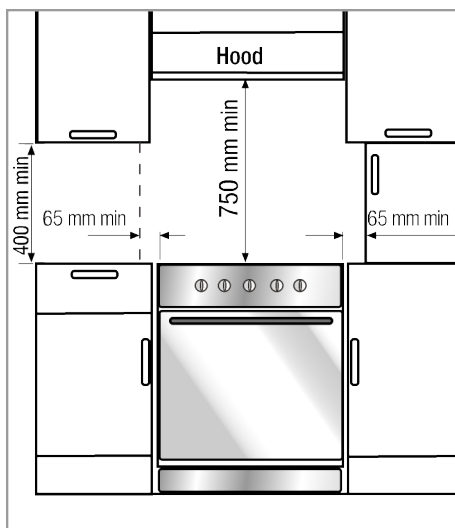
- За монтажа на продукта се обърнете към най-близкия оторизиран сервиз. Свързването на газа и електричеството трябва да са направени преди да повикате представител на оторизирания сервиз, който да подготви уреда за работа. Ако не, то повикайте квалифициран електротехник да направи каквото е необходимо. 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 газа за продукта са отговорност на клиента.
- Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.
- Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте. Повредените продукти водят до риск за безопасността.

4.1 Точното място за монтаж

- Поставете продукта върху твърда повърхност поради въздуховодите под продукта. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал. Краката на продукта не трябва да се потапят върху меки повърхности, напр. килим и др.
- Кухненският под трябва да е способен да издържа теглото на уреда, плюс допълнителното тегло на съдовете за готвене и храната.
- Този продукт е устройство от клас 1 в съответствие със стандарт EN 30-1-1, 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.

- Може да се използва с шкафове и от двете страни, но за да се осигури минимално разстояние от 400mm над нивото на нагреващата плоча оставете разстояние от 65mm отстрани, между уреда и стени, прегради или високи шкафове.

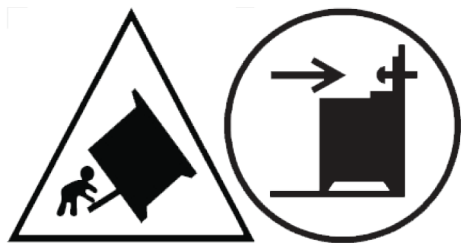


- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от 750 mm над повърхността на котлоните.
- Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране. Ако не е определен какъвто и да е размер в ръководството за аспиратора, тази височина трябва да бъде най-малко 650 mm.
- Всяка мебелировка, разположена до уреда трябва да бъде топлоустойчива (100 °C мин.).

Обезопасителна верига

Уредът трябва да се обезопаси срещу свръхбалансиране с помощта на веригата, доставена с фурната.

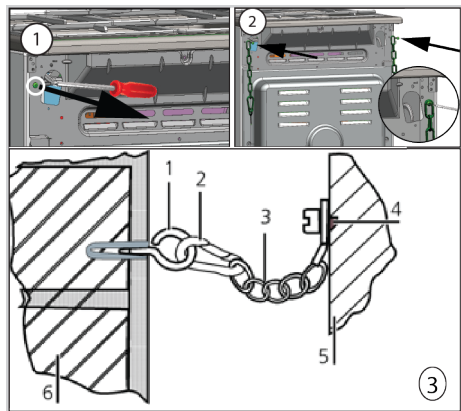
Внимание - Риск от преобръщане!



Внимание: За да се предотврати преобръщане на уреда, това стабилизиращо средство трябва да бъде монтирано. Вижте инструкциите за монтаж.

Ако вашият продукт има 2 предпазни вериги;

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

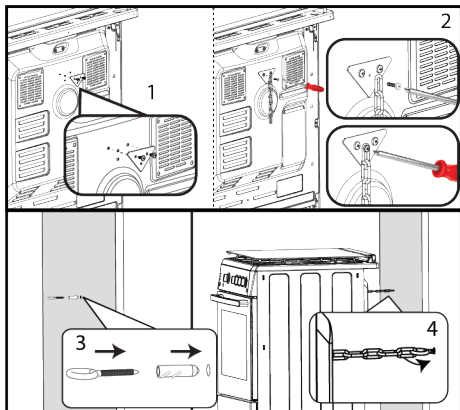


- 1 Стабилизираща кука
- 2 Заключващ механизъм
- 3 Обезопасителна верига
- 4 Закачете веригата стабилно към задната част на печката
- 5 Задна част на печката
- 6 Стена в кухнята

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 безопасната 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 ²)
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, които се отварят 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 20m³.

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

4.2 Свързване към електричеството



Общи предупреждения

- Преди да започнете работа по електрическата инсталация, изключете продукта от мрежовото захранване. Съществува опасност от токов удар!
- 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.
- Продуктът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа само от упълномощено и квалифицирано лице. Гаранционният срок на продукта започва само след правилна инсталация. Производителят не носи

отговорност за щети, произтичащи от процедури, извършени от неоторизирани лица.

- Захранващият кабел не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда. Повреденият захранващ кабел трябва да се подмени от представител на оторизирания сервис. 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".
- Захранващият кабел трябва да е леснодостъпен след монтажа (не го прекарвайте над котлона). Не използвайте удължителни кабели или множество контакти за захранване.
- 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.

Ако продуктът се произвежда с кабел и щепсел:

Вашият продукт се произвежда с мрежов кабел и щепсел. Свържете щепсела на вашия продукт към заземен контакт и направете електрическата връзка.

4.3 Газова връзка



Общи предупреждения

- Съществува риск от експлозия, пожар и отравяне, ако монтажът, ремонтът или свързването се извършват от неупълномощено/нелицензирано/неквалифицирано лице или техник.

- Преди да поставите продукта, се уверете, че местните условия за разпространение (тип газ и налягане) и дали настройката за газ на продукта отговаря на тези условия. Условията за регулиране на газа и стойностите на продукта са разположени на етикетите (или етикета за типа).
- Ако кодът на вашата държава не е на етикета, следвайте местните технически инструкции за вашата страна за свързване на газ и преобразуване.
- Продуктът може да бъде свързан към газоснабдителната система само от оторизирано/лицензирано/квалифицирано лице или техник.
- Производителят не носи отговорност за щети, произтичащи от процедури, извършени от неупълномощено/нелицензирано/неквалифицирано лице или техник.
- Преди да започнете каквато и да е работа по газовата инсталация, изключете захранването с газ. Има риск от експлозия!
- Ако трябва да използвате вашия продукт по-късно с различен тип газ, трябва да се консултирате с оторизирано/лицензирано/квалифицирано лице или техник за съответната процедура за преобразуване.
- Уверете се, че газовата връзка е добре проверена за херметичност след всяка употреба. Производителят не носи отговорност за щети, които могат да възникнат поради изтичане на газ, което може да възникне в резултат на свързване на газ или преобразуване, извършено от неоторизирани/нелицензирани лица.

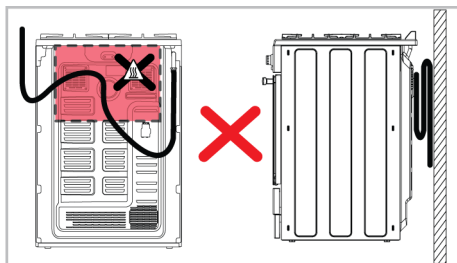
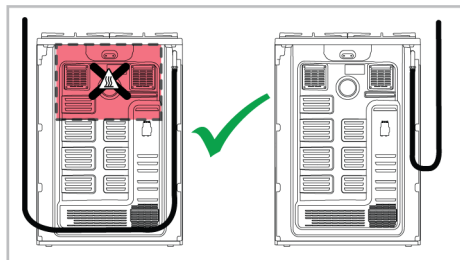
Рискове от пожар:

- Ако не направите връзката според инструкциите по-долу, ще има риск от изтичане на газ и пожар. Нашата компания не носи отговорност за щети, произтичащи от това.

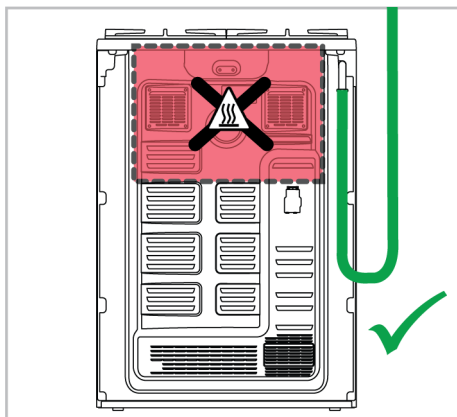
- Свързването към газ трябва да се извърши само от упълномощено/лицензирано/квалифицирано лице или техник.
- Уверете се, че маркучът за газ, който ще се използва в газовата връзка, отговаря на местните стандарти за газ.
- Гъвкавият маркуч за газ трябва да бъде свързан по начин, който да не влиза в контакт с движещите се части и горещите повърхности (показани на фигурите по-долу) около него и да не се заклещва, когато движещите се части се движат. (напр. чекмеджета). Освен това не трябва да се поставя на места, където може да се притисне.
- Не премествайте продукта, чиято газова връзка е завършена. Ако се премести, може да има риск от изтичане на газ.
- За свързване и преобразуване на газ трябва да се използва гаечен ключ.

Избор на страната на газовата връзка

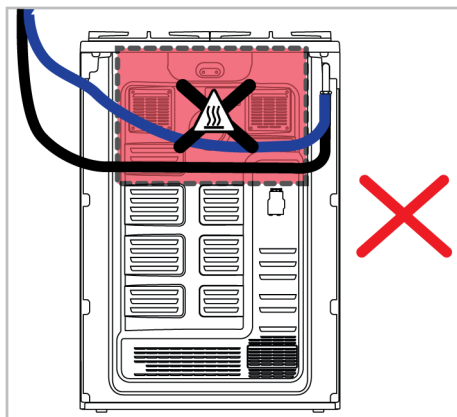
- Свързването на газовия маркуч трябва да се извършва с широкоъгълни завъртания срещу възможността от счупване и прегъване по време на свързването.
- Газовият маркуч не трябва да се мачка, прегъва, прищипва, докосва с остри ъгли или да влиза в контакт с горещи части на продукта и съдове за готвене върху продукта. Има опасност от експлозия поради повреда на газовия маркуч!
- Газовият маркуч не трябва да влиза в контакт с части, които могат да достигнат температура от 70 °C над стайната.

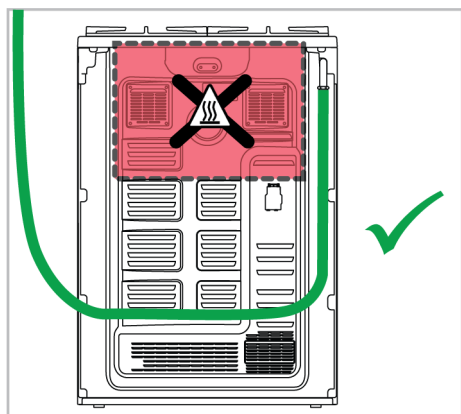
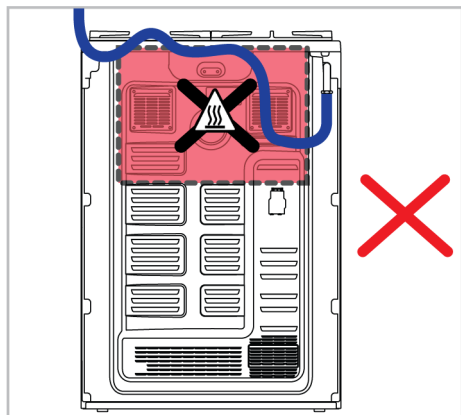


- Преди свързване на газ се уверете, че магистралното захранване с газ и изходът на маркуча за газ на продукта, който ще се свързва към газа, са от една и съща страна.



- Ако изходът на маркуча за газ и магистралното захранване с газ не са от една и съща страна, уверете се, че маркучът не минава през горещата зона, когато го свързвате.





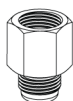
Части за газова връзка

Визуалните части и инструменти, които може да са необходими за газовата връзка, са дадени по-долу. В зависимост от модела тези части може да не се доставят с продукта. Частите за газови връзки, които трябва да се използват, може да варират в зависимост от типа газ и разпоредбите на страната.

Уплътнение за течове :



Съединителен елемент EN 10226 R1/2" :



Свързващ елемент за течен газ (G30,G31) :



Съединителна част за изход за газ :



Запушалка :

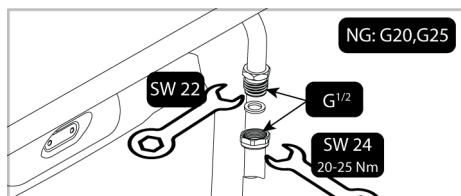


Осъществяване на газовата връзка - NG

- Инсталацията за природен газ трябва да бъде подготвена по подходящ начин за монтажа преди инсталиране на продукта. Трябва да има вентил за природен газ на изхода на газовата система, за да бъде свързан към продукта.
- Уверете се, че вентилът за природен газ е лесно достъпен.
- Свържете вашия продукт към системата за природен газ във вашия дом с гъвкав маркуч за газ, който отговаря на местните стандарти.
- Трябва да се използва ново уплътнение, докато се прави газовата връзка.
- Захранването с газ трябва да бъде свързано чрез газова тръба или предпазен газов маркуч с резбови фитинги в двата края.

EN ISO 228 G1/2" тип връзка

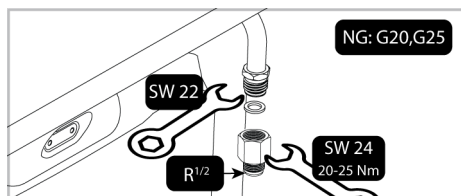
1. Поставете новото уплътнение в съединителната част и се уверете, че уплътнението е поставено правилно.
2. Закрепете свързващия елемент за газ към уреда с помощта на 22 мм гаечен ключ и поставете свързващия елемент в свързващия елемент с помощта на 24 мм гаечен ключ.



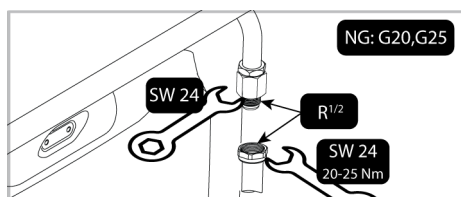
3. Трябва да проверите за теч на свързващата част след свързването.

EN 10226 R1/2" тип връзка

1. Поставете новото уплътнение в съединителната част за природен газ и се уверете, че уплътнението е поставено правилно.
2. Докато държите изхода за газовата връзка на продукта фиксиран с гаечен ключ 22, свържете свързващата част към изхода за газ на продукта с гаечен ключ 24 и затегнете здраво.



3. Поставете новото уплътнително уплътнение в маркуча/тръбата за предпазен газ. Уверете се, че уплътнението е поставено правилно.
4. Увийте уплътнителна смес около резбовата част на съединителя. Свържете резбовата част на маркуча/тръбата за предпазен газ към съединителя с 24 мм гаечен ключ и затегнете здраво, като държите съединителя на място с 24 мм гаечен ключ.



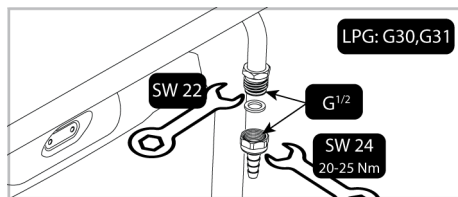
5. Трябва да проверите за теч на свързващата част след свързването.

Осъществяване на газовата връзка - LPG

- Вашият продукт трябва да бъде свързан така, че да е близо до газовата връзка, за да се предотврати изтичане на газ.
- Преди да направите вашата газова връзка, осигурете пластмасов маркуч за газ и подходяща монтажна скоба. Вътрешният диаметър на пластмасовия газов маркуч трябва да бъде 10 мм, а дължината му не трябва да надвишава 150 см. Пластмасовият маркуч трябва да е непроницаем и да може да се проверява.
- Газовите уреди и системи трябва редовно да се проверяват за правилно функциониране. Регулаторът, маркучът и неговата скоба трябва да се проверяват редовно и да се сменят в рамките на периодите, препоръчани от производителя им, или когато е необходимо.
- Трябва да се използва ново уплътнение, докато се прави газовата връзка.
- Газовата връзка трябва да се осъществи чрез газов маркуч или фиксирана връзка.

Свързване със скобен (без резба) газов маркуч

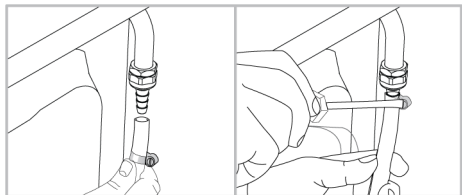
1. Поставете новото уплътнение в съединителната част за втечнен газ и се уверете, че уплътнението е поставено правилно.
2. Закрепете изхода за газовата връзка на продукта с 22 мм гаечен ключ, свържете свързващия елемент към изхода за газ на продукта с 24 мм гаечен ключ и затегнете здраво.



3. Поставете монтажната скоба към единия край на газовия маркуч. Омокотете края на газовия маркуч,

към който сте прикрепили скобата, като го поставите във вряща вода за една минута.

- Поставете омекналия газов маркуч докрай в съединителната част. Затегнете здраво скобата с отвертка.



- Трябва да проверите за теч на свързващата част след свързването.

Проверка за теч в точката на свързване

- Уверете се, че всички копчета на продукта са изключени. Уверете се, че подаването на газ е отворено. Пригответе сапунена пяна и я нанесете върху точката на свързване на маркуча за контрол на изтичането на газ.
- Сапунената част ще се разпени, ако има изтичане на газ. В този случай проверете отново газовата връзка.
- Вместо сапун, можете да използвате налични в търговската мрежа спрейове за проверка на изтичане на газ.
- Ако има изтичане на газ, изключете подаването на газ и проветрете помещението.
- Никога не използвайте кибрит или запалка за да проверите дали има изтичане на газ.

4.4 Поставяне на продукта

- Избутайте продукта към стената на кухнята.
- Закрепете предпазната верига, която сте свързали към продукта, към стената.
- Регулирайте краката на фурната

Регулиране на краката на фурната

Вибрации по време на употреба могат да доведат до преместване на съдовете за готвене. Тази опасна ситуация може да бъде избегната, ако продуктът е нивелиран и балансиран.

За ваша собствена безопасност, моля, уверете се, че продуктът е нивелиран, като регулирате четирите крака в долната част чрез завъртане наляво или надясно и подравнете нивото с работната отгоре.

Последна проверка

- Свържете отново продукта към електрическата мрежа.
- Проверете функциите.
- Включете газовото захранване.
- Проверете дали газовата инсталация е сигурно монтирана и стегната.
- Запалете горелките и проверете вида на пламъка.



Пламъкът трябва да е син и с правилна форма. Ако пламъкът е жълтеникав, проверете дали капачката на горелката е поставена здраво или почистете горелката.

4.5 Газова конверсия



Общи предупреждения

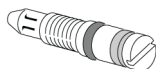
- Преди да започнете каквато и да е работа по газовата инсталация, изключете захранването с газ. Има риск от експлозия!
- Всички газови инжектори трябва да бъдат сменени и регулирането на горенето на газовите кранове трябва да бъде направено в неработещо положение, за да стане продуктът подходящ за използване с друг газ.
- След като видът газ бъде променен, етикетът за новия тип газ върху резервната торба трябва да бъде поставен върху текущия етикет, който вече е на задната стена на продукта.

- Конвертируемый тип газ и категориите газ на вашия продукт по държави са дадени в раздела „Категории/типове газ за държава/налягане“. Проверете таблицата в тази таблица за видовете газ, които можете да конвертирате във вашия район. Не можете да конвертирате към неуточнени видове газ в тази таблица.
- Резервен инжектор, подходящ за типа газ, който желаете да конвертирате, може да не се доставя с продукта. Можете да получите инжекторите от оторизирания сервис или от мястото, където сте закупили продукта.
- Стойностите на инжекторите и видовете газ, които трябва да се използват за горелки, са дадени в края на раздела. Направете връзката на типа газ, който ще преобразувате, както е описано в раздела за свързване на газ.

Части за преобразуване на газ

Визуалните части и инструменти, които може да са необходими за преобразуването на газ, са дадени по-долу. В зависимост от модела тези части може да не се доставят с продукта.

Дюза за байпас



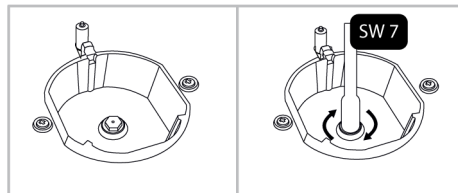
Инжектор за горелка



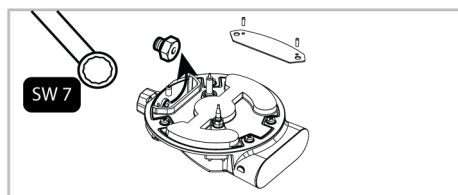
Смяна на инжектор за горелки

1. Завъртете всички контролни бутони на изключени позиции на контролния панел.
2. Спрете подаването на газ.
3. Махнете капачките на горелките и тялото на горелката.

4. Отстранете газовите инжектори, като ги завъртите обратно на часовниковата стрелка. (гаечен ключ 7)



5. Ако вашият продукт има уок горивна камера с инжектор със страничен вход, отстранете инжектора с гаечен ключ номер 7.



i При някои котлони инжекторът е покрит с метална част. Този метален капак трябва да се отстрани за смяна на инжектора.

6. Монтирайте новите газови инжектори. (Момент на затягане 4 Nm)
7. Проверете всички връзки, за да се уверите, че са инсталирани безопасно и сигурно.

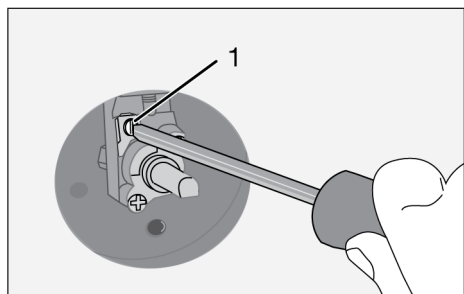
i Позицията на новите инжектори е отбелязана върху опаковката им или може да се направи справка в таблицата на инжекторите.

8. Трябва да проверите инжекторите за теч след свързване.

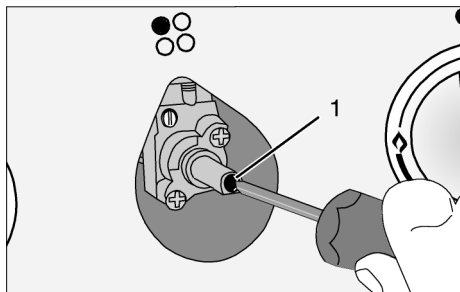
i Не премахвайте капачките на газовите горелки, освен ако няма нещо необичайно. Ако е необходима смяна на капачките, се свържете с оторизиран сервис.

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 газа.
3. Използвайте подходяща по размер отверка за да регулирате винта за честотата на налягането.
4. 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.
5. Ако пламъкът е по-висок от желаното, завъртете винта по посока на часовниковата стрелка. Ако е по-малък, завъртете обратно на часовниковата стрелка.
6. За последния контрол, включете горелката и на слаб и на висок пламък и проверете дали пламъка е включен или изключен.
7. В зависимост от типа газов 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

Смяна на инжектора за скарата

1. Завъртете всички копчета за управление в изключено положение на контролния панел.
2. Изключете подаването на газ.
3. Отворете входната врата.
4. Развийте винта на грил горелката.
5. Леко издърпайте грил горелката (1), за да я повдигнете свободно, като връзката(ите) от задната страна е свързана.
6. Развийте инжектора, като завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка.
7. Поставете нов инжектор.

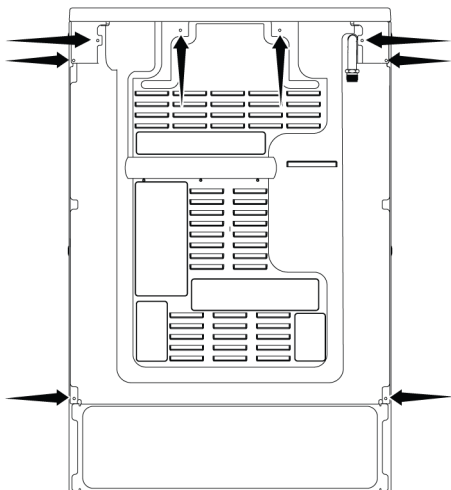


- 1 Горелка на скарата
- 2 Държач на инжектора
- 3 Инжектор

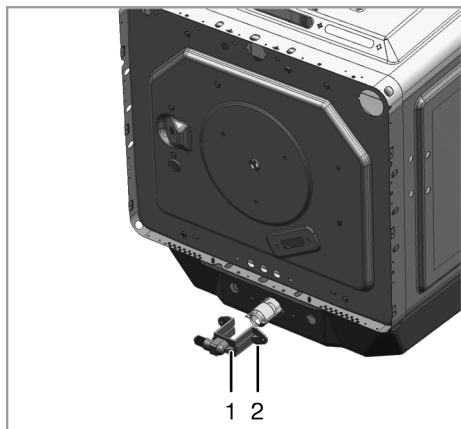
Смяна на инжектора за фурната

1. Завъртете всички копчета за управление в изключено положение на контролния панел.
2. Изключете подаването на газ.

3. Отстранете винтовете, показани по - долу на задната стена.



4. Отстранете задната стена.
5. Извадете 2 - та винта (2), разположени върху държача на инжектора (1).



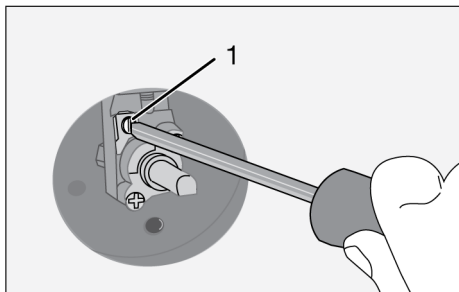
- 1 Държач на инжектора
2 Винт

6. Извадете държача на инжектора.
7. Извадете инжектора в държача на инжектора, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.
8. Инсталирайте новия газов инжектор.

Намалена настройка на потока за газовата фурна

За правилното функциониране на фурната повторната проверка на регулирането на байпаса е изключително важна. За да се осигури максимална сигурност на потребителя, тези операции трябва да се извършват внимателно.

1. Запалете горелката, която трябва да се регулира, и завъртете копчето в положение на силен пламък.
2. Затворете вратата на фурната и изчакайте 10 до 15 минути, докато фурната стане готова за регулиране.
3. Извадете копчето
4. След 15 минути регулирайте фурната до най - ниското положение на пламъка.



5. Задайте дължината на пламъка на 2 до 3 mm с помощта на винта (1) на крана на фурната. Завъртането по посока на часовниковата стрелка намалява пламъка, завъртането обратно на часовниковата стрелка увеличава пламъка.

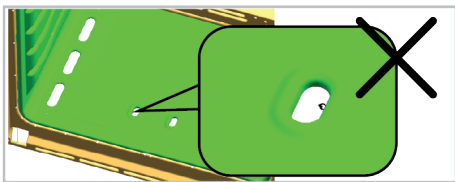


Ако дебитът на газа на фурната не може да бъде зададен с отстраняващото копче, моля, извадете необходимите части на фурната (контролния панел, плочата на горелката и т.н.) и след това задайте дебита на газа на фурната.



Ако температурата на фурната се повиши прекомерно, изключете фурната и се обадете на оторизирания сервиз за ремонт на термостата на фурната.

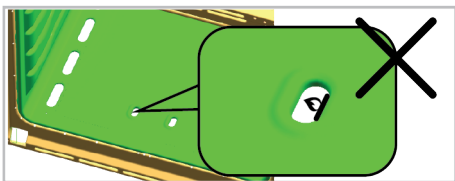
Настройте пламъка на оптимална дължина, както е показано на фигурата по - долу, с помощта на винт 1 на крана на фурната. Завъртането по посока на часовниковата стрелка намалява пламъка, завъртането обратно на часовниковата стрелка увеличава пламъка.



Ако пламъкът е твърде малък,
* Температурата на фурната може да е твърде ниска, така че ефективността на готвенето може да се повлияе неблагоприятно.



Идеалната дължина на пламъка осигурява най - доброто представяне.



Ако пламъкът е твърде голям,
* Температурата на фурната може да бъде твърде висока, така че ефективността на готвенето може да бъде повлияна неблагоприятно.

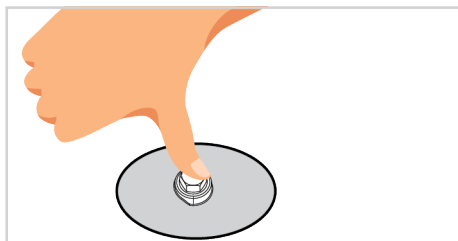


След като направите настройка на газовия пламък, отваряйте и затваряйте вратата многократно и се уверете, че пламъкът на фурната не угасва.

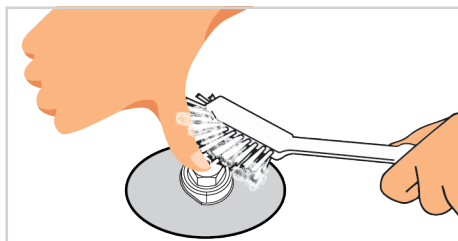
Leakage check at the injectors

Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.

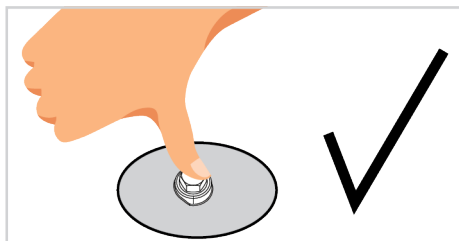
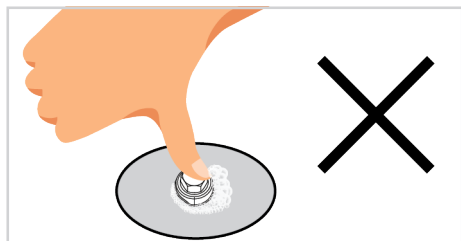


3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.



4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service agent or technician with

licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.



BG

5 Първа употреба

Преди да започнете да използвате Вашия продукт, се препоръчва да направите следното, посочено съответно в следващите раздели.

5.1 Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички принадлежности от фурната, предоставена с продукта.
3. Пуснете продукта в продължение на 30 минути и след това го изключете. По този начин остатъците и слоевете, които може да са останали във фурната по време на производството, се изгарят и почистват.
4. Изчакайте фурната да изстине.

5. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

Преди да използвате аксесоарите:

Почистете аксесоарите, които изваждате от фурната, с вода с препарат и мека гъба за почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: Някои препарати или почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте абразивни препарати, почистващи прахове, почистващи кремове или остри предмети по време на почистване.

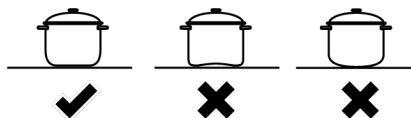
ЗАБЕЛЕЖКА: По време на първата употреба може да се появи дим и миризма за няколко часа. Това е нормално и просто се нуждаете от добра вентилация, за да го премахнете. Избягвайте директното вдишване на образувания дим и миризми.

6 Как да работите с котлона

6.1 Обща информация за използването на котлоните

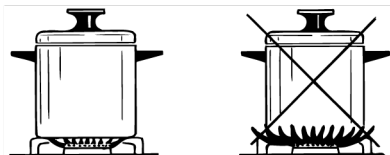
Общи предупреждения

- Поставете тенджерите и тиганите по начин, така че дръжките да не са над котлоните, за да се предотврати тяхното прегряване.
- Не използвайте небалансирани и лесно накланящи се тенджери / тигани върху котлона.



- Не загревайте съдовете / тиганите и тенджерите празни. Тенджерите и уредът може да се повредят.
- Не запалвайте котлоните без тенджери или тигани на съответния котлон.
- Винаги изключвайте котлоните след всяка употреба.

- Можете да повредите уреда, ако използвате котлоните без тенджерата или тенджери / тигани. Винаги изключвайте котлоните след всяка операция.
- Поставете достатъчно количество храна в тенджерите и тиганите. По този начин можете да предотвратите преливането на храна от тенджерите и няма да е необходимо да почиствате излишно.
- Не поставяйте капациите на тенджерите и тиганите върху котлоните / зоните.
- Поставете тенджерите, като ги центрирате върху котлоните / зоните. Ако искате да поставите тенджера на различен котлон / зона, не го плъзгайте към желаната котлон; по-скоро го повдигнете първо и след това го поставете на другия котлон.
- Размерът на съдовете за готвене трябва да съответства на размера на пламъка. Настройте пламъците на газта така, че да не излизат от основата на тенджерите / тиганите и поставете тенджерите / тиганите върху държача, като го центрирате. Не използвайте големи тигани/тенджери, за да покриете повече от една горелка.



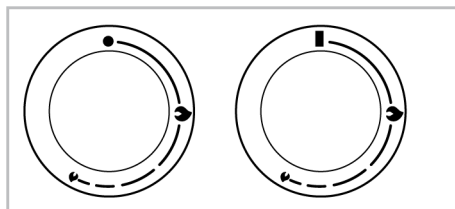
Препоръчителни размери на тенджери / тигани

Тип котлон	Диаметър на тенджерата - см
Спомагателен котлон	12 – 18
Нормален котлон	18 – 20
Бърз котлон - Котлон за уок	22 - 24

Не използвайте тенджери / тигани, които надвишават горепосочените размери. Използването на по-големи тигани / тенджери от посочените може да причини отравяне с въглероден окис и прегряване на близките повърхности и копчета. Освен това, ако повърхността за готвене на вашия продукт е стъклена, ще възникне прегряване на тази повърхност и продуктът ще се повреди. Използването на по-малки тигани / тенджери може да доведе до изгаряне поради пламъци.

6.2 Работа с котлоните

Копче за управление на газовата горелка



- Изключено положение
- 🔥 Малък пламък: Най-ниска мощност на газта
- 🔥 Голям пламък: Най-висока мощност на газта

Можете да управлявате котлона с копчетата за управление. Всяко копче управлява съответната горелка. От символите на контролния панел може да се заключи коя горелка се управлява. Когато е изключена (горно положение), горелката не се захранва с газ. След като запалите горелката, можете да готвите, като настроите нивата на газта

върху копчето. Задайте желаната мощност на готвене, като поставите копчето върху съответния символ.

Запалване на газовите горелки

- ✓ Газовите горелки се запалват с бутоните за запалване.
- 1. Натиснете копчето на горелката.
- 2. Докато натискате копчето, го завъртете обратно на часовниковата стрелка до символа за голям пламък.
- 3. Натиснете бутона за запалване и го освободете. Повторете действието, докато газът не се запали.
- 4. В резултат на възникналата искра газта се запалва.
- 5. След първоначалното запалване продължете да натискате копчето в продължение на 3-5 секунди.
- 6. Настройте желаното ниво на мощност.

Изключване на газовите горелки

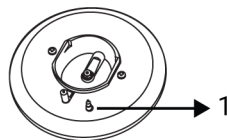
Преместете копчето на горелката в изключено положение (нагоре).



Ако пламъците на горелката угаснат по невнимание, изключете копчето за управление на горелката. Не се опитвайте да запалите горелката отново поне 1 минута.

Защитен механизъм за изключване на газта

Като предпазна мярка срещу избухване поради преливане над горните горелки, започва да работи предпазен механизъм, който незабавно изключва газта.



1 Безопасност при изключване на газта

За да активирате предпазния механизъм за изключване на газта, задръжте копчето за управление натиснато още 3-5 секунди след запалване на плота.



Освободете копчето, ако горелката не се запали в рамките на 15 секунди. Изчакайте поне 1 минута, преди да опитате отново. Съществува риск от натрупване на газ и експлозия!

7 Използване на фурната

7.1 Обща информация за използване на фурната

Вентилатор (Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.)

Вашият продукт има охлаждащ вентилатор. Охлаждащият вентилатор се активира автоматично при необходимост и охлажда както предната част на продукта, така и мебелите. Той се деактивира автоматично, когато процесът на охлаждане приключи. Над вратата на фурната излиза горещ въздух. Не покривайте тези вентилационни отвори с нищо. В противен случай фурната може да

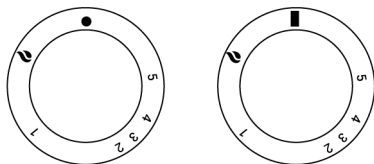
прегрее. Охлаждащият вентилатор продължава да работи по време на работа на фурната или след изключване на фурната (приблизително 20-30 минути). Ако готвите чрез програмиране на таймера на фурната, в края на времето за печене охлаждащият вентилатор се изключва с всички функции. Времето за работа на охлаждащия вентилатор не може да се определи от потребителя. Включва се и се изключва автоматично. Това не е грешка.

Осветление на фурната

Можете да включите осветлението във вашата фурна, като натиснете бутона на лампата. Натиснете отново бутона на лампата, за да я изключите.

7.2 Използване на газовата фурна

Копче за управление на фурната



● ■ Изключена позиция

1-5 Нива на газ във фурната

🔥 Газова скара

Можете да управлявате вашата фурна с копчето за управление на фурната. В изключено положение (отгоре) във фурната не се подава газ. След като запалите горелката на фурната, можете да готвите, като регулирате нивата на газа на копчето.

Ниво на газ	Температура (°C)
1	170
2	180
3	200
4	230
5	280

Бутон за запалване

Използва се за запалване на вашата фурна. В случай на прекъсване на захранването, бутонът за запалване не работи.

Можете също да запалите горелките на котлона с този бутон.

Бутон за лампа

Можете да включвате и изключвате лампата на вашата фурна с бутона за лампата. В случай на прекъсване на захранването лампата и бутонът на лампата не работят.



Продуктът разполага с предпазен клапан. Когато пламъкът изгасне, подаването на газ автоматично се прекъсва. Това предотвратява натрупването на неизгорял газ.

Включване на газовата фурна

- ✓ Газовата фурна се запалва с копчето за запалване.

1. Отворете вратата на фурната.
2. Дръжте копчето за управление на газовата фурна натиснато и го завъртете **обратно на часовниковата стрелка**.
3. Натиснете бутона за запалване и го освободете отново.
4. Задръжте копчето за управление на газовата фурна натиснато за 3 до 5 секунди.
 - ⇒ Повтаряйте процедурата, докато освободеният газ се запали.
5. Задръжте копчето за управление на газовата фурна натиснато за още 3 до 5 секунди.
6. Изберете желаната мощност на печене/газ.

Изключване на газовата фурна

Завъртете копчето за управление на газовата фурна в изключено (горно) положение.



Не се опитвайте да запалите газа повече от 15 секунди. Ако горелката не се запали в рамките на 15 секунди, изключете копчето и изчакайте 1 минута. Проветрете стаята, преди да опитате отново да запалите горелката. Съществува риск от компресия на газ и експлозия!

Работа с газов грил

- Дръжте вратата на фурната отворена по време на печене. Тъй като вратата ще бъде отворена по време на печене, горещите повърхности могат да причинят изгаряния! Дръжте децата далеч от продукта.

- ✓ Газовият грил се запалва с копчето за запалване.

1. Отворете вратата на фурната.
2. Задръжте копчето натиснато и го завъртете **по часовниковата стрелка** към символа за скара.
3. Натиснете и освободете бутона за запалване.
4. Повтаряйте процедурата, докато газът се запали.
5. Задръжте копчето натиснато още 3 до 5 секунди.
6. Уверете се, че скарата е запалена.

Изключване на газовата скара

1. Завъртете копчето за управление на фурната в изключено (горно) положение.



Храните, които не са подходящи за печене на скара, представляват опасност от пожар. Печете на скара само храна, подходяща за силен огън. Също така, не поставяйте храната твърде назад върху скарата. Това е най-горещата зона и мазните храни могат да се запалят.



Съществува риск от компресия на газ и експлозия! Не се опитвайте да запалите газта повече от 15 секунди. Ако горелката не се запали в рамките на 15 секунди, изключете копчето и изчакайте 1 минута. Проветрете стаята, преди да опитате отново да запалите горелката. Съществува риск от компресия на газ и експлозия!

8 Обща информация за печенето

Можете да намерите съвети за приготвяне и готвене на вашата храна в този раздел.

Освен това този раздел описва някои от храните, тествани като производители и най-подходящите настройки за тези храни. Посочени са и подходящите настройки на фурната и аксесоари за тези храни.

8.1 Общи предупреждения относно печенето във фурната

- Докато отваряте вратата на фурната по време или след печене, може да излезе гореща пара. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви. Когато отваряте вратата на фурната, стойте настрана.
- Интензивната пара, генерирана по време на печене, може да образува кондензирани водни капки отвътре и отвън на фурната и по горните части на мебелите поради температурната разлика. Това е нормално и физическо явление.
- Стойностите за температура и време на готвене, дадени за храните, може да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.
- Винаги отстранявайте неизползваните принадлежности от фурната, преди да започнете да готвите. Аксесоарите, които ще останат във фурната, може да попречат на храната Ви да бъде приготвена при правилните стойности.
- За храни, които ще готвите по собствена рецепта, можете да посочите подобни храни, дадени в таблиците за готвене.
- Използването на доставените аксесоари гарантира, че получавате най-добра производителност при готвене. Винаги спазвайте предупрежденията и информацията, предоставена от производителя за външните съдове за готвене, които ще използвате.
- Нарезете намазената хартия, която ще използвате при готвене, в подходящи размери към съда, който

ще готвите. Омазнените хартии, които преливат от контейнера, могат да създадат риск от изгаряния и да повлияят на качеството на вашето печене. Използвайте хартията, устойчива на мазнини, която ще използвате в посочения температурен диапазон.

- За добро печене поставете храната си на препоръчания правилен рафт. Не променяйте позицията на скарата по време на печене.

8.1.1 Сладкиши и храни на фурна

Обща информация

- Препоръчваме да използвате аксесоарите на продукта за добро представяне в готвенето. Ако ще използвате външен съд за готвене, избирайте тъмен, незалепващ и топлоустойчив съд.
- Ако предварителното загряване се препоръчва в таблицата за готвене, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварителното загряване.
- Ако ще готвите, като използвате съд за готвене върху телената скара, поставете го в средата на скарата, а не близо до задната стена.
- Всички материали, използвани за приготвяне на сладкиши, трябва да са пресни и на стайна температура.
- Степента на готвене на храните може да варира в зависимост от количеството храна и размера на готварския съд.
- Металните, керамичните и стъклените форми удължават времето за готвене и дъното на сладкишите не се запича равномерно.
- Ако използвате хартия за печене, може да се наблюдава леко покафеняване на долната повърхност на храната. В тази ситуация може да се наложи да удължите периода на готвене с приблизително 10 минути.
- Стойностите, посочени в таблиците за готвене, са определени в резултат на тестове, проведени в нашите

лаборатории. Подходящите за вас стойности може да се различават от тези стойности.

- Поставете храната си на подходящия рафт, препоръчан в таблицата за готвене. Наречете долния рафт на фурната като рафт 1.

Съвети за печене на торти

- Ако сладкишът е прекалено сух, увеличете температурата с 10°C и съкратете времето за печене.
- Ако сладкишът е влажен, използвайте малко количество течност или намалете температурата с 10°C.
- Ако горната част на сладкиша е изгоряла, поставете я на долния рафт, намалете температурата и увеличете времето за печене.
- Ако вътрешността на сладкиша е изпечена добре, но отвън е лепкава, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето за готвене.

Съвети за сладкиши

- Ако тестото е прекалено сухо, увеличете температурата с 10 °C и съкратете времето за готвене. Тестените блатове се навлажняват със сос от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако сладкиша се готви бавно, уверете се, че дебелината на сладкиша, който сте приготвили, не прелива от тавата.
- Ако тестото е покафенело на повърхността, но дъното не е изпечено, уверете се, че количеството сос, което ще използвате за сладкиша, не е твърде много на дъното на сладкиша. За равномерно запичане се опитайте да разпределите соса равномерно между корите тесто и сладкиша.
- Печете вашите сладкиши на позиция и температура, съобразени с таблицата за готвене. Ако дъното все още не е покафеняло достатъчно, поставете го на долен рафт за следващото готвене.

Готварска таблица за сладкиши и ястия на фурна

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Ниво на газ	Време за печене (мин) (прибл.)
Торта на поднос	Стандартна тава *	4	1	60 ... 70
Торта във формата	Форма за торта върху решетка **	3	1	60 ... 70
Дребни сладки	Хартия за мъфини на решетка **	4	1	25 ... 35
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	3	1	40 ... 50
бисквитка	Стандартна тава *	2	1	15 ... 20 Газова фурна / след 5-7 Газова скара
Тестени изделия	Стандартна тава *	3	1	40 ... 50
Кифличка	Стандартна тава *	3	1	25 ... 35
Цял хляб	Стандартна тава *	3	1	35 ... 45
Лазаня	Стандартна тава *	3	1	35 ... 45
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	2	1	40 ... 50 Газова фурна / след 5-7 Газова скара
Пица	Стандартна тава *	3	1	20 ... 30

Загрейте предварително всички храни за 10 минути на ниво на газ 5.

*Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

8.1.2 Месо, риба и птици

Основните моменти при готвене на скара

- Подправянето с лимонов сок и черен пипер преди готвене на цяло пиле, пуйка и големи парчета месо ще подобри ефективността на готвене.
- Отнема 15 до 30 минути повече, за да пригответе месо с кост, отколкото пържено филе.
- Трябва да изчислите около 4 до 5 минути време за готвене на сантиметър от дебелината на месото.

- След изтичане на времето за готвене оставете месото във фурната за около 10 минути. Сокът от месото се разпределя по-добре върху пърженото месо и не излиза при разрязване на месото.
- Рибата трябва да се постави на средния или нисък рафт в топлоустойчива тава.
- Гответе препоръчаните ястия в таблицата за готвене с една тава.

Готварска таблица за месо, риба и птици

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Ниво на газ	Време за печене (мин) (прибл.)
Пържола (цяла) / Печена (1 кг)	Стандартна тава *	3	2	60 ... 90
Агнешки бут (1,5-2 кг)	Стандартна тава *	3	2	100 ... 150
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Стандартна тава *	3	2	70 ... 90
Пуйка (5,5 кг)	Стандартна тава *	2	2	150 ... 200
Риба	Стандартна тава *	3	2	25 ... 40

Загрейте предварително всички храни за 10 минути на ниво на газ 5.

*Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

8.1.3 Грил

Червеното месо, рибата и птичето месо бързо покафеняват при печене, държат красива коричка и не изсъхват.

Филетирано месо, шишчета, колбаси, както и сочни зеленчуци (домати, лук и др.) са особено подходящи за скара.

Общи предупреждения

- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и мазните храни могат да се запалят.
- **Дръжте вратата на фурната отворена по време на печене. Тъй като вратата ще бъде отворена по време на печене, горещите повърхности могат да причинят изгаряния! Дръжте децата далеч от продукта.**

Основните моменти при готвене на грил

- Пригответе храни с подобна дебелина и тегло колкото е възможно за грила.
- Поставете парчетата, които ще приготвяте на грил върху тавата с решетката за грил като ги разпределите, без да надвишавате размерите на нагревателя.
- В зависимост от дебелината на парчетата за печене, времето за готвене, дадено в таблицата, може да варира.
- Плъзнете решетката за грил или тавата с решетката за грил до желаното ниво във фурната. Ако готвите на решетката на грил, плъзнете тавата на фурната към долния рафт, за да съберете мазнината. Тавата във фурната, която ще плъзнете, трябва да е с размери, които покриват цялата площ на скарата. Тази тава може да не се доставя с продукта. Сложете малко вода в тавата на фурната за лесно почистване.

Грил таблица

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Време за печене (мин) (прибл.)
Риба	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	4	20 ... 25
Пилешки късчета	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	4	25 ... 35
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	4	55 ... 65
Агнешки котлет	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	4	20 ... 25
Пържола - (кубчета месо)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	4	25 ... 30
Телешки котлет	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	4	25 ... 30

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Време за печене (мин) (прибл.)
Зеленчуков огретен	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	4	20 ... 30
Препечен хляб	Телена скара *	4	3 ... 5
Препоръчва се предварително загреване за 5 минути за всички ястия на скара. Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.			

8.1.4 Тестови храни

Готварска таблица за тестови ястия

- Храните в тази таблица за готвене се приготвят съгласно стандарта EN 60350-1, за да се улесни тестването на продукта за контролни институти.

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Ниво на газ	Време за печене (мин) (прибл.)
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	Стандартна тава *	4	1	40 ... 50
Дребни сладки	Хартия за мъфини на решетка **	3	1	25 ... 35
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	2	1	40 ... 50 Газова фурна / след 5-7 Газова скара

Загрейте предварително всички храни за 10 минути на ниво на газ 5.

*Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Скара

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Време за печене (мин) (прибл.)
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	4	55 ... 65
Препечен хляб	Телена скара *	4	3 ... 5
Препоръчва се предварително загреване за 5 минути за всички ястия на скара. Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.			

9 Поддръжка и почистване

9.1 Обща информация за почистване

Общи предупреждения

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Не нанасяйте почистващите препарати директно върху горещи повърхности. Това може да причини трайни петна.

- Продуктът трябва да се почиства старателно и подсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще бъдат предотвратени от изгаряне, когато продуктът се използва отново по-късно. По този начин се удължава експлоатационният живот на уреда и се намаляват често срещаните проблеми.
- Не използвайте продукти за почистване с пара.

- Някои препарати или почистващи препарати увреждат повърхността. Неподходящи почистващи препарати са: белина, почистващи продукти, съдържащи амониак, киселина или хлорид, почистващи продукти с пара, препарати за отстраняване на котлен камък, препарати за премахване на петна и ръжда, абразивни почистващи продукти (кремообразни почистващи препарати, почистващ прах, почистващ крем, абразивни и почистващи препарати за надраскване, тел, гъби, почистващи кърпи, съдържащи мръсотия и остатъци от почистващи препарати).
- Не е необходим специален почистващ материал при почистване след всяка употреба. Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.
- Уверете се, че сте изтрили напълно останалата течност след почистване и незабавно почистете всяка храна, пръскана наоколо по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти на вашия уред в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

За котлоните:

- Киселинни замърсявания, като мляко, доматено пюре и олио, могат да причинят трайни петна по котлоните и компонентите на зоните на котлоните, почистете всички прелели течности веднага след като охладите плота, като го изключите.
- Горелки от тип Уок, използвани при високи температури, може да променят цвета си. Това е нормално.
- Преместването на някои съдове за готвене може да причини метални петна по държачите за тенджери. Не плъзгайте тиганите и тенджерите по повърхността.
- Тъй като капачките на зоната за готвене са в пряк контакт с огъня и са изложени на високи температури,

промяната и загубата на цвят с времето е нормално. Това не създава проблем при използване на котлона.

Инокс - неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на повърхности и дръжки от неръждаем инокс.
- Повърхността от неръждаем инокс може да промени цвета си с времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаема или иноксова повърхност.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (ненадраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като внимавате да бършете в една посока.
- Отстранете петна от варовик, масло, нишесте, мляко и протеин върху стъклени и иноксови повърхности веднага, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.
- Почистващите препарати, напръскани/нанесени върху повърхността, трябва да се почистят незабавно. Останалите върху повърхността абразивни почистващи препарати причиняват побеляване на повърхността.

Емайлирани повърхности

- Фурната трябва да се охлади, преди да почистите зоната за готвене. Почистването на горещи повърхности създава както опасност от пожар, така и ще увреди повърхността на емайла.
- След всяка употреба почиствайте емайлираните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушавайте със суха кърпа.
- За трудни петна може да се използва почистващ препарат за фурна и скара, препоръчан на уебсайта на вашата продуктова марка, и надраскаща подложка за почистване. Не използвайте външен почистващ препарат за фурна.

Каталитични повърхности

- Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Тя варира според модела.
- Каталитичните стени са с лека матова и пореста повърхност. Каталитичните стени на фурната не трябва да се почистват.
- Каталитичните повърхности абсорбират масло благодарение на порестата си структура и започват да блестят, когато повърхността е наситена с масло, в този случай се препоръчва да смените частите.

Стъклени повърхности

- Когато почиствате стъклени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят стъклената повърхност.
- Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специално за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако има остатъци от препарат след почистване, избършете ги със студена вода и подсушете с чиста и суха микрофибърна кърпа. Остатъците от препарат може да повредят стъклената повърхност следващия път.
- При никакви обстоятелства засъхналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.
- Можете да премахнете петна от калций (жълти петна) по стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа препарат за премахване на котлен камък, с препарат за премахване на котлен камък като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващия препарат върху петното с гъба и изчакайте дълго

време, за да действа добре. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.

- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални, а не дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи препарати. Те могат да повредят повърхностите.
- Уверете се, че съединенията на компонентите на продукта не са оставени влажни и с препарат. В противен случай може да се появи корозия на тези съединения.

9.2 Аксесоари за почистване

Не поставяйте аксесоарите на продукта в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

9.3 Почистване на котлоните

Почистване на газовите котлони

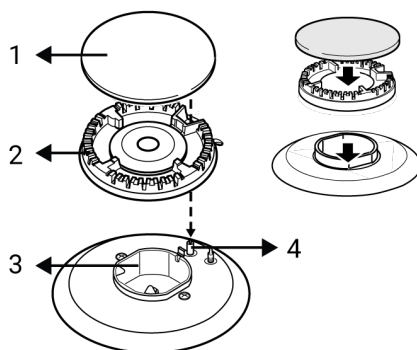
1. Преди да почистите котлона, отстранете държачите на съда, капачките на котлона и главите от котлона.
2. Почистете повърхността на котлона, съгласно препоръките, включени в общата информация за почистване, в зависимост от вида на повърхността (емайлирана, стъклена, инокс и др.).
3. Почистете камерата на котлона с кърпа, напоена с препарат или с мека четка, която не надрасква. Уверете се, че няма остатъци от храна.
4. Почистете запалителните свещи и термичните елементи (при модели със запалване и термичен елемент) с добре изцедена кърпа. След това

подсушете с чиста кърпа. Обърнете внимание дали свещта и термичният елемент са напълно сухи.

5. Почиствайте капачките и главите на котлоните с почистваща вода след всяка операция и след това ги подсушавайте.
6. За устойчиви петна, дръжте капачките и главите на котлоните във вода за миене или топла сапунена вода поне за 15 минути. Почистете с неметална и не надраскваща четка.
7. Можете да използвате почистващи препарати Quick & Shine за вътрешността на фурната и скарите, използвани върху емайлирани повърхности и препоръчани от оторизиран сервиз, особено за устойчиви петна върху емайлираните капачки на котлоните.
8. Не докосвайте капачките на котлоните с агресивни препарати като почистващи препарати за вътрешността на фурната, препарати за отстраняване на котлен камък, докато ги почиствате, това може да доведе до обезцветяване.
9. Почиствайте държачите на съда с вода за миене и мека четка, която не се надрасква, след всяка операция и след това ги подсушете.
10. Когато капачките на котлоните и държачите на съда се използват мокри, в резултат на топлината могат да се появят устойчиви петна от варовик. Уверете се, че е подсушен преди работа.
11. Поставете съответните глави, капачки и държачи на котлоните.
12. Когато поставяте държачите на съда, уверете се, че те са в центъра на котлоните. При моделите с щифтове поставете щифтовете на плочата на горелката към слотовете на щифтовете на държачите на гърнето.

Сглобяване на частите на котлона

1. Поставете частите, както е показано на схемата, след почистване на котлоните.
2. Поставете главата на котлона, като се уверите, че тя преминава през свещта на котлона (4). Завъртете главата на котлона надясно и наляво, за да се уверите, че тя е поставена в камерата на котлона.
3. Поставете капачката на котлона върху главата на котлона.



- 1 Капачка на котлона
- 2 Глава на котлона
- 3 Камера на котлона
- 4 Запалителна свещ (при модели със запалване)

9.4 Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с бутони за управление, избършете панела и бутоните с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите панела. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате иноксовите панели с бутон за управление, не използвайте иноксови почистващи препарати около копчето. Индикаторите около копчето могат да се изтрият.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и ги подсушете със суха кърпа. Ако вашият

продукт има функция за заключване на клавишите, задайте заключването на клавишите, преди да извършите почистване на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно разпознаване на ключовете.

9.5 Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)

Следвайте стъпките за почистване, описани в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типовете повърхности във вашата фурна.

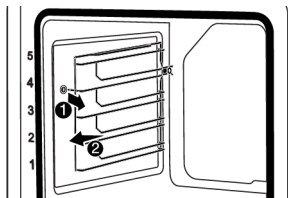
Почистване на страничните стени на фурната

Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Тя варира според модела. Ако има каталитична стена, вижте раздела „Каталитични повърхности“ за информация.

Ако вашият продукт е модел с телени рафтове, отстранете телените рафтове, преди да почистите страничните стени. След това завършете почистването, както е описано в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типа повърхност на страничната стена.

За да премахнете страничните телени рафтове:

1. Отстранете предната част на скарата, като я издърпате на страничната стена в обратна посока.
2. Издърпайте скарата към Вас, за да я премахнете напълно.



3. За да закрепите отново рафтовете, процедурите, приложени при отстраняването им, трябва да се повторят съответно от края до началото.

9.6 Почистване на вратата на фурната

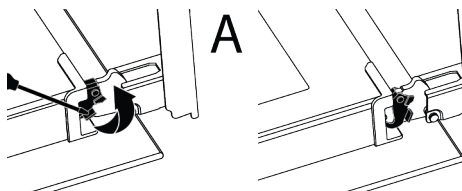
Можете да свалите вратата на фурната и стъклата на вратата, за да ги почистите. Как да свалите вратите и прозорците е обяснено в разделите „Сваляне на вратата на фурната“ и „Сваляне на вътрешните стъкла на вратата“. След като свалите вътрешните стъкла на вратата, почистете ги с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа. За остатъци от варовик, които могат да се образуват по стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и изплакнете.



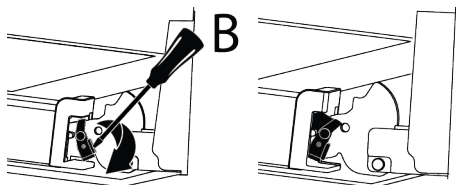
Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални стъргалки, телена вата или избелващи материали за почистване на вратата и стъклото на фурната.

Сваляне на вратата на фурната

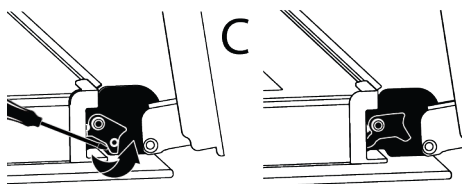
1. Отворете вратата на фурната.
2. Отворете щипките в гнездото на пантата на предната врата отдясно и отляво, като ги натиснете надолу, както е показано на схемата.
3. Типовете панти варират като типове (A), (B), (C) в зависимост от модела на продукта. Следните схеми показват как да отворите всеки тип панта.
4. (A) тип панта се предлага при нормални типове врати.



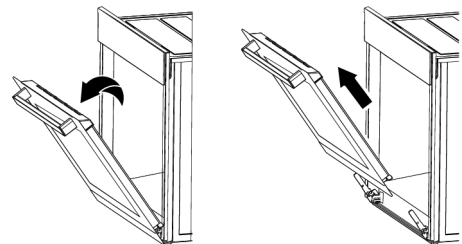
5. (B) тип панта се предлага при типове врати с плавно затваряне.



6. (C) тип панта се предлага при типове врати с плавно отваряне/затваряне.



7. Поставете вратата на фурната в полуотворено положение.



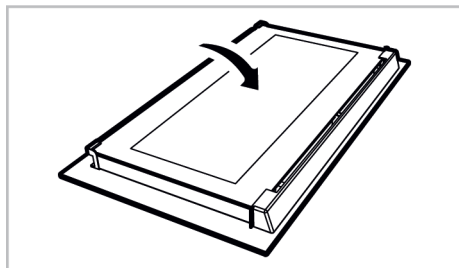
8. Издърпайте отстранената врата нагоре, за да я освободите от дясната и лявата панта и я извадете.

i За да закрепите отново вратата, процедурите, приложени при нейното отстраняване, трябва да се повторят съответно от края до началото. Когато монтирате вратата, не забравяйте да затворите скобите на гнездото на пантата.

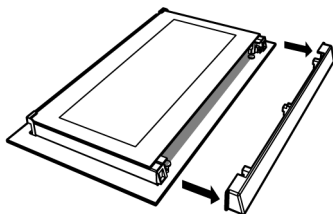
9.7 Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната

Вътрешното стъкло на предната врата на продукта може да се сваля за почистване.

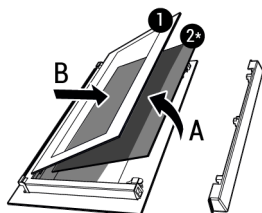
1. Отворете вратата на фурната.



2. Отстранете пластмасовия компонент, прикрепен към горната част на предната врата, като го издърпате към себе си.



3. Както е показано на схемата, леко повдигнете най-вътрешното стъкло (1) към „А“ и след това го извадете, като издърпате към „В“.



- 1 Най-вътрешното стъкло 2* Вътрешно стъкло (може да не е налично за вашия продукт)

4. Ако вашият продукт има вътрешно стъкло (2), повторете същия процес, за да го отделите (2).

5. Първата стъпка от прегрупирането на вратата е повторното сглобяване на вътрешното стъкло (2). Поставете скосения ръб на стъклото така, че да срещне скосения ръб на пластмасовия слот. (Ако вашият продукт има вътрешно стъкло). Вътрешното стъкло (2) трябва да бъде прикрепено към пластмасовия слот, който е най-близо до най-вътрешното стъкло (1).
6. Докато сглобявате най-вътрешното стъкло (1), внимавайте да поставите отпечатаната страна на стъклото върху вътрешното стъкло. От решаващо значение е да поставите долните ъгли на най-вътрешното стъкло (1) така, че да отговарят на долните пластмасови отвори.
7. Натиснете пластмасовия компонент към рамката, докато чуете "щракване".

9.8 Почистване на лампата на фурната

В случай, че стъклената врата на лампата на фурната в зоната за готвене се замърси; почистете с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и подсушете със суха кърпа. В случай на повреда на лампата на фурната, можете да смените лампата на фурната, като следвате разделите по-долу.

Смяна на лампата на фурната

Общи предупреждения

- За да избегнете риска от токов удар, преди да смените лампата на фурната, изключете продукта и изчакайте фурната да изстине. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Тази фурна се захранва от лампа с нажежаема жичка с мощност под 40 W, височина под 60 mm, диаметър под 30 mm или халогенна лампа с цокли G9 с мощност под 60 W. Лампите са подходящи за работа при температури над 300 °C. Лампите за фурна се

предлагат от оторизирани сервиси или лицензирани техници. Този продукт съдържа лампа с енергиен клас G.

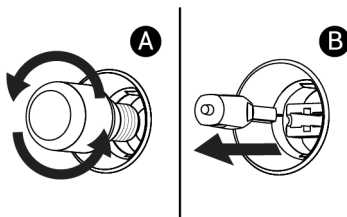
- Положението на лампата може да се различава от показаното на фигурата.
- Лампата, използвана в този продукт, не е подходяща за използване при осветление на домашни стаи. Целта на тази лампа е да помогне на потребителя да види хранителните продукти.
- Лампите, използвани в този продукт, трябва да издържат на екстремни физически условия като температури над 50 °C.

Ако фурната ви има кръгла лампа,

1. Изключете продукта от електричеството.
2. Отстранете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.



3. Ако лампата на Вашата фурна е тип (A), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (B), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.

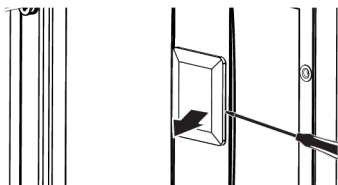


4. Поставете отново стъкления капак.

Ако Вашата фурна има квадратна лампа,

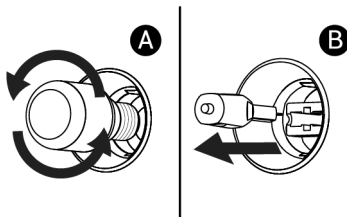
1. Изключете продукта от електричеството.

2. Отстранете телените рафтове според описанието.



3. Повдигнете защитния стъклен капак на лампата с отвертка. Първо отстранете винта, ако има винт на квадратната лампа във вашия продукт.

4. Ако лампата на Вашата фурна е тип (А), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (В), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



5. Поставете отново стъкления капак и телените рафтове.

10 Отстраняване на неизправности

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с Вашия доставчик или оторизиран сервиз. Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта си.

Докато фурната работи, се отделя пара.

- Нормално е да виждате пари по време на работа. >>> Това не е грешка.

По време на готвене се появяват капки вода

- Парата, генерирана по време на готвене, кондензира, когато влезе в контакт със студени повърхности извън продукта и може да образува водни капчици. >>> Това не е грешка.

Чуват се метални звуци, докато продуктът се затопля и охлажда.

- Металните части могат да се разширят и да издават звуци при нагряване. >>> Това не е грешка.

Продуктът не работи.

- Предпазителят може да е повреден или изгорял. >>> Проверете предпазителите в кутията с предпазители. Променете ги, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

- Уредът не може да бъде включен в (заземен) контакт. >>> Проверете дали уредът е включен в контакта.
- (Ако има таймер на Вашия уред) Бутоните на контролния панел не работят. >>> Ако вашият продукт има заключване на клавишите, заключването на клавишите може да е активирано, деактивирайте заключването на клавишите.

Лампата на фурната не свети.

- Лампата на фурната може да е дефектна. >>> Сменете лампата на фурната.
- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазителите в кутията с предпазители. Сменете предпазителите, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

Aizdedzes dzirksteles nav.

- Nav strāvas. >> > Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē.

Nav gāzes.

- Galvenais gāzes vārsts ir aizvērts. >>> Atveriet gāzes vārstu.
- Gāzes caurule ir saliekta. >>> Uzstādiet gāzes cauruli pareizi.

Ja grila deglis neaizdegas

- Durvju tapa ir iestrēgusi. >>> Atbrīvojiet drošības tapu, kas atrodas krāsns labajā pusē, no vietas, kur tā ir piestiprināta ar roku.

Gatavošana aizņem pārāk daudz laika.

- Zems gāzes spiediens. >>> Palieliniet gāzes līmeni.

