# Oven

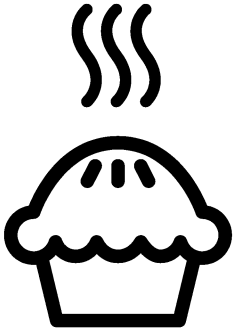
User Manual

# Pećnica

Korisnički priručnik

# Pečica

Navodila za uporabo



FSE63320DX

**EN / HR / SL**

285.3033.48/R.AE/16.07.2020/2-1
7786188301

Please read this user manual first!

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

**Explanation of symbols**

Throughout this user manual the following symbols are used:

| | |
|---|---|
| | Important information or useful hints about usage. |
| | Warning of hazardous situations with regard to life and property. |
| | Warning of electric shock. |
| | Warning of risk of fire. |
| | Warning of hot surfaces. |

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

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

TABLE OF CONTENTS


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

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

## 2 General information 10

Overview ....10
Package contents ....11
Technical specifications ....12
Injector table ....12

## 3 Installation 13

Before installation ....13
Installation and connection ....14
Gas conversion ....18
Future Transportation....19

## 4 Preparation 20

Tips for saving energy ....20
Initial use....20
Time setting ....20
First cleaning of the appliance ....20
Initial heating....21

## 5 How to use the hob 22

General information about cooking .... 22
Using the hobs .... 22

## 6 How to operate the oven 24

General information on baking, roasting and grilling24
How to operate the electric oven .... 24
Operating modes.... 25
Using the oven clock .... 25
Cooking times table.... 27
How to operate the grill.... 28
Cooking times table for grilling .... 29

## 7 Maintenance and care 30

General information.... 30
Cleaning the hob .... 30
Cleaning the control panel .... 31
Cleaning the oven .... 31
Removing the oven door .... 32
Removing the door inner glass .... 32
Replacing the oven lamp.... 33

## 8 Troubleshooting 34

# 1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Safety when working with gas

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

gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation, page 13*
- CAUTION: The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 2 meters away from the product.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

### What to do when you smell gas

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

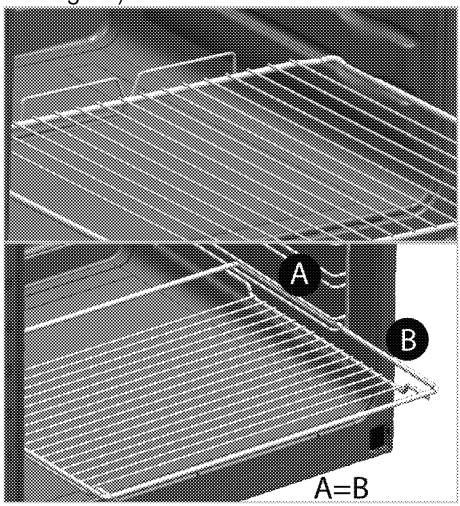
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

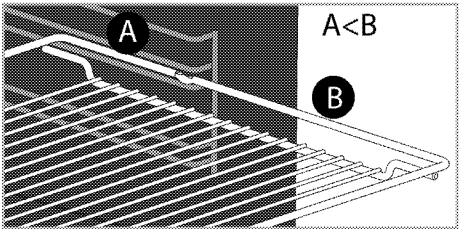
Electrical safety

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

## Product safety

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)
  Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly
  It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).






- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- WARNING: Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not close the top cover before the hotplates or burners cool down. Wipe the top cover dry before opening it in order to avoid water leakage to the rear and inner sections of the oven.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.

- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.
- To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

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

## Disposing of the old product

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

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).
This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

**Compliance with RoHS Directive:**

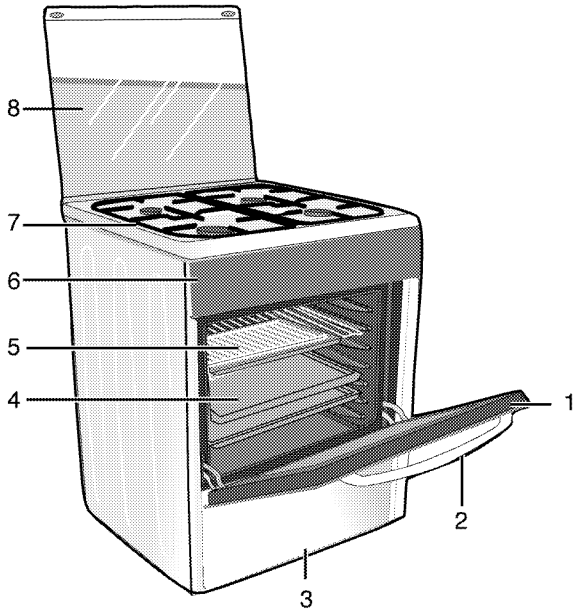
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

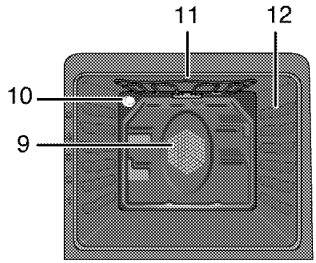
## Package information

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

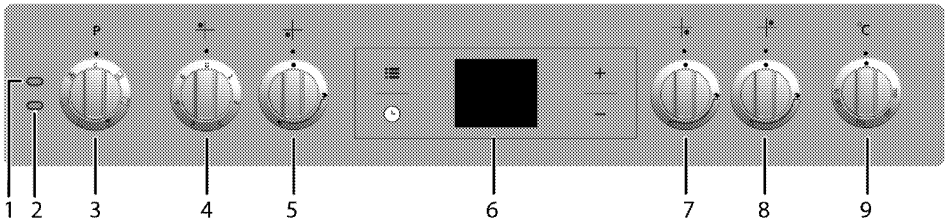
# 2 General information

## Overview




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Front door | 7 | Burner plate |
| 2 | Handle | 8 | Top lid |
| 3 | Bottom drawer | 9 | Fan motor (behind steel plate) |
| 4 | Tray | 10 | Lamp |
| 5 | Wire shelf | 11 | Grill heating element |
| 6 | Control panel | 12 | Shelf positions |

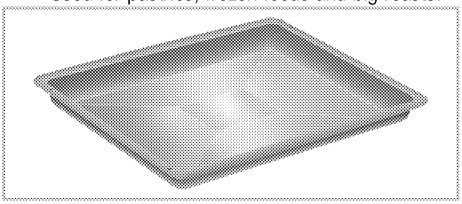



| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Warning lamp | 6 | Digital timer |
| 2 | Thermostat lamp | 7 | Auxiliary burner Front right |
| 3 | Function knob | 8 | Normal burner Rear right |
| 4 | Hotplate Rear left | 9 | Thermostat knob |
| 5 | Rapid burner Front left | | |

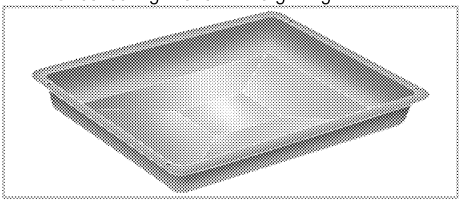
## Package contents

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

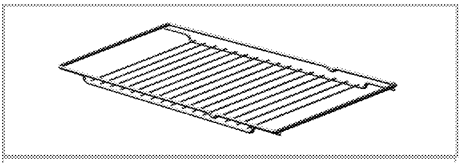
1. **User manual**
2. **Standard tray**
   Used for pastries, frozen foods and big roasts.

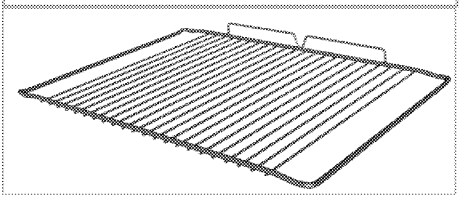


3. **Deep tray**
   Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.

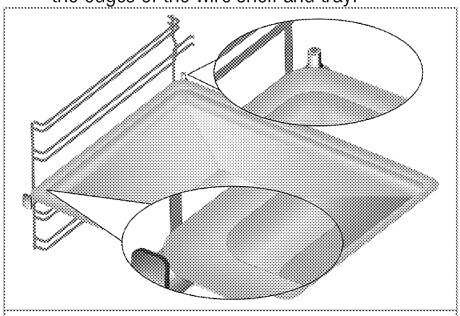


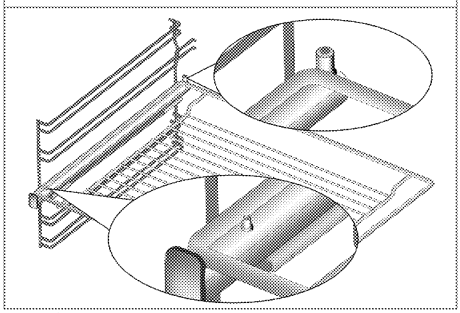
4. **Wire grill**
   Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



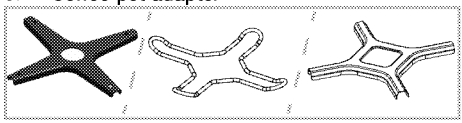


5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly (This feature is optional. It may not exist on your product.)**
   Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.
   When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.





6. **Coffee pot adaptor**



Used for coffee pots.

## Technical specifications

| GENERAL | |
|---|---|
| External dimensions (height / width / depth) | 850 mm/600 mm/600 mm |
| Voltage / frequency | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Total power consumption | 4.4 kW |
| Cable type / section | min.H05VV-FG 3 x 2,5 $mm^2$ |
| Category of gas product | II **2H3B/P** / II **2H3+** |
| Gas type / pressure | NG G 20/20 mbar |
| Total gas consumption | 5.9 kW |
| Converting the gas type / pressure[§] | LPG G 30/28-30 mbar |
| – optional | NG G 20/13 mbar - Propane 31/37 mbar |
| **HOB** | |
| **Burners** | |
| Rear left | **Hotplate** |
| Dimension | 180 mm |
| Power | 2000 W |
| Front left | **Rapid burner** |
| Power | 2900 W |
| Front right | **Auxiliary burner** |
| Power | 1000 W |
| Rear right | **Normal burner** |
| Power | 2000 W |
| **OVEN/GRILL** | |
| Main oven | **Fan assisted** |
| Inner lamp | 15–25 W |
| Grill power consumption | 2.2 kW |

[#] Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.
Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

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

## Injector table

| Position hob zone<br>Gas type / Gas pressure | 2900 W<br>Front left | 1000 W<br>Front right | 2000 W<br>Rear right |
|---|---|---|---|
| G 20/13 mbar | 145 | 84 | 116 |
| G 20/20 mbar | 115 | 72 | 103 |
| G 30/28-30 mbar | 87 | 50 | 72 |
| G 31/ 37 mbar | 87 | 50 | 72 |

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

# 3 Installation

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

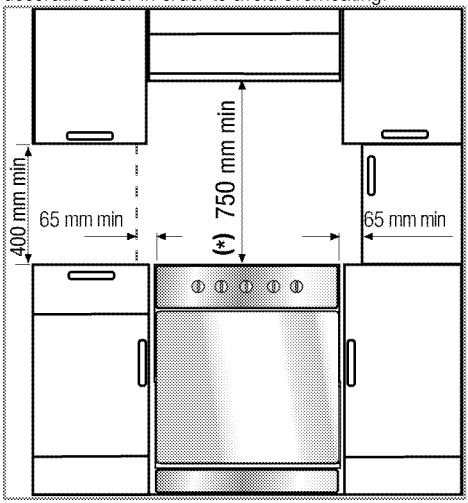
Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.

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

**DANGER:**
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

## Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.
The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.
The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

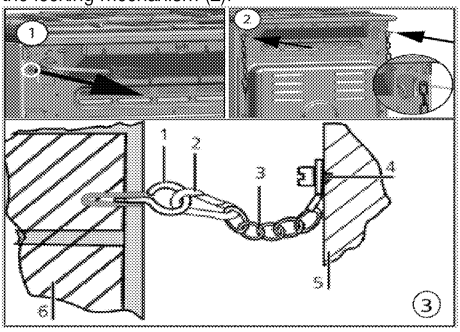



- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above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

**Safety chain**

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

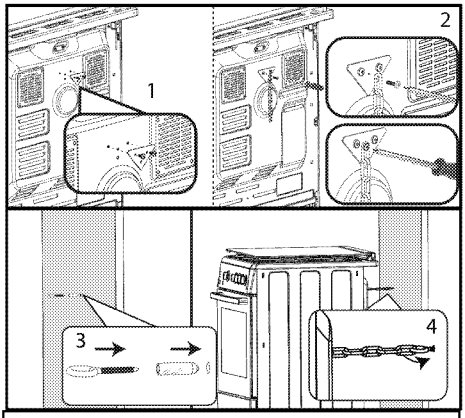
The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven. Fasten hook (1)by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).




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

**If your product has 1 safety chain;**

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




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

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

**Room ventilation**

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

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

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

| Total gas consumption (kW) | min. Ventilation opening ($cm^2$) |
|---|---|
| 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 |

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

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

Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.

There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed.You must ensure that items such as carpets and other floorcoverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

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

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

## Installation and connection

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

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

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

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

## Electrical connection

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

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

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

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type.
Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

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

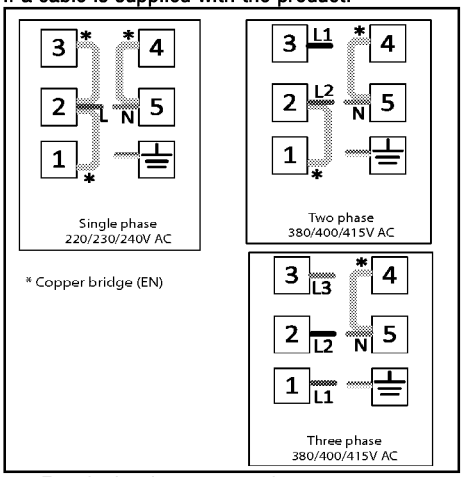
## Connecting the power cable

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

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

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

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




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

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

## Gas connection

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

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

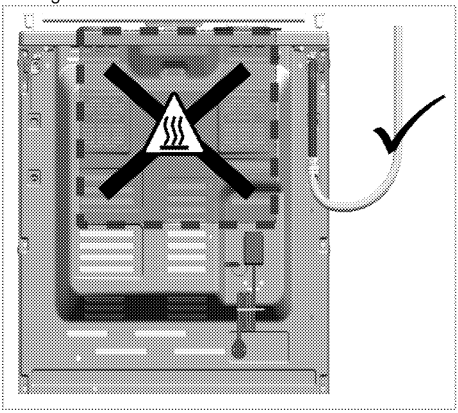
- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or ion type label).

Your product is equipped for natural gas (NG).

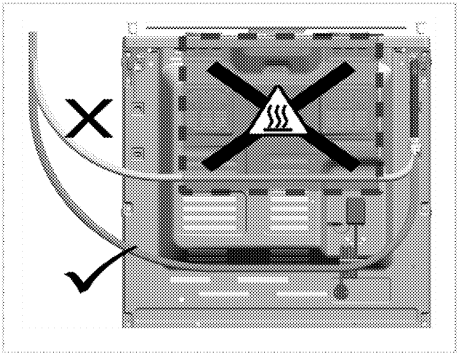
- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product.
- Gas connection of your product will be performed by the authorised service.
- There must be a flex pipe at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of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

**If your product has only one gas outlet;**

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

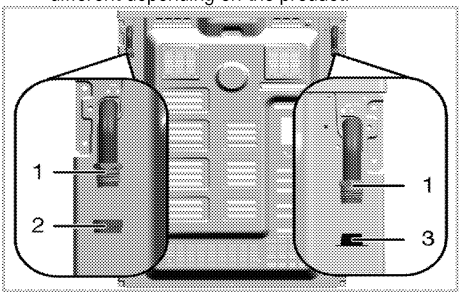


- If the gas hose outlet and the natural gas valve do not face on the same side, make sure that the hose does not pass through the hot area when connecting it.



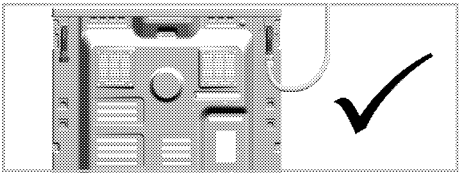
**If your product has two gas outlets;**

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

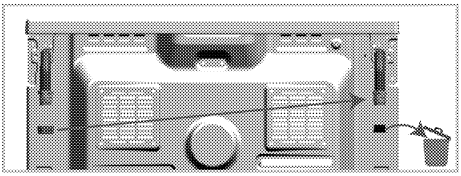



1 Gas hose outlet
2 Blind plug
3 Plastic plug

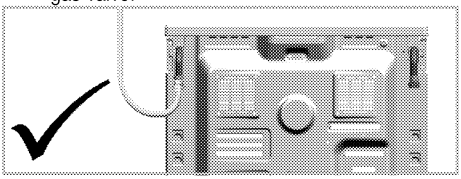
- Before gas connection, make sure that the natural gas valve and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.
- If the natural gas valve and the gas hose outlet sealed with plastic plug face on the same side, make the gas connection as shown in the figure below.



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



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



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

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

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

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

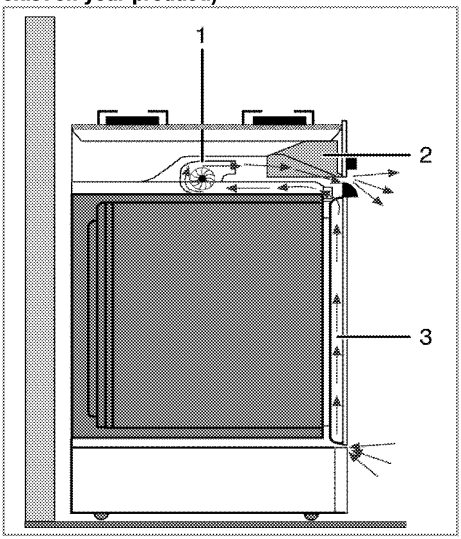
**Leakage check at the connection point**

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

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

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

**For products with cooling fan (This may not exist on your product.)**




1 Cooling fan
2 Control panel
3 Door

The cooling fan cools both the control panel and the front of the appliance.

Cooling fan continues to run for up to 20-30 minutes (approx.) even after the oven is turned off.

**Final check**

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

Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

## Gas conversion

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

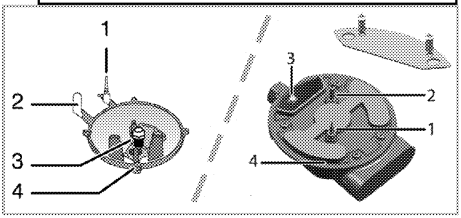
In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

**Exchange of injector for the burners**

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

New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table, page 12* can be referred to.

((Varies depending on the product model.))
On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.




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

Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

**Reduced gas flow rate setting for hob taps**

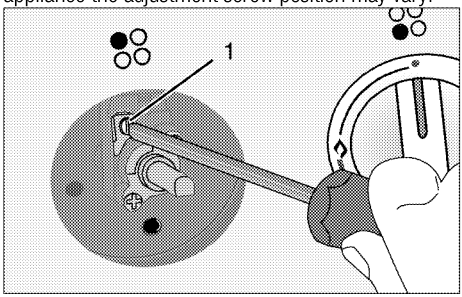
1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

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

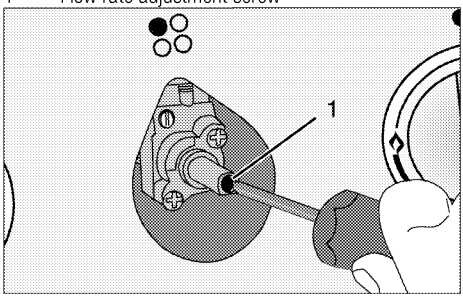
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

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

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




1 Flow rate adjustment screw




1 Flow rate adjustment screw

If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

## Future Transportation

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

Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

# 4 Preparation

## Tips for saving energy

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

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

## Initial use

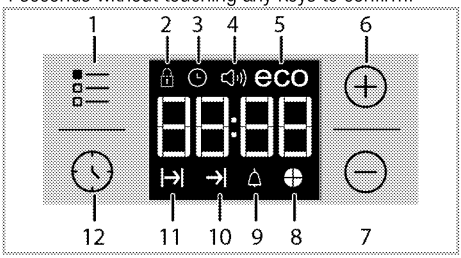
### Time setting

While making any adjustment, related symbols will flash on the display.

Press +/− keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time.

For touch control models, touch ☰ first and then use + / − to set the time of the day.

Confirm the setting by touching ⏲ symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.




1 Adjustment key
2 Key lock symbol
3 Clock symbol
4 Alarm volume symbol (This may not exist on your product.)
5 Eco mode symbol
6 Plus key
7 Minus key
8 Time slice symbol
9 Alarm symbol
10 End of Cooking Time symbol
11 Cooking Time symbol
12 Program key

If the initial time is not set, clock will run starting from 12:00 and ⏲ symbol will be displayed. The symbol will disappear once the time is set.

Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.

### First cleaning of the appliance

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

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

### Initial heating

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

**WARNING**

Hot surfaces cause burns!

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

### Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 24*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 24*

### Grill oven

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

### Hot plate

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

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

# 5 How to use the hob

## General information about cooking

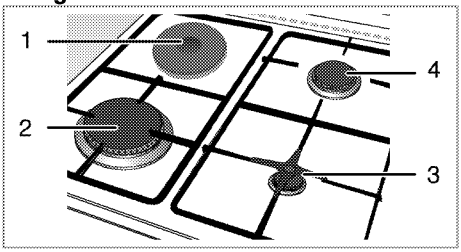
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

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

**Gas cooking**

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

## Using the hobs




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

**WARNING**

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

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

**Igniting the gas burners**

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.

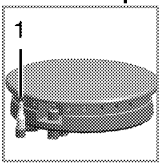
» Gas is ignited with the spark created.

3. Adjust it to the desired cooking power.

**Turning off the gas burners**

Turn the knob to off (upper) position.

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




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

1. Gas shut off safety

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

**DANGER:**
Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds.
Wait at least 1 minute before trying again.
There is the risk of gas accumulation and explosion!

**Using hotplates**

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

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

**Overheating protection**

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

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

**Turning on the hotplates**

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

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

**Turning off the hotplates**

Turn the hotplate knob to OFF (upper) position.

# 6 How to operate the oven

## General information on baking, roasting and grilling

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

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

**Tips for baking**

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

**Tips for roasting**

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

**Tips for grilling**

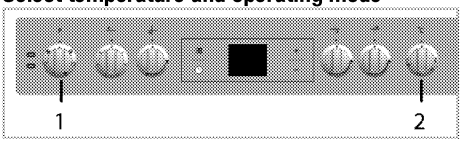
When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

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

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

## How to operate the electric oven

**Select temperature and operating mode**




1 Function knob
2 Thermostat knob

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

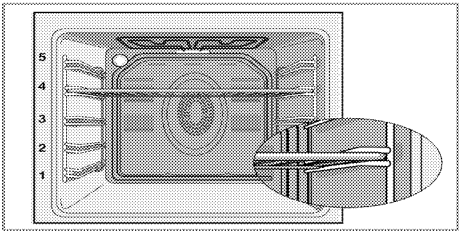
» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

**Switching off the electric oven**

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

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

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.
Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.
(Varies depending on the product model.)




## Operating modes

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

### Top and bottom heating

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

### Bottom heating

Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom. This function must be used for easy steam cleaning as well.

### Fan supported bottom/top heating

Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

### Full grill

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

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

### Grill+Fan

Grilling effect is not as strong as in Full Grill

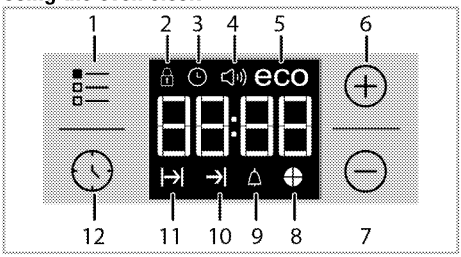
- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

### Booster

This function is used to heat the oven rapidly; it is not suitable for cooking food.

- Select the desired temperature after selecting this function. Temperature light turns on and oven is heated.
- Light turns off after the heating process is completed. Now select the desired function to cook your food.

## Using the oven clock




1 Adjustment key
2 Key lock symbol
3 Clock symbol
4 Alarm volume symbol (This may not exist on your product.)
5 Eco mode symbol
6 Plus key
7 Minus key
8 Time slice symbol
9 Alarm symbol
10 End of Cooking Time symbol
11 Cooking Time symbol
12 Program key

| | |
|---|---|
| | Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven. |
| | While making any setting, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect. |
| | If no cooking setting is made, time of the day cannot be set. |
| | Remaining time will be displayed if cooking time is set when the cooking starts. |

**Cooking by setting the cooking time;**
You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the timer.
1. Select the function for cooking.
2. Touch ⏲ until |→| symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with ✚ / ▬ keys.

» » After the cooking time is set, |→| symbol and the time slice will appear on display continuously.
4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

**Setting the the end of cooking time to a later time;**
After setting the cooking time on the timer, you can set the end of cooking time to a later time.
1. Select the function for cooking.
2. Touch ⏲ until |→| symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with ✚ / ▬ keys.

» » Once the Cooking Time is set, |→| symbol will appear on display continuously.
4. Touch ⏲ until →| symbol appears on display for the end of cooking time.
5. Press ✚ /▬ keys to set the end of cooking time.

» After the cooking time is set, |→| symbol plus →| symbol and the time slice will appear on display continuously. Once the cooking starts, →| symbol disappears.
6. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» **Oven timer calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.** Selected operating mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.

» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.
7. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the displayed and the timer gives an audio warning.
8. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

> If you press any key at the end of the audio warning, the oven will restart operating. Turn the temperature knob and function knob to **"0"** (off) position to switch off the oven in order to prevent re-operation of the oven at the end of warning.

**Activating the keylock**
You can prevent digital timer from being intervened with by activating the key lock function.
1. Touch ≡ until 🔒 symbol appears on display.

» **"OFF"** will appear on the display.
2. Press ✚ to activate the key lock.

» Once the key lock is activated, **"On"** appears on the display and the 🔒 symbol remains lit.

> Digital timer keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

**To deactivate the keylock**
1. Touch ≡ until 🔒 symbol appears on display.

» **"On"** will appear on the display.
2. Disable the key lock by pressing the ▬ key.

» **"OFF"** will be displayed once the keylock is deactivated.

**Setting the alarm clock**
You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.
The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.
1. Touch ⏲ until 🔔 symbol appears on display.

> Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using ✚ / ▬ keys.

> Function keys for alarm tone, time of day, display brightness and temperature keys should be at 0 (OFF) position.

» 🔔 symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.

3. At the end of the alarm time, 🔔 symbol starts flashing and the audio warning is heard.

**Turning off the alarm**

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.

» Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

**Cancelling the alarm;**

1. Touch 🕒 until 🔔 symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold ▬ key until **"00:00"** is displayed.

Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

**Changing alarm tone**

1. Touch ☰ until 🔊 symbol appears on display.
2. Adjust the desired alarm tone with ✚ / ▬ keys.
3. The tone you have set will be activated in a short time.

» Selected alarm tone will appear as **"b-01"**, **"b-02"** or **"b-03"** on the display.

**Changing the time of the day**

To change the time of the day you have previously set:

1. Touch ☰ until 🕒 symbol appears on display.
2. Set the time of the day with ✚ /▬ keys.
3. The time you have set will be activated in a short time.

**Cooking times table**

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

**Economy mode**

You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven.
This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

**Setting the economy mode**

1. Touch ☰ symbol until **eco** symbol appears on display.

» **"OFF"** will appear on the display.

2. Enable economy mode by touching ✚ key.

» Once the economy mode is activated, **"On"** appears on the display and the eco symbol remains lit.

**Disabling economy mode**

1. Touch ☰ symbol until **eco** symbol appears on display.

» **"On"** will appear on the display.

2. Disable economy mode by touching ▬ key.

» **"Off"** will be displayed once the eco mode is deactivated.

**Setting the screen brightness**

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

1. Touch ☰ until **d-01** or **d-02** or **d-03** appears on display for display brightness.
2. Set the desired brightness with ✚ /▬ keys.

» The time you have set will be activated in a short time.

**Baking and roasting**

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

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

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Leg of Lamb (casserole) | One level | Standard tray* | | 3 | 25 min. 220 then 180 ... 190 | 70 ... 90 |
| Roasted chicken (1,8-2 kg) | One level | Standard tray* | | 2 | 15 min. 250/max, then 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Turkey (5.5 kg) | One level | Standard tray* | | 1 | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fish | One level | Standard tray* | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| It is suggested to perform preheating for all foods.<br>* These accessories may not supplied with the product.<br>** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories. | | | | | | |

### Cooking table for test meals

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

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

### Tips for baking cake

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

### Tips for baking pastry

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

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

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

## How to operate the grill

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

### Switching on the grill

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

» Temperature light turns on.

### Switching off the grill

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

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

**Cooking times table for grilling**

**Grilling with electric grill**

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

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

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

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

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

# 7 Maintenance and care

## General information

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

**DANGER:**
Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

**DANGER:**
Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

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

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

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

## Cleaning the hob

### Cleaning the burner

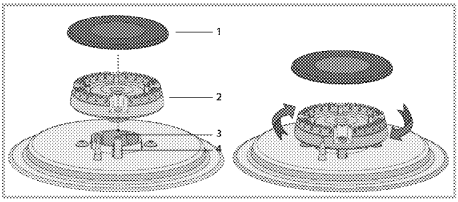
1. Remove the saucepan carriers from the hob.
2. Remove all removable parts of the burner and clean only by hand with sponge, some detergent and hot water.
3. Clean the non-removable parts of the burner with a wet cloth.
4. Clean the plug and thermal element (in models with ignition and thermal element)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

Otherwise, no spark occurs at the end of ignition.

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

### Assembling the burner parts

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

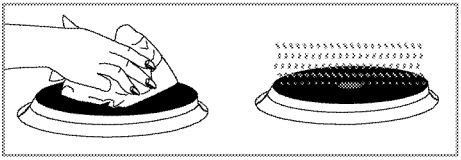



1 Burner cap
2 Burner head
3 Burner chamber
4 Spark plug (in products with igniter)

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

### Electric hobs

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



## Cleaning the control panel

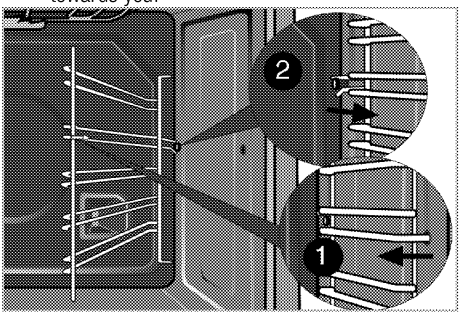
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

## Cleaning the oven

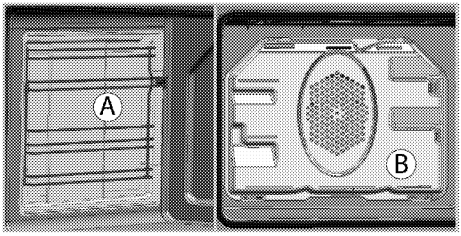
**To clean the side wall (Varies depending on the product model.)**
**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

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




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

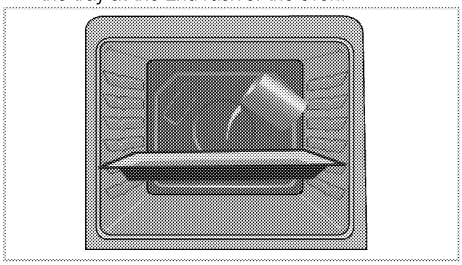
The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the parts.




**Easy Steam Cleaning**

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

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



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

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

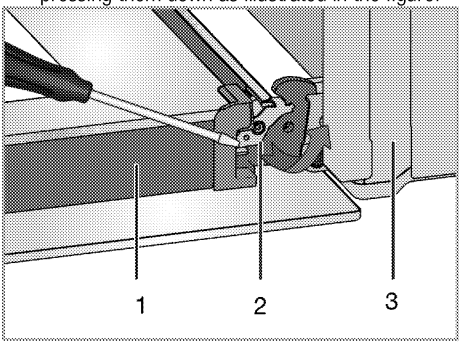
**Clean oven door**

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

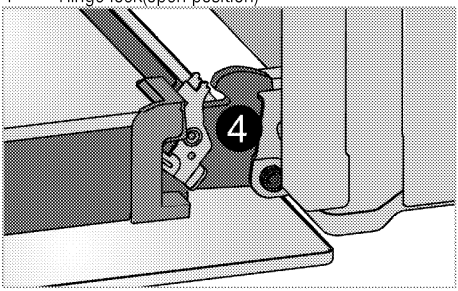
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

## Removing the oven door

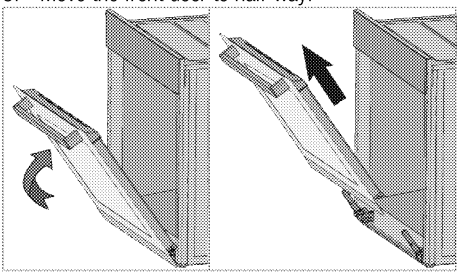
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.




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




3. Move the front door to half-way.



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

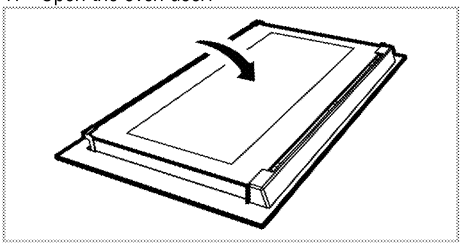
Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

## Removing the door inner glass

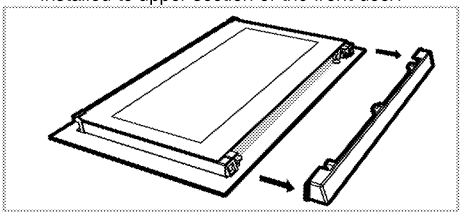
**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

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

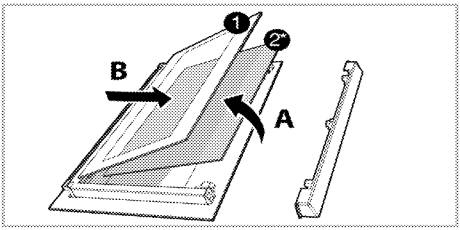
1. Open the oven door.



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



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




1 Innermost glass panel
2* Inner glass panel (This may not exist on your product.)

4. If your product is equipped with an inner glass panel; repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).
5. The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2). Place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot. (If your product is equipped with an inner glass panel). Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).
6. When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel. It is important to

seat lower corner of innermost glass panel (1) into the lower plastic slot.

7. Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

## Replacing the oven lamp

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

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

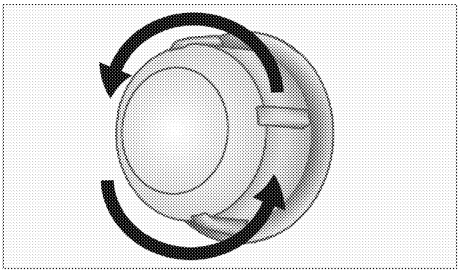
Position of lamp might vary from the figure.

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

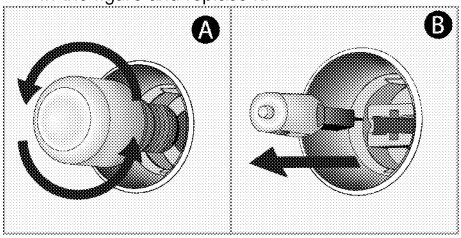
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

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

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



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




4. Install the glass cover.

# 8 Troubleshooting

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

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

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

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

**Product does not operate.**

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

**Oven light does not work.**

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

**Oven does not heat.**

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*
  (In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

**There is no ignition spark.**

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*
- Time is not set. >>> *Set the time.*

**There is no gas.**

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

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

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

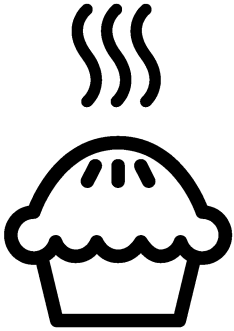
**(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.**

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*

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

# Pećnica

Korisnički priručnik



HR

Molimo prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

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

**Objašnjenje simbola**

U ovom korisničkom priručniku koriste se sljedeći simboli:

| | |
|---|---|
| | važne informacije ili korisni savjeti o uporabi. |
| | upozorenje na opasne situacije vezane za život i imovinu. |
| | upozorenje na strujni udar. |
| | upozorenje na rizik od požara. |
| | upozorenje na vruće površine. |

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

CE

## 1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš 4

Opća sigurnost ....4
Sigurnost kod rada s plinom ....4
Električna sigurnost....6
Sigurnost proizvoda....6
Predviđena uporaba....9
Sigurnost za djecu ....9
Stara oprema....9
Odlaganje materijala pakiranja....9

## 2 Opće informacije 10

Pregled ....10
Sadržaj paketa....11
Tehničke specifikacije ....12
Tablica dizni ....12

## 3 Instalacija 13

Prije instalacije ....13
Montaža i spajanje....14
Promjena plina ....17
Budući prijevoz ....18

## 4 Pripreme 19

Savjeti za uštedu energije....19
Prva uporaba....19
Postavka vremena....19
Prvo čišćenje proizvoda....19
Prvo zagrijavanje....19

## 5 Kako koristiti grijaću ploču 21

Opće informacije o kuhanju.... 21
Uporaba grijaćih ploča.... 21

## 6 Kako raditi s pećnicom 23

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju.... 23
Kako koristiti električnu pećnicu .... 23
Načini rada .... 24
Uporaba sata pećnice.... 24
Tablica vremena kuhanja.... 26
Kako raditi s roštiljem .... 27
Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu..... 28

## 7 Održavanje 29

Opće informacije.... 29
Čišćenje ploče za kuhanje.... 29
Čišćenje kontrolne ploče.... 29
Čišćenje pećnice.... 30
Skidanje vrata pećnice.... 30
Skidanje stakla unutrašnjih vrata .... 31
Zamjena lampice pećnice .... 32

## 8 Otklanjanje kvarova 33

# 1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš

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

## Opća sigurnost

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako imaju nečiji nadzor ili su upućene u sigurnu uporabu ovog proizvoda i razumiju opasnosti koje on nosi.
  Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju bez nadzora čistiti i održavati uređaj.
- Uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako se ne nadziru ili im se daju upute.
  Djeca koja se nadziru ne smiju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Nikad ne postavljajte uređaj na pod prekriven tepihom. U protivnome može doći do pregrijavanja električnih dijelova zbog nedostatka strujanja zraka ispod uređaja. To će prouzročiti poteškoće u radu s uređajem.
- Instalacije i popravke moraju uvijek obavljati ovlašteni serviseri. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe, a to može dovesti i do poništavanja jamstva. Prije instalacije pažljivo pročitajte upute.
- Ne radite s proizvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Provjerite jesu li funkcijske tipke uređaja isključene nakon svake uporabe.

## Sigurnost kod rada s plinom

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

zahtjevima vezanim za ventilaciju; pogledajte *Prije instalacije, stranica 13*

- OPREZ: Uporaba plinskog kuhala dovodi do stvaramka!topline, vlage i produkata sagorijevanja u sobi u kojoj je postavljeno. Pazite da se kuhinja dobro prozračuje, posebno kad se uređaj koristi: držite prirodne otvore za ventilaciju ili instalirajte mehanički uređaj za ventilaciju (mehanička napa). Dulja intenzivna uporaba uređaja može zahtijevati i dodatnu ventilaciju, na primjer povećanje razine mehaničke ventilacije ako je prisutna.
- Pravilan rad plinskih uređaja i sustava se mora stalno provjeravati. Regulator, crijevo i njegova spojnica se moraju redovito provjeravati i zamjenjivati u rokovima koje je predvidio proizvođač ili po potrebi.
- Redovito čistite plinske plamenike. Plamen treba biti plav i gorjeti ujednačeno.
- Ovaj proizvod treba se upotrebljavati u sobi s pravilno postavljenim i ispravnim senzorom ugljičnog monoksida. Pobrinite se da senzor ugljičnog monoksida ispravno radi i redovito ga održavajte. Senzor ugljičnog monoksida potrebno je montirati na udaljenosti od najviše 2 metra od proizvoda.
- Kod plinskih uređaja je potrebno dobro izgaranje. U slučaju nepotpunog izgaranjem može nastati ugljični monoksid (CO). Ugljik monoksid je jako toksičan plin bez boje i mirisa koji ima smrtonosne posljedice čak i u vrlo malim dozama.
- Zatražite informacije o telefonskim brojevima za hitne slučajeve vezane za plin i sigurnosne mjere u slučaju mirisa plina od Vašeg dobavljača plina.

Što raditi kad osjetite miris plina

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

## Električna sigurnost

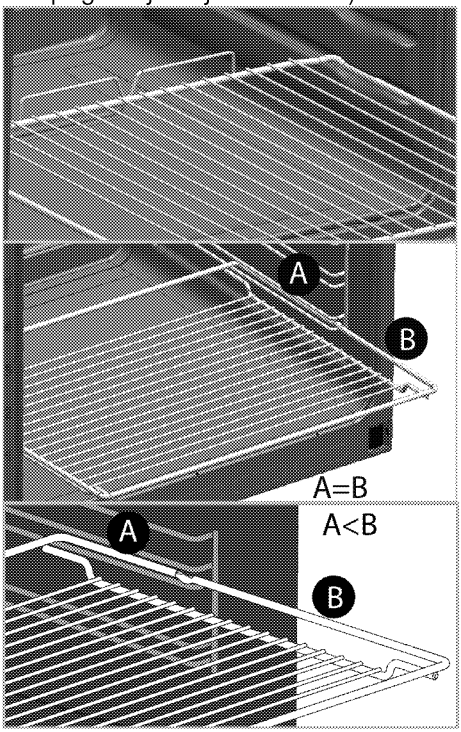
- Uređaj se ne smije koristiti ako na njemu postoji kvar, osim ako ga nije popravio ovlašteni serviser. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod spojite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakve poteškoće nastale zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.
- Proizvod nikad ne perite tako da ga pršćete ili zalijevate vodom! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod mora biti isključen iz struje tijekom instalacije, održavanja, čišćenja i servisiranja.
- Ako je kabel napajanja uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba da bi se izbjegla opasnost.
- Uređaj se mora instalirati tako da se u potpunosti može odvojiti od mreže napajanja. Razdvajanje mora biti omogućeno mrežnim utikačem ili prekidačem ugrađenim u fiksnu električnu instalaciju u skladu s građevinskim propisima.
- Stražnja površina pećnice postaje vruća kad se koristi. Pazite da spoj s plinom/strujom ne dodiruje stražnju površinu; inače se spojevi mogu oštetiti.
- Nemojte prikliještiti kabel između vrata pećnice i okvira i nemojte ga provoditi preko vrućih površina. Inače će se izolacija kabela otopiti i uzrokovati požar zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sustavima smiju obavljati samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i otpojite ga s napajanja. Da biste to uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite je li nazivna struja osigurača kompatibilna s proizvodom.

## Sigurnost proizvoda

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postanu vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina se trebaju držati podalje, osim ako imaju stalni nadzor.
- Nikada ne koristite proizvod kad su vam smanjeni prosudba ili koordinacija zbog uporabe alkohola i/ili droga/lijekova.

- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Pazite da blizu proizvoda ne budu zapaljivi materijali jer njegove stranice mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Tijekom uporabe uređaj postaje vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata u pećnici.
- Držite otvore za ventilaciju bez zapreka.
- Ne grijte zatvorene konzerve i staklenke u pećnici. Tlak koji se stvori u konzervi/staklenci može prouzročiti njeno pucanje.
- Ne stavljajte lim za pečenje, posude ili aluminijsku foliju izravno na dno pećnice. Nakupljanje topline može oštetiti dno pećnice.
- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre strugače metala za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu izgrebati površinu, što može rezultirati razbijanjem stakla.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.
- (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)

Pravilno stavljanje žičanog roštilja i lima za pečenje na žičane police
Važno je pravilno staviti žičanu policu i/ili lim za pečenje na policu. Provucite žičanu policu ili lim za pečenje između 2 police i pazite da je u ravnoteži prije nego stavite hranu na nju (molimo pogledajte sljedeću sliku).




- Ne koristite uređaj ako je staklo prednjih vrata skinuto ili puknuto.
- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate posuđe u vruću pećnicu i vadite ga iz nje.
- Papir za pečenje stavite u posudu za pečenje ili na dodatak za pećnicu (lim, rešetku i sl.) zajedno s hranom i zatim sve stavite u

prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak papira za pečenje koji prelazi preko rubova dodatka za pećnicu ili posude kako biste spriječili rizik od kontakta s grijaćim elementima pećnice. Papir za pečenje nikada nemojte upotrebljavati pri radnoj temperaturi višoj od one koja je za njega naznačena. Papir za pečenje ne stavljajte izravno na dno pećnice.

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

Za pouzdanost proizvoda protiv požara;

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

## Predviđena uporaba

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

## Sigurnost za djecu

- UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.
- Materijali pakiranja će biti opasni za djecu. Držite materijale pakiranja podalje od djece. Molimo odložite sve dijelove pakiranja prema standardima o zaštiti okoliša.
- Električni i/ili plinski aparati su opasni za djecu. Držite djecu podalje od uređaja dok radi i ne dopuštajte im da se igraju s uređajem.
- Nemojte držati bilo kakve predmete do kojih djeca mogu doći iznad uređaja.
- Kad su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dozvoljavajte djeci da sjede na njima. Pećnica se može prevrnuti ili se šarke vrata mogu oštetiti.

## Stara oprema

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

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

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

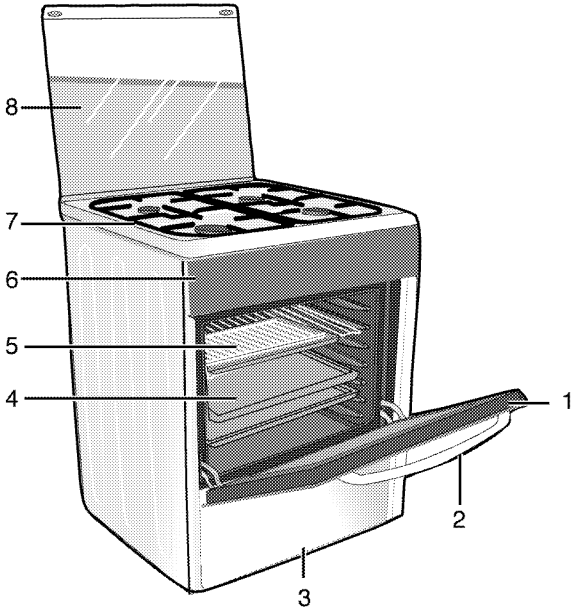
Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHs (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

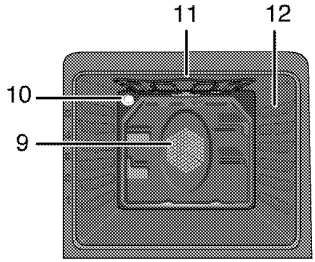
## Odlaganje materijala pakiranja

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

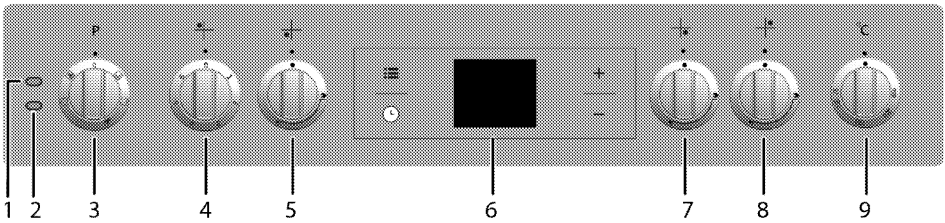
# 2 Opće informacije

## Pregled




1 Prednja vrata
2 Ručka
3 Donja ladica
4 Lim za pečenje
5 Žičana polica
6 Kontrolna ploča
7 Ploča plamenika
8 Gornji poklopac
9 Motor s ventilatorom (iza čelične ploče)
10 Svjetlo
11 Element grijanja roštilja
12 Položaji police

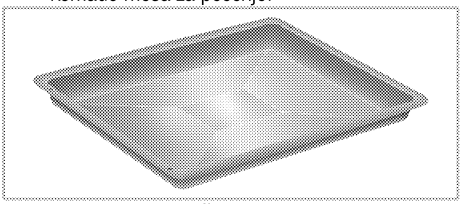



1 Lampica upozorenja
2 Svjetlo termostata
3 Tipka funkcija
4 Grijaća ploča Stražnji lijevi
5 Brzi plamenik Prednji lijevi
6 Digitalni tajmer
7 Pomoćni plamenik Prednji desni
8 Normalni plamenik Stražnji desni
9 Tipka termostata

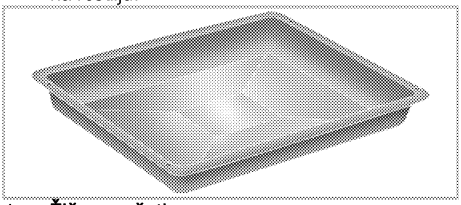
## Sadržaj paketa

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

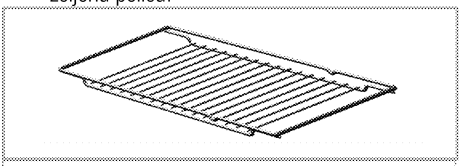
1. **Korisnički priručnik**
2. **Standardni lim za pečenje**
   Koristi se za peciva, smrznutu hranu i velike komade mesa za pečenje.

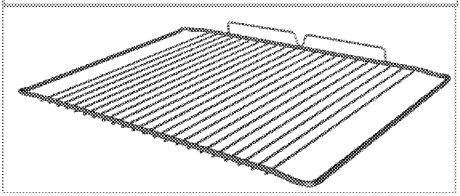


3. **Duboki lim za pečenje**
   Koristi se za peciva, veliko pečenje, jela sa sokovima i za sakupljanje masnoće kod pečenja na roštilju.

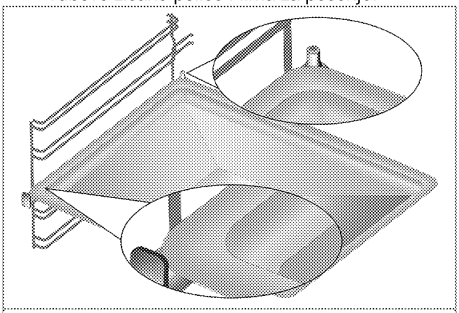


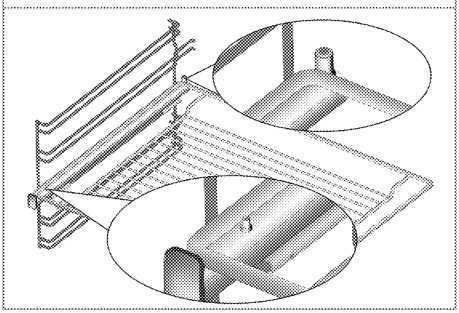
4. **Žičana rešetka**
   Koristi se za pečenje i za stavljanje hrane koja će se peći ili kuhati u posudama za složenac na željenu policu.



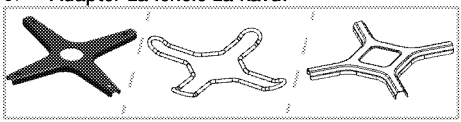


5. **Pravilno stavljanje žičane police i lima za pečenje na teleskopske police.**
   **(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)**
   Teleskopske police vam omogućavaju da lako instalirate i uklonite limove za pečenje i žičanu policu.
   Kod uporabe lima za pečenje i žičane police s teleskopskim policama, pazite da zatici na stražnjem dijelu teleskopske police stoje uz rubove žičane police i lima za pečenje.





6. **Adapter za lončić za kavu.**



Koristi se za lončiće za kavu.

## Tehničke specifikacije

| OPĆI | |
|---|---|
| Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina) | 850 mm/600 mm/600 mm |
| Napon/frekvencija | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Ukupna potrošnja energije | 4.4 kW |
| Vrsta / presjek kabela | min.H05VV-FG 3 x 2,5 $mm^2$ |
| Kategorija plinskog uređaja | II **2H3B/P** / II **2H3+** |
| Vrsta / tlak plina | NG G 20/20 mbar |
| Ukupna potrošnja plina | 5.9 kW |
| Pretvaranje na vrstu/tlak plina[§] | LPG G 30/28-30 mbar |
| - opcionalno | NG G 20/13 mbar - Propan 31/37 mbar |
| **GRIJAĆA PLOČA** | |
| **Plamenici** | |
| Stražnji lijevi | **Grijaća ploča** |
| Dimenzija | 180 mm |
| Snaga | 2000 W |
| Prednji lijevi | **Brzi plamenik** |
| Snaga | 2900 W |
| Prednji desni | **Pomoćni plamenik** |
| Snaga | 1000 W |
| Stražnji desni | **Normalni plamenik** |
| Snaga | 2000 W |
| **PEĆNICA/ROŠTILJ** | |
| Glavna pećnica | **Uz dodatak ventilatora** |
| Unutarnja lampica | 15–25 W |
| Potrošnja energije za roštilj | 2.2 kW |

[#] Osnove: Informacije o energetskoj oznaci električnih pećica se daju u skladu s normom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Te se vrijednosti određuju pod standardnim opterećenjem s grijanjem donjim-gornjim grijačem uz pomoć ventilatora (ukoliko postoji).
Klasa energetske učinkovitosti se određuje u skladu sa sljedećom prioritetizacijom ovisno o tome da li odgovarajuće funkcije postoje na proizvodu ili ne. 1-Kuhanje s eko-ventilatorom, 2- Turbo sporo kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Grijanje od dolje/od gore uz pomoć ventilatora, 5-Grijanje od gore i od dolje.

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

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

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

## Tablica dizni

| Položaj zone plamenika / Vrsta plina / tlak plina | 2900 W Prednji lijevi | 1000 W Prednji desni | 2000 W Stražnji desni |
|---|---|---|---|
| G 20/13 mbar | 145 | 84 | 116 |
| G 20/20 mbar | 115 | 72 | 103 |
| G 30/28-30 mbar | 87 | 50 | 72 |
| G 31/ 37 mbar | 87 | 50 | 72 |

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

# 3 Instalacija

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

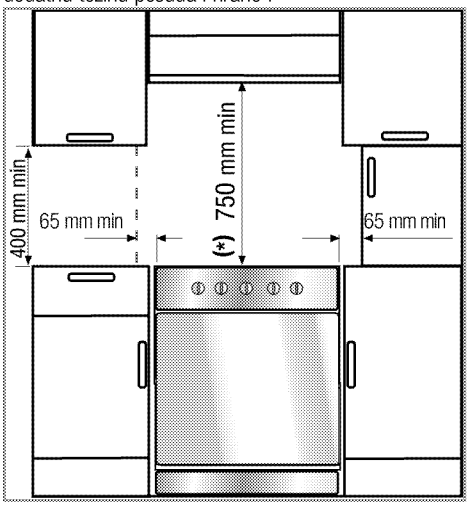
Priprema lokacije i instalacija struje i plina za proizvod su odgovornost kupca.

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

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

## Prije instalacije

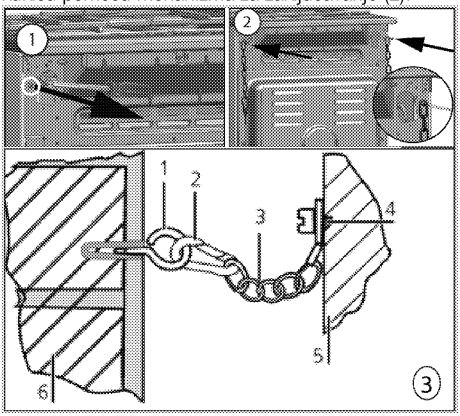
Da biste osigurali da se otvori za zrak održavaju ispod proizvoda, preporučujemo da se ovaj proizvod montira na čvrstu osnovu i da nožice ne tonu u bilo kakav sag ili mek pod.
Kuhinjski pod mora biti u stanju nositi težinu jedinice i dodatnu težinu posuđa i hrane .




- Može se koristiti s ormarima na bilo kojoj strani ali osim za minimalnu udaljenost od 400 mm iznad razine grijaće ploče treba ostaviti bočni slobodni prostor od 65 mm između uređaja i bilo koje stjenke, dijela ili visokog ormara.
- Također se može koristiti u samostojećem položaju. Ostavite minimalnu udaljenost od 750 mm iznad površine grijaće ploče.
- (*) Ako se napa za štednjak treba montirati iznad štednjaka, pogledajte upute proizvođača nape vezano za visinu montaže (min. 650 mm).
- Jedinica odgovara uređajima klase 1, tj. može se držati sa stražnjom i **jednom** stranom prema zidovima kuhinje, namještaju kuhinje ili opremom bilo kakve vrste. Kuhinjski namještaj ili oprema na **drugoj** strani može biti samo iste veličine ili manja.
- Sav kuhinjski namještaj koji se nalazi pored jedinice mora biti otporan na toplinu (do 100 °C min.).

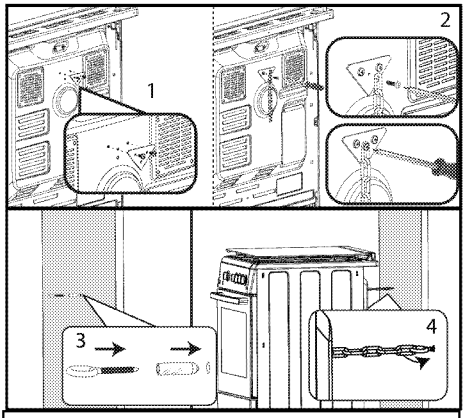
**Sigurnosni lanac**

**Ako vaš proizvod ima 2 sigurnosna lanca;**
Uređaj mora biti osiguran od prevrtanja pomoću dostavljena dva lanca na vašoj pećnici.
Prikačite kukicu (1) na kuhinjski zid (6) koristeći odgovarajući klin i spojite sigurnosni lanac (3) na kukicu pomoću mehanizma za zaključavanje (2).




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

**Ako vaš proizvod ima 1 sigurnosni lanac;**
Uređaj mora biti osiguran od prevrtanja upotrebom dostavljenog jednog sigurnosnog lanca na vašoj pećnici.
Slijedite korake prikazane na slici u nastavku kako biste pričvrstili sigurnosni lanac na proizvod.




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

Stabilizacijski lanac štednjaka nije opremljen utorom za postavljanje držača.

**Ventilacija prostorija**

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

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

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

| Ukupna potrošnja plina (kW) | min. ventilacijski otvor ($cm^2$) |
|---|---|
| 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 |

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

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

Ako prostorija ili unutarnji prostor sadrži više od jednog plinskog uređaja, dodatni ventilacijski prostor bit će još jedan od zahtjeva navedenih u gornjoj tablici. Veličina dodatnog ventilacijskog prostora bit će usklađena s pravilima koja se primjenjuju za druge plinske uređaje.

Potreban je razmak od barem 10 mm na donjem rubu vrata koja se otvaraju u unutrašnji prostor prostorije u kojoj je montiran proizvod. Pobrinite se da predmeti poput tepiha i drugih podnih obloga ne ugrožavaju razmak kada su vrata zatvorena.

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

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

## Montaža i spajanje

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

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

- Jedinicu moraju nositi najmanje 2 osobe.
- Uređaj se mora postaviti direktno na pod. Ne smije se stavljati na osnovu ili povišenje.

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

**Elektroinstalacije**

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

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

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

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

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

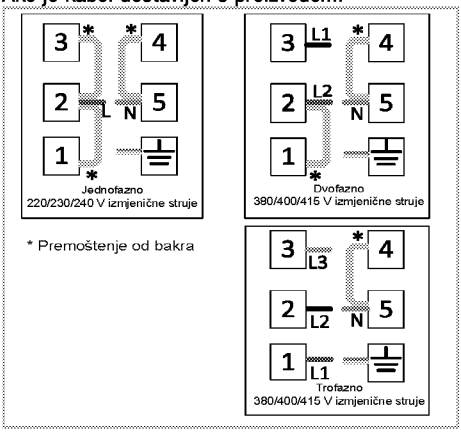
**Spajanje kabela napajanja**

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

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

Preporučuje se dodatna zaštita sklopkom za preostalu struju.

**Ako je kabel dostavljen s proizvodom:**




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

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

**Plinski priključak**

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

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

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

Vaš uređaj je opremljen za prirodni plin.

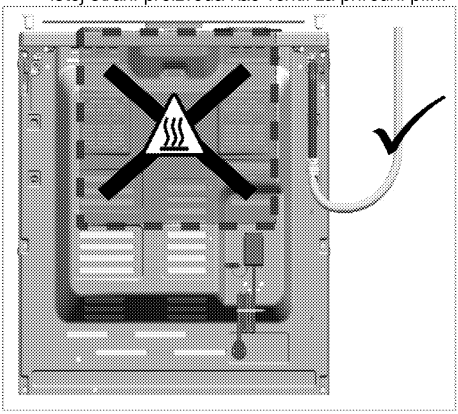
- Instalacija prirodnog plina se mora pripremiti za sklapanje prije instalacije samog proizvoda.
- Vezu za plin vašeg proizvoda vrši ovlašteni servis.
- Na izlazu instalacije za spoj prirodnog plina mora biti fleksibilna cijev i vrh te cijevi mora biti zaptiven čepom. Čep će se ukloniti prilikom

priključenja i vaš proizvod će se povezati pomoću uređaja za ravno povezivanje (rukav).

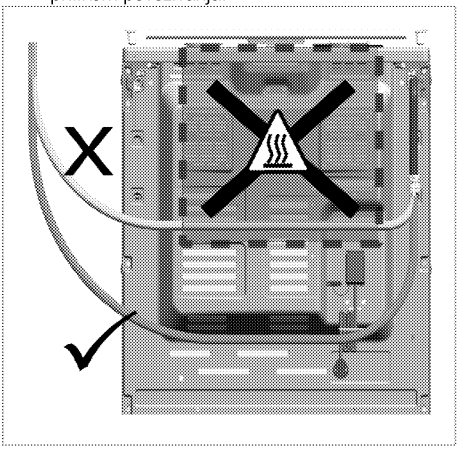
- Pazite da je ventil prirodnog plina na pristupačnom mjestu.
- Ako trebate kasnije koristiti vaš proizvod sa drugom vrstom plina, morate se obratiti ovlaštenom serviseru kako bi obavio potrebne procedure.

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

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

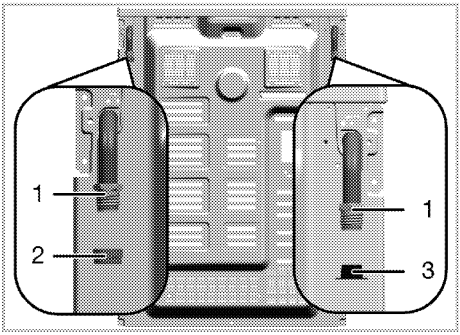


- Ako se izlaz plinskog crijeva i ventil za prirodni plin ne nalaze na istoj strani, vodite računa o tome da crijevo ne prolazi kroz vruće područje prilikom povezivanja.



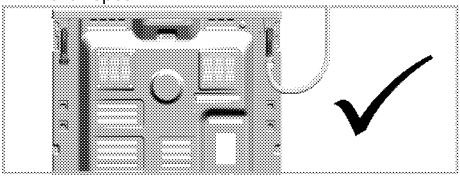
**Ako vaš proizvod ima dva plinska izlaza;**

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

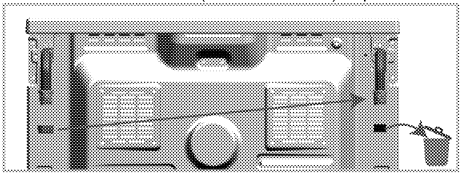



1 Izlaz crijeva za plin
2 Čep
3 Plastični utikač

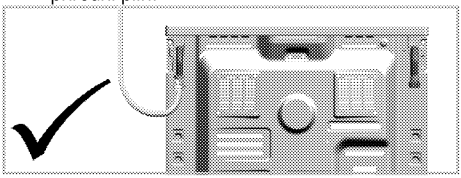
- Prije priključivanja na plin, uvjerite se da su ventil za prirodni plin i izlaz za plinsko crijevo proizvoda za povezivanje na plin na istoj strani.
- Ako se ventil za prirodni plin i izlaz za plinsko crijevo zatvoreno plastičnim utikačem nalaze na istoj strani, povežite plin kao što je prikazano na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



- Ako se ventil za prirodni plin i plinsko crijevo zatvoreno čepom nalaze na istoj strani, uklonite i odložite plastični utikač. Izvadite čep i zatvorite crijevo za plin gdje se plinsko povezivanje neće obaviti sa novom (neiskorištenom) zaptivkom.



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



**Opasnost od požara:**

Ako ne uradite povezivanje prema dole navedenim uputama, postoji rizik od curenja plina i požara. **Naša**

**tvrtka ne može biti odgovorna za štetu koja proizlazi iz ovoga.**

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

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

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

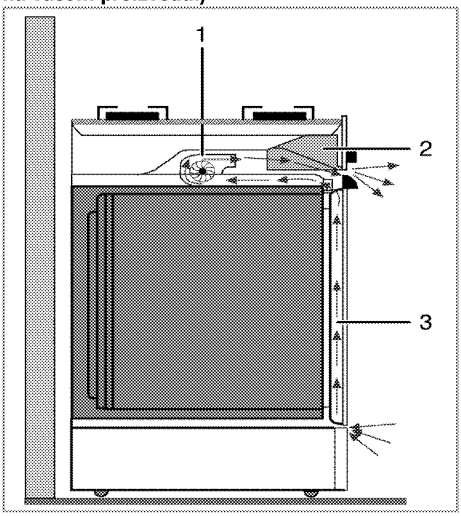
**Kontrola curenja plina kod spoja**

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

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

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

**Za proizvode s ventilatorom (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)**




1 ventilator
2 Kontrolna ploča
3 Vrata

Ventilator za hlađenje hladi i upravljačku ploču i prednji kraj uređaja.

ventilator za hlađenje nastavlja raditi 20-30 minuta čak i nakon isključivanja pećnice.

**Zadnja provjera**

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

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

## Promjena plina

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

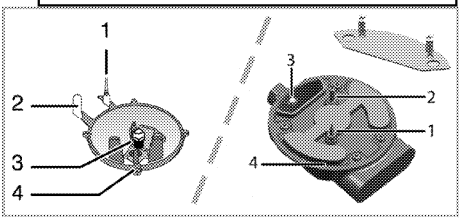
Da biste promijenili vrstu plina uređaja, promijenite sve dizne i prilagodite plin za sve ventile na položaju smanjenog protoka.

**Promijenite dizne plamenika**

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

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

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




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

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

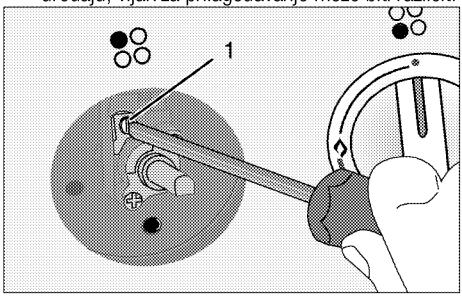
**Postavka smanjenog protoka plina za tipke grijaćih ploča**

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

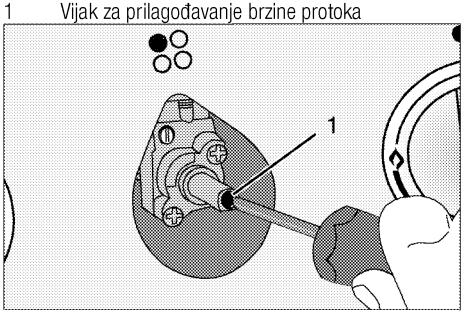
Za LPG (butan - propan), okrenite vijak u smjeru kazaljki na satu. Za prirodni plin, trebate jednom okrenuti vijak u smjeru **suprotnom od kazaljki na satu**.

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

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




1 Vijak za prilagođavanje brzine protoka




1 Flow rate adjustment screw

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

## Budući prijevoz

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

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

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

# 4 Pripreme

## Savjeti za uštedu energije

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

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

## Prva uporaba

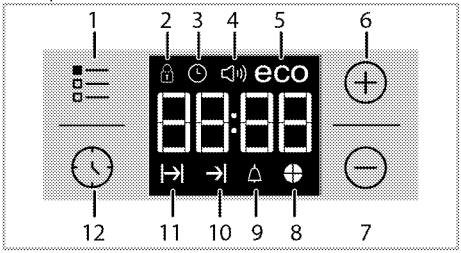
### Postavka vremena

Tijekom podešavanja, povezani znakovi na satu će bljeskati.

Pritisnite tipke +/− da biste postavili vrijeme nakon prvog uključivanja pećnice.

Za modele kojima se upravlja na dodir najprije dodirnite ☰, a zatim upotrijebite + / − da biste postavili vrijeme u danu.

Potvrdite postavku dodirivanjem simbola ⏲ i pričekajte 4 sekunde bez dodirivanja drugih tipki da biste potvrdili.




1 Tipka za prilagođavanje
2 Znak zaključavanja tipki
3 Znak sata
4 Znak glasnoće alarma (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)
5 Simbol za eko način rada
6 Tipka plus
7 Tipka minus
8 Simbol grafikona za vrijeme
9 Znak za alarm
10 Znak vremena kraja kuhanja
11 Znak vremena kuhanja
12 Tipka programa

Ako početno vrijeme nije postavljeno, sat će početi raditi od **12:00** i prikazat će se simbol ⏲. Simbol će nestati kad se vrijeme postavi.

Postavke točnog vremena opozivaju se u slučaju nestanka struje. Ono se treba ponovno postaviti.

### Prvo čišćenje proizvoda

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

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

### Prvo zagrijavanje

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

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

**Električna pećnica**

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj "statički".
4. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 23*.
5. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
6. Da biste isključili svoju pećnicu, pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 23*

**Pećnica s roštiljem**

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 27*.
4. Neka pećnica radi oko 15 minuta.
5. Da biste isključili svoj roštilj, pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 27*

**Grijaća ploča**

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

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

# 5 Kako koristiti grijaću ploču

## Opće informacije o kuhanju

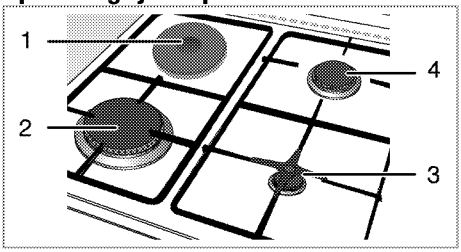
Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom!** Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to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

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

**Kuhanje na plin**

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

## Uporaba grijaćih ploča




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

**UPOZORENJE**

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

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

**Upalite plinske plamenike**

1. Držite gumb plamenika pritisnut.
2. Okrenite ga u smjeru kazaljki na satu na simbol velikog plamena.

» Plin je upaljen kad se stvori iskrica.

3. Prilagodite na željenu snagu kuhanja.

**Isključite plinske plamenike**

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

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

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

1. Sigurnosni sklop za isključivanje plina

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

OPASNOST:

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

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

**Uporaba grijaćih ploča**

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

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

**Zaštita od pregrijavanja**

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

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

**Uključivanje grijaćih ploča**

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

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

**Isključivanje grijaćih ploča**

Okrenite gumb grijaće ploče na (gornji) položaj ISKLJUČENO.

# 6 Kako raditi s pećnicom

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

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

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

**Savjeti za pečenje**

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

**Savjeti za pečenje**

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

**Savjeti za pečenje na roštilju**

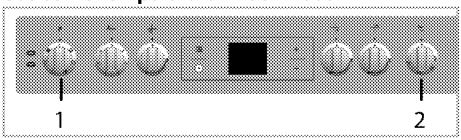
Kad se meso, riba i perad peče na roštilju, brzo potamne, imaju finu koricu i ne osuše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasice su posebno primjereni za pečenje na roštilju, kao i povrće s većim sadržajem vode, kao što su rajčica i luk.

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

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

## Kako koristiti električnu pećnicu

**Odaberite temperaturu i način rada**



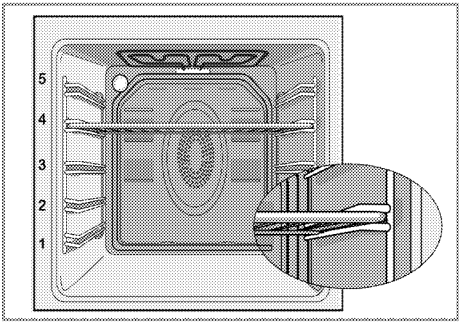

1 Tipka funkcija
2 Tipka termostata

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

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

**Isključivanje električne pećnice**

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




**Načini rada**

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

**Gornji i donji grijač**

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

**Donji grijač**

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

Ova se funkcija mora koristiti i za lako parno čišćenje.

**Gornji/donji grijač uz pomoć ventilatora**

Gornji i donji grijač uz ventilator (na stražnjoj stjenci) su uključeni. Pomoću ventilatora, topli zrak se ujednačeno i brzo distribuira kroz pećnicu. Kuhajte samo s jednim limom.

**Puni grill**

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

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

**Grill+ventilator**

Efekt pečenja na grillu nije toliko jak kao na punom grillu

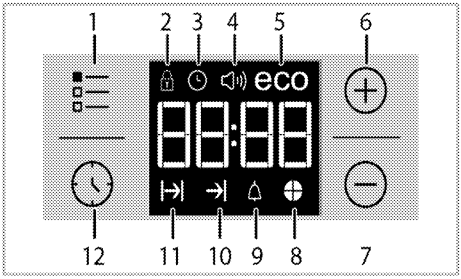
- Stavite male ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

**Pojačivač**

Ova funkcija se koristi za brzo grijanje pećnice; nije podesna za pripremu hrane.

- Odaberite željenu temperaturu nakon odabira ove funkcije. Svjetlo temperature se uključuje i pećnica se zagrijava.
- Svjetlo se isključuje nakon dovršetka postupka grijanja. Sada odaberite željenu funkciju da biste pripremili hranu.

**Uporaba sata pećnice**




1 Tipka za prilagođavanje
2 Znak zaključavanja tipki
3 Znak sata
4 Znak glasnoće alarma (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)
5 Simbol za eko način rada
6 Tipka plus
7 Tipka minus
8 Simbol grafikona za vrijeme
9 Znak za alarm
10 Znak vremena kraja kuhanja
11 Znak vremena kuhanja
12 Tipka programa

Maksimalno vrijeme koje se može postaviti za vrijeme kraja kuhanja je 5 sata 59 minuta. U slučaju nestanka struje, program će biti opozvan. Morate reprogramirati pećnicu.

Tijekom postavljanja, povezani će znakovi bljeskati na prikazu. Morate čekati kratko vrijeme da bi postavke stupile na snagu.

Ako se ne odredi postavka kuhanja, ne može se podesiti točno vrijeme.

Preostalo vrijeme prikazat će se ako je vrijeme kuhanja postavljeno kad kuhanje počne.

**Kuhanje s postavljanjem vremena kuhanja;**
Možete postaviti pećnicu tako da se zaustavi na kraju određenog vremena tako da postavite vrijeme kuhanja na brojaču vremena.

1. Odaberite funkciju kuhanja.
2. Dodirnite ⏲ dok se ne pojavi simbol |→| na prikazu za vrijeme kuhanja.
3. Postavite vrijeme kuhanja s pomoću tipki ✚ / ▬.

» » Nakon što podesite vrijeme kuhanja, simbol |→| i vremenski period stalno će se prikazivati na prikazu.

4. Stavite posudu u pećnicu i odaberite temperaturu s pomoću tipke za temperaturu. Kuhanje će početi.

» Vrijeme kuhanja počinje se odbrojavati na zaslonu kada kuhanje započne i kada su svi dijelovi vremenskog perioda upaljeni. Postavljeno vrijeme kuhanja podijeljeno je u 4 jednaka dijela i kada vrijeme svakog pojedinog dijela završi, ugasi se simbol tog dijela. Tako možete jednostavno vidjeti omjer preostalog i ukupnog vremena kuhanja.

**Postavljanje kraja vremena kuhanja na kasnije;**
Nakon podešavanja vremena kuhanja na brojaču vremena, možete podesiti vrijeme kraja kuhanja na kasnije.

1. Odaberite funkciju kuhanja.
2. Dodirnite ⏲ dok se ne pojavi simbol |→| na prikazu za vrijeme kuhanja.
3. Postavite vrijeme kuhanja s pomoću tipki ✚ / ▬.

» » Kad podesite vrijeme kuhanja, simbol |→| stalno će se pojavljivati na prikazu.

4. Dodirnite ⏲ dok se ne pojavi simbol →| na prikazu za kraj vremena kuhanja.
5. Pritisnite tipke ✚ /▬ da biste postavili kraj vremena kuhanja.

» Nakon što postavite vrijeme kuhanja, simbol |→| i simbol →| i vremenski period stalno će se prikazivati na prikazu. Nakon početka kuhanja nestat će simbol →|.

6. Stavite posudu u pećnicu i odaberite temperaturu s pomoću tipke za temperaturu. Kuhanje će početi.

» **Programator vremena pećnice računa vrijeme početka kuhanja oduzimajući vrijeme od kraja kuhanja koje ste postavili.** Odabrani način rada uključuje se kad nastupi vrijeme početka kuhanja i kad se pećnica zagrije do postavljene temperature. On održava ovu temperaturu do kraja vremena kuhanja.

» Vrijeme kuhanja počinje se odbrojavati na zaslonu kada kuhanje započne i kada su svi dijelovi vremenskog perioda upaljeni. Postavljeno vrijeme kuhanja podijeljeno je u 4 jednaka dijela i kada vrijeme svakog pojedinog dijela završi, ugasi se simbol tog dijela. Tako možete jednostavno vidjeti omjer preostalog i ukupnog vremena kuhanja.

7. Kada vrijeme kuhanja bude gotovo, na prikazu se pojavljuje **„Kraj"** i brojač vremena daje zvučni signal.
8. Zvučni signal oglasit će se na 2 minute. Da biste zaustavili zvučni signal, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučni signal utišat će se i prikazivat će se trenutno vrijeme.

Ako pritisnete bilo koju tipku na kraju zvučnog signala, pećnica će ponovno početi s radom. Okrenite tipku za temperaturu i funkcijsku tipku na položaj **"0"** (isključeno) da biste isključili pećnicu kako biste spriječili ponovni rad pećnice na kraju upozorenja.

**Uključivanje zaključavanja tipki**
Možete spriječiti neovlaštenu uporabu pećnice uključivanjem mogućnosti zaključavanja tipki.

1. Dodirnite ☰ dok se ne pojavi simbol 🔒 na prikazu.

» Na prikazu će se pojaviti **„Isključeno"**.

2. Pritisnite ✚ da biste uključili zaključavanje tipki.

» Kad se uključi zaključavanje tipki, **„Uključeno"** se pojavi na prikazu, a simbol 🔒 i dalje svijetli.

Tipke pećnice ne rade kad je uključeno zaključavanje tipki. Zaključavanje tipki neće biti opozvano u slučaju nestanka struje.

**Za isključivanje zaključavanja tipki dodirnite**

1. Dodirnite ☰ dok se ne pojavi simbol 🔒 na prikazu.

» Na prikazu će se pojaviti **„Uključeno"**.

2. Onemogućite zaključavanje tipki dodirom tipke ▬.

» Nakon isključivanja zaključavanja tipki će biti prikazano **"ISKLJUČENO"**.

**Postavljanje sata s alarmom**
Možete upotrijebiti programator na uređaju za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik, osim vremena kuhanja. Sat s alarmom ne utječe na rad pećnice. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, to je korisno kad želite okrenuti hranu u pećnici u određeno vrijeme. Na kraju postavljenog vremena programator će se oglasiti zvučnim signalom.

1. Dodirnite ⏲ dok se ne pojavi simbol 🔔 na prikazu.

Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

2. Postavite trajanje alarma uz pomoć tipki ✚ / ▬.

Funkcijske tipke za ton alarma, vrijeme, osvjetljenje zaslona i temperaturu trebaju biti u položaju 0 (ISKLJUČENO).

» Kad se postavi vrijeme alarma, simbol 🔔 i dalje će svijetliti, a vrijeme alarma pojavit će se na prikazu.

3. Na kraju vremena alarma, simbol 🔔 počet će bljeskati i oglasit će se zvučni signal.

**Isključivanje alarma**

1. Zvučni signal oglasit će se na 2 minute. Da biste zaustavili zvučni signal, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Zvučni signal utišat će se i prikazivat će se trenutno vrijeme.

**Opozivanje alarma;**

1. Dodirnite 🕒 dok se ne pojavi simbol 🔔 na prikazu kako bi se opozvao alarm.
2. Pritisnite i držite tipku ▬ dok se prikaže **„00:00"**.

Prikazat će se vrijeme alarma. Ako se u isto vrijeme postave vrijeme alarma i vrijeme kuhanja, prikazivat će se najkraće vrijeme.

**Promjena tona alarma**

1. Dodirnite ☰ dok se ne pojavi simbol 🔊 na prikazu.
2. Podesite željeni ton alarma s pomoću tipki ✚ / ▬.
3. Ton koji ste postavili ubrzo će se aktivirati.

» Odabrani ton alarma će biti prikazan na zaslonu kao **"b-01"**, **"b-02"** ili **"b-03"**.

**Promjena točnog vremena**

Da promijenite vrijeme koje ste prije postavili:

1. Dodirnite ☰ dok se ne pojavi simbol 🕒 na prikazu.
2. Postavite vrijeme s pomoću tipki ✚ /▬.
3. Vrijeme koje ste postavili ubrzo će se aktivirati.

**Ekonomični način rada**

Možete uštedjeti energiju s pomoću ekonomičnog načina rada tijekom kuhanja tako da postavite vrijeme kuhanja u pećnici.

U ovom načinu kuhanje se završava s pomoću unutarnje temperature pećnice tako da se grijači isključuju prije nego što vrijeme kuhanja završi.

**Postavljanje ekonomičnog načina rada**

1. Dodirnite simbol ☰ dok se simbol **eco** ne pojavi na prikazu.

» Na prikazu će se pojaviti **„Isključeno"**.

2. Uključite ekonomični način rada dodirom na tipku ✚.

» Kad se uključi zaključavanje tipki, **„Uključeno"** se pojavi na prikazu, a simbol eco i dalje svijetli.

**Isključivanje ekonomičnog načina rada**

1. Dodirnite simbol ☰ dok se simbol **eco** ne pojavi na prikazu.

» Na prikazu će se pojaviti **„Uključeno"**.

2. Isključite ekonomični način dodirom na tipku ▬.

» Nakon isključivanja zaključavanja tipki će biti prikazano **„Isključeno"**.

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

1. Dodirnite ☰ 🕒 sve dok se **d-01** ili **d-02** ili **d-03** ne pojavi na prikazu za označavanje svjetline.
2. Postavite željenu svjetlinu s pomoću tipki ✚ /▬.

» Vrijeme koje ste postavili ubrzo će se aktivirati.

**Tablica vremena kuhanja**

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

**Pečenje peciva i mesa**

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

| Jelo | Broj limova | Dodatak za upotrebu | Način rada | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (cca. u min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Kolači u limu za pečenje | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Torte u kalupu | Jedan lim | Kalup za kolač na žičanoj rešetki** | | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Mali kolači | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Spužvasta torta | Jedan lim | Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Keksi | Jedan lim | Lim za peciva* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Peciva od tijesta | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| Bogata peciva | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| Kvasac | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 2 | 200 | 35 ... 45 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Lazanje | Jedan lim | Staklena/metalna pravokutna posuda na žičanoj rešetki** | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Biftek (cijeli) / Pečenje | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 3 | 25 min. 250/max, zatim 180 ...190 | 100 ... 120 |
| Janjeći but (složenac) | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 3 | 25 min. 220 zatim 180 ... 190 | 70 ... 90 |
| Pečeno pile (1.8-2 kg) | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 2 | 15 min. 250/max, zatim 180 ...190 | 60 ... 80 |
| Purica (5.5 kg) | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 1 | 25 min. 250/max, zatim 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Riba | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| Predlaže se da obavljate zagrijavanje za svu hranu.<br>* Ovi dodaci možda ne dolaze s proizvodom.<br>** Ovi dodaci ne dolaze s proizvodom. Dostupni su komercijalno. | | | | | | |

### Tablica kuhanja za testiranje jela

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

| Jelo | Broj limova | Dodatak za upotrebu | Način rada | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (cca. u min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Kolača | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Mali kolači | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Spužvasta torta | Jedan lim | Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Pita od jabuka | Jedan lim | Okruglo crno metalno posuđe sa promjera 20 cm na žičanoj rešetki** | | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| Predlaže se da obavljate zagrijavanje za svu hranu.<br>* Ovi dodaci možda ne dolaze s proizvodom.<br>** Ovi dodaci ne dolaze s proizvodom. Dostupni su komercijalno. | | | | | | |

### Savjeti za pečenje torti

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

### Savjeti za pečenje tijesta

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

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

### Savjeti za kuhanje povrća

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

## Kako raditi s roštiljem

**UPOZORENJE**

Zatvorite vrata pećnice tijekom pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

**uključivanje grilla**

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

» Svjetlo temperature se uključuje.

**Isključivanje grilla**

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

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

**Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu**

**Grill s električnom funkcijom**

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

# ovisno o debljini

*Prethodno zagrijte 5 minuta.

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

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

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

Okrenite hranu nakon isteka 2/3 ukupnog vremena pečenja na rešetki.
Preporučuje se izvršiti predgrijavanje u trajanju od 5 minuta za svu hranu koja se prži.

# 7 Održavanje

## Opće informacije

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

**OPASNOST:**
Isključite uređaj iz struje prije početka održavanja i čišćenja.
Postoji opasnost od strujnog udara!

**OPASNOST:**
Pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja.
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

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

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

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

## Čišćenje ploče za kuhanje

### Čišćenje gorionika

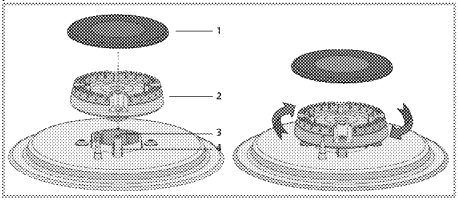
1. Uklonite nosače za lonce iz ploče.
2. Uklonite sve uklonjive dijelove gorionika i očistite ih samo ručno sa spužvom, malo deterdženta i vruće vode.
3. Očistite neuklonjive dijelove gorionika mokrom krpom.
4. Očistite svjećicu i termo element (kod modela s paljenjem i termo elementom) blago navlaženom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

U suprotnom paljenje ne proizvodi iskru.

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

**Sklapanje dijelova gorionika**

Nakon čišćenja gorionika, stavite dijelove kao što je prikazano.

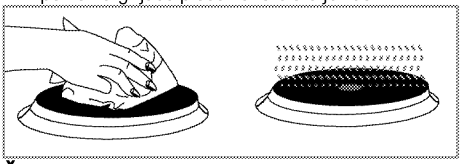



1 Poklopac gorionika
2 Glava gorionika
3 Komora gorionika
4 Svjećica (kod proizvoda s upaljačem)

1. Postavite glavu gorionika tako da prolazi kroz otvor (4) za svjećicu. Zavrtite glavu gorionika dijesno i lijevo da budete sigurni da je postavljena u komori gorionika.
2. Postavite poklopac gorionika na glavu gorionika.

**Električne ploče za kuhanje**

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



## Čišćenje kontrolne ploče

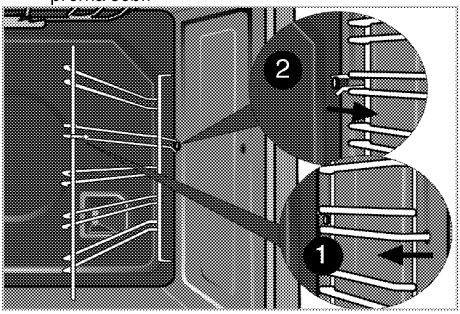
Očistite kontrolnu ploči i kontrolne tipke mokrom krpom i osušite ih.

Ako je proizvod opremljen gumbima/kotačićima, nemojte skidati kontrolne gumbe da biste očistili upravljačku ploču.
Kontrolna ploča se može oštetiti!

## Čišćenje pećnice

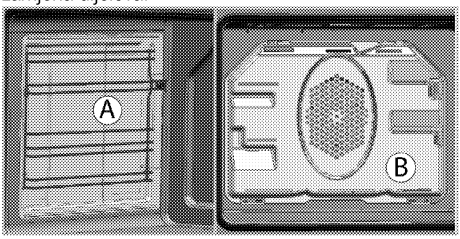
**Za čišćenje bočnog zida(Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)**
**(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)**

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




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

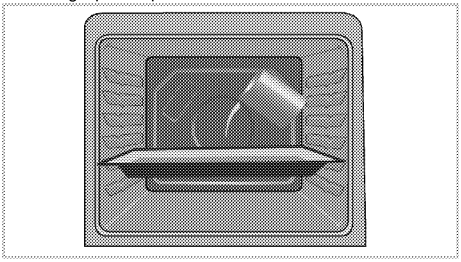
Unutarnje bočne stijenke (A) i/ili stražnja stijenka (B) proizvoda mogu se obložiti katalitičkim emajlom. Katalitičke stijenke svijetle su mat boje i imaju poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju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




**Lako parno čišćenje**

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

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



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

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

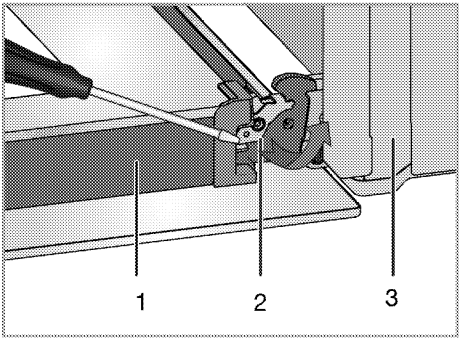
**Očistite vrata pećnice**

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

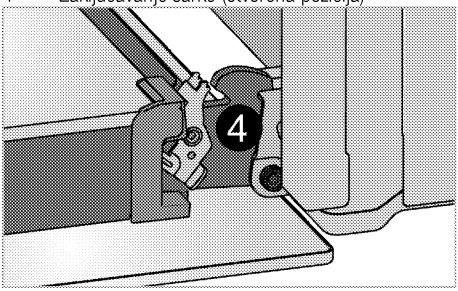
Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Oni mogu izgrebati površinu i uništiti staklo.

## Skidanje vrata pećnice

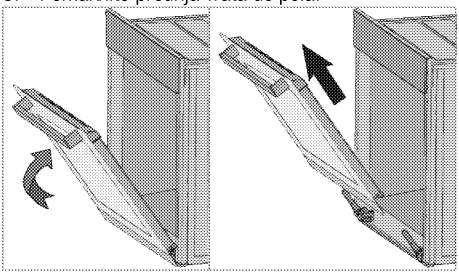
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarki (2) na lijevoj i desnoj strani prednjih vrata pritiskanjem prema dolje kako je prikazano na slici.




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




3. Pomaknite prednja vrata do pola.



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

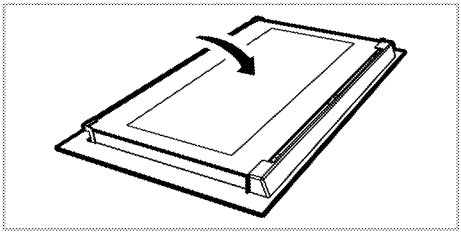
Za montažu vrata se trebaju obrnutim redoslijedom izvršiti koraci izvršeni kod skidanja vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojke na kućištu šarki kad vraćate vrata.

## Skidanje stakla unutrašnjih vrata

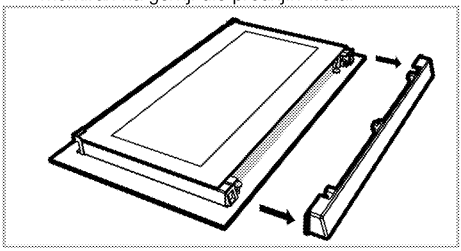
**(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)**

Staklena ploča vrata pećnice se može ukloniti za čišćenje.

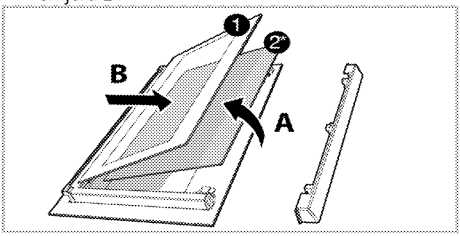
1. Otvorite vrata pećnice.



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



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




1 Krajnje unutrašnje staklo
2* Unutarnje staklo (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

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

## Zamjena lampice pećnice

**OPASNOST:**
Prije zamjene lampice pećnice, pazite da je proizvod isključen s napajanja i ohlađen da bi se izbjegla opasnost od električnog udara. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena žarulja s utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su prikladne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Svjetiljke za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara s licencom.

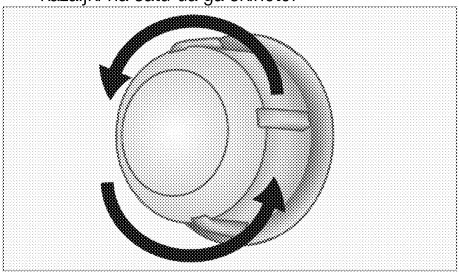
Položaj lampice se može razlikovati od slike.

Svjetiljka ovog uređaja nije prikladna za rasvjetu prostorija u kućanstvu. Ova svjetiljka služi kao pomoć korisniku da vidi hranu.

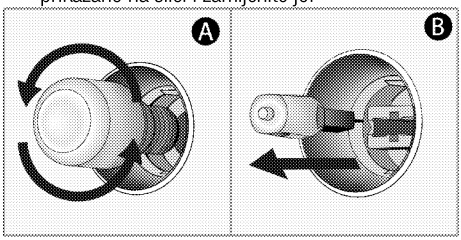
Svjetiljke ovog uređaja moraju podnijeti ekstremne uvjete poput temperatura viših od 50 °C.

**Ako je vaša pećnica opremljena okruglom lampom:**

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



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




4. Vratite stakleni poklopac.

# 8 Otklanjanje kvarova

**Pećnica emitira paru kad radi.**.

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

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

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

**Uređaj ne radi.**

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

**Lampica pećnice ne radi.**

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

**Pećnica ne grije.**

- Funkcija i/ili temperatura nisu postavljeni. >>> *Postavite funkciju i temperaturu pomoću tipke za funkciju i/ili temperaturu.*
- Kod modela opremljenih tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Postavite vrijeme.*
  (Kod proizvoda s mikrovalnom pećnicom, tajmer kontrolira samo mikrovalnu pećnicu).
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*

**Nema iskre za paljenje.**

- Nema struje. >>> *Provjerite osigurače na ploči s osiguračima.*
- Vrijeme nije postavljeno. >>> *Postavite vrijeme.*

**Nema plina.**

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

**Plamenici uopće ne gore pravilno.**

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

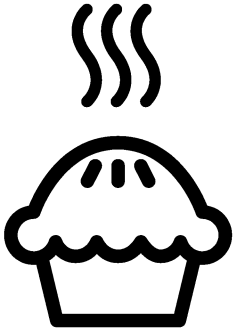
**(Kod modela s tajmerom) Displej sata bljeska ili je simbol sata uključen.**

- Bilo je došlo do nestanka struje. >>> *Podesite vrijeme / Isključite uređaj i ponovno ga uključite.*

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

# Pečica

Navodila za uporabo



SL

Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

Spoštovani kupec,
Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.
Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

**Pomen simbolov**
V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:

| | |
|---|---|
| | Pomembne informacije in napotki o uporabi. |
| | Opozorila na nevarne situacije, ki lahko ogrozijo vaše življenje in lastnino. |
| | Opozorilo na električni udar. |
| | Opozorilo na nevarnost požara. |
| | Opozorilo na vroče površine. |

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

CE

## 1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4

Splošna varnost ....4
Varnost med uporabo plina ....4
Električna varnost ....6
Varnost izdelka ....6
Namen uporabe ....9
Varnost otrok ....9
Ostranjevanje stare naprave ....9
Odstranjevanje embalaže ....9

## 2 Splošne informacije 10

Pregled ....10
Vsebnost embalaže ....11
Tehnične specifikacije ....12
Tabela vbrizga ....12

## 3 Inštalacija 13

Pred namestitvijo ....13
Namestitev in priključitev ....14
Sprememba plina ....17
Odstranjevanje stare naprave ....18

## 4 Priprave 19

Nasveti za varčevanje z električno energijo ....19
Prva uporaba ....19
Nastavitev ure ....19
Prvo čiščenje izdelka ....19
Prvo segrevanje ....20

## 5 Uporaba plošče 21

Splošne informacije o kuhanju .... 21
Uporaba plošč .... 21

## 6 Uporaba pečice 23

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru .... 23
Uporaba električne pečice .... 23
Načini delovanja .... 24
Uporaba ure pečice .... 24
Tabela časov kuhanja .... 26
Uporaba žara .... 27
Tabela časov kuhanja z žarom .... 28
Tabela časov kuhanja z žarom .... 28

## 7 Vzdrževanje ın čiščenje 29

Splošne informacije .... 29
Čiščenje plošče .... 29
Čiščenje upravljalne plošče .... 29
Čiščenje pečice .... 30
Odstranjevanje vratc pečice .... 30
Odstranjevanje notranjega stekla vratc .... 31
Zamenjava luči v pečici .... 32

## 8 Odpravljanje težav 33

# 1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

## Splošna varnost

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
  Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo.
  Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.
- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.
- Izdelka nikoli ne postavljajte na tla, ki so pokrita s preprogo. V nasprotnem primeru bo pomanjkanje pretoka zraka pod izdelkom povzročilo pregretje električnih delov. To bo vodilo do težav z izdelkom.
- Namestitev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

## Varnost med uporabo plina

- Vsa dela na plinski opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščeno strokovno osebje.
- Pred namestitvijo se prepričajte, da lastnosti omrežja (vrsta plina in plinski tlak) ustrezajo nastavitvam naprave.
- Ta naprava ni priključena na napravo za odstranjevaje ostankov izgorevanja. Napravo namestite in priključite v skladu s trenutno veljavnimi predpisi za

namestitev. Posebej pozorni bodite na posamezne predpise povezane s prezračevanjem; glejte *Pred namestitvijo, stran 13*

- POZOR: uporaba plinske naprave za kuhanje proizvaja ! toploto, vlago in ostanke izgorevanja v prostoru, kjer je nameščena. Prepričajte se, da je kuhinja ! dobro ozračena predvsem, kadar uporabljate napravo: splošne prezračevalne odprtine naj bodo odprte ali pa namestite strojne prezračevalne naprave (strojne prezračevalne nape). Podaljšana intenzivna uporaba naprave, lahko zahteva dodatno prezračevanje, na primer povečanje strojnega prezračevanja, kjer se nahaja.
- Nemoteno delovanje plinskih naprav in sistemov morate redno preveriti. Regulator, cev in spojko morate redno preverjati in jih zamenjati v obdobjih, ki jih priporoča proizvajalec ali po potrebi.
- Redno očistite plinske gorilnike. Plamen mora biti moder in mora goreti neprekinjeno.
- Izdelek uporabljajte v prostoru, ki ima ustrezno nameščen in delujoč senzor ogljikovega monoksida. Poskrbite, da senzor ogljikovega monoksida ustrezno deluje in je redno vzdrževan. Senzor ogljikovega monoksida naj bo nameščen vsaj 2 metra od izdelka.
- Dobro izgorevanje je pri plinskih napravah zelo pomembno. V primeru nepopolnega izgorevanja lahko nastane ogljikov monoksid. Ogljikov monoksid je strupen plin brez barve in vonja, ki je lahko že v majhnih količinah smrtonosen.
- Pri lokalnem oskrbovalcu plina zahtevajte informacije o zasilnih telefonskih številkah in varnostnih ukrepih v primeru, če zavohate plin.

Kaj storiti, če zavohate plin

- Naprave ne izpostavljajte odprtemu ognju in v bližini naprave ne kadite. Ne upravljajte nobenih električnih gumbov (npr. gumba lučke, hišnega zvonca itd.) Ne uporabljajte telefona ali mobilnega telefona. Nevarnost eksplozij in zastrupitve!
- Zaprite vse ventile na plinskih napravah in plinskih števcih.
- Odprite vrata in okna.
- Preverite tesnjenje vseh cevi in priključkov. Če boste še vedno vohali plin, potem zapustite stanovanje.
- Opozorite sosede.
- Pokličite gasilce. Uporabite telefon izven hiše.
- Ne vračajte se v posest, dokler vam ne sporočijo, da je varno.

## Električna varnost

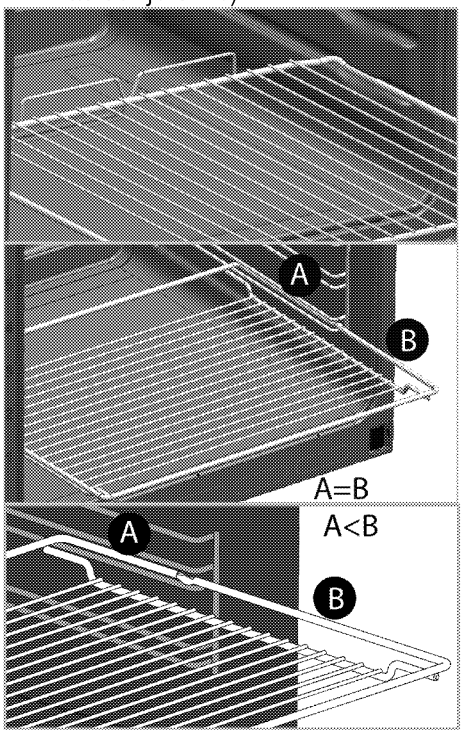
- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščena servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.
- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.
- Med uporabo se zadnja stran pečice segreje. Zagotovite, da plinska/električna povezava ne pride v stik z zadnjo stranjo, saj se lahko priključki poškodujejo.
- Pazite, da se napajalni kabel ne zatakne med vrata pečice in okvir, prav tako pa ga ne speljite čez vroče površine. V nasprotnem primeru se lahko izolacija kablov stopi in se vname, kar lahko povzroči kratek stik.
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščeno strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

## Varnost izdelka

- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segretih elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni.

Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.

- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Naprava se med uporabo segreje. Previdno, ne dotikajte se segretih elementov v notranjosti pečice.
- Ne blokirajte zračnih odprtin.
- V pečici ne segrevajte zaprtih pločevink in steklenih kozarcev. Tlak, ki nastane v pločevinki/kozarcu, lahko povzroči eksplozijo.
- Neposredno na dno pečice ne odlagajte pekačev, posod ali aluminijaste folije. Nakopičenje toplote bi lahko poškodovalo dno pečice.
- Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovin, saj lahko opraskajo površino ali uničijo stekla.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)
  Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na mrežne police
  Pomembno je, da rešetko in/ali pekač pravilno namestite na polico. Rešetko ali pekač potisnite med 2 vodili in se prepričajte, da je dobro nameščen, preden nanj naložite jedi (prosim, glejte naslednjo sliko).




- Ne uporabljajte naprave brez stekla na sprednjih vratih ali če je steklo razbito.
- Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.
- Papir za peko položite v lonec ali na dodatek za pečico (pekač, rešetka itd.) skupaj s hrano in nato vse skupaj vstavite v predhodno segreto pečico. Odstranite odvečne dele papirja

za peko, ki segajo čez pekač ali lonec, ter tako preprečite nevarnost dotikanja grelnih elementov pečice. Papirja za peko nikoli ne uporabljajte pri temperaturi, ki je višja od označene vrednosti za papir za peko. Papirja za peko ne polagajte neposredno na dno pečice.

- OPOZORILO: Pred zamenjavo luči se prepričajte, da je napajalni kabel naprave izključen oziroma da je odklopnik izklopljen, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
- Dokler se grelne plošče ali gorilniki ne ohladijo, ne zaprite pokrova.
  Preden odprete pokrov, ga obrišite, saj tako preprečite, da bi se na zadnje ali notranje dele pečice cedila voda.
- Naprave ne smete namestiti za dekorativnimi vrati, ker se lahko preveč segreje.
- Napravo namestite neposredno na tla. Naprave ne namestite na kakršnokoli osnovo ali podest.
- OPOZORILO: Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem, je nevarno in lahko povzroči ogenj. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, temveč izklopite napravo in plamene pokrijte npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- POZOR: Postopek peke je treba nadzorovati. Kratkoročni postopek peke je treba nenehno nadzorovati.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalni površini ne shranjujte predmetov.
- Naprave ne morete upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- OPOZORILO: Uporabljajte samo zaščite za ploščo, ki jih je zasnoval proizvajalec naprave za kuhanje ali, ki jo je proizvajalec naprave v navodilih označil kot primerno ali zaščite za plošče, ki so vključene v napravo. Uporaba neprimernih zaščit lahko povzroči nesreče.

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.
- Prepričajte se, da je priklop plina pravilno nameščen, da ne pride do uhajanja plina.

## Namen uporabe

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- POZOR: Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Naprave ne uporabljajte za gretje krožnikov pod žarom, na ročaje ne obešajte brisač ali krp za posodo itd., prav tako je ne uporabljajte v grelne namene.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.
- Enoto lahko uporabljate za odtajanje, pečenje, pečenje mesa in pečenje mesa na žaru.

## Varnost otrok

- OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne in/ali plinske naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.
- Ko so vratca odprta, na njih ne polagajte težkih predmetov in ne dovolite, da bi na njih sedeli otroci. To bi lahko povzročilo, da se pečica prevrne ali da se vratni zgibi poškodujejo.

## Ostranjevanje stare naprave

**Skladnost z direktivo OEEO in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:**

Izdelek je v skladu z direktivo EU OEEO (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEEO).
Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnesite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

**Skladnost z direktivo RoHS:**

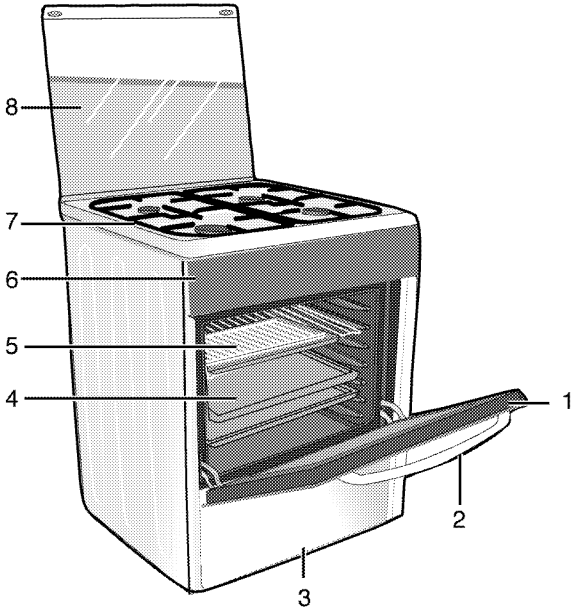
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

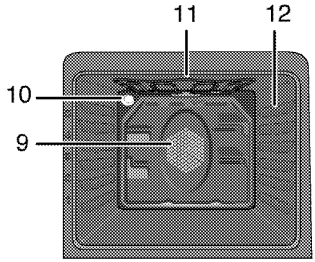
## Odstranjevanje embalaže

- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

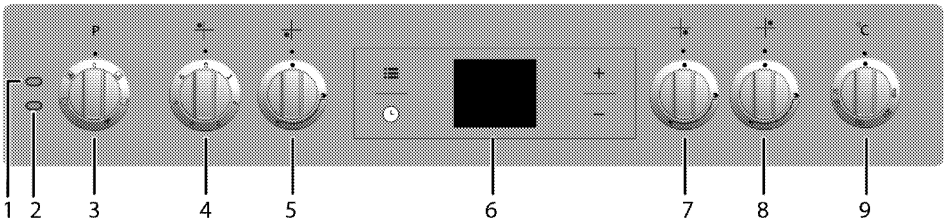
# 2 Splošne informacije

## Pregled




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Sprednja vratca | 7 | Gorilna plošča |
| 2 | Ročaj | 8 | Zgornji pokrov |
| 3 | Spodnji predal | 9 | Motor ventilatorja (za jekleno ploščo) |
| 4 | Pekač | 10 | Lučka |
| 5 | Mrežna polica | 11 | Grelni element žara |
| 6 | Nadzorna plošča | 12 | Položaji polic |

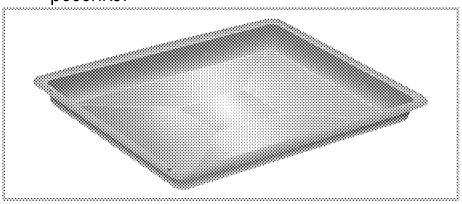



| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Opozorilna lučka | 6 | Digitalni časovnik |
| 2 | Lučka termostata | 7 | Pomožni gorilnik Spredaj desno |
| 3 | Vrtljivi gumb za funkcije | 8 | Običajen gorilnik Zadaj desno |
| 4 | Grelna plošča Zadaj levo | 9 | Vrtljivi gumb za termostat |
| 5 | Hitri gorilnik Spredaj levo | | |

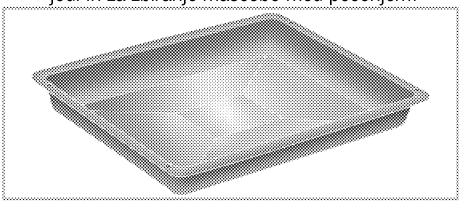
## Vsebnost embalaže

Priloženi pripomočki se lahko razlikujejo glede na model proizvoda. Vaš proizvod morda ne vsebuje vseh pripomočkov, ki so opisani v navodilih.

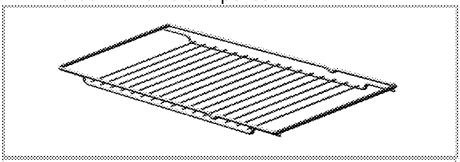
1. **Navodila za uporabo**
2. **Standarden pekač**
   Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.

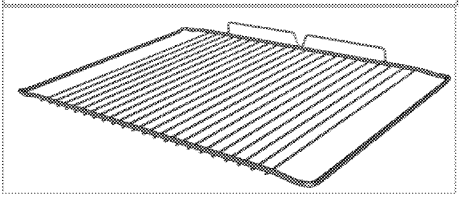


3. **Globok pekač**
   Uporablja se za pecivo, velike pečenke, sočne jedi in za zbiranje maščobe med pečenjem.

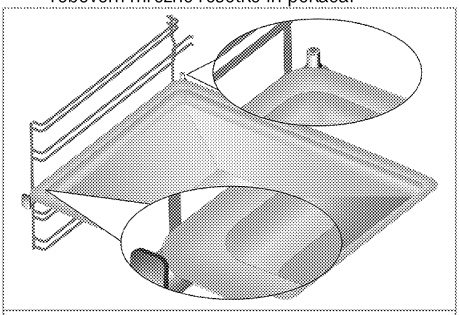


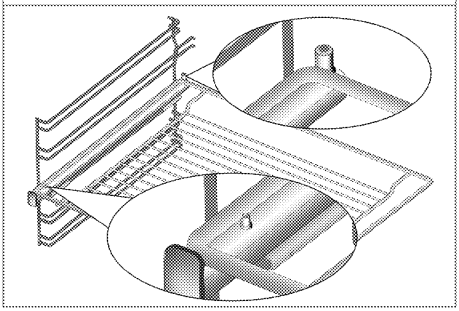
4. **Mrežni žar**
   Uporablja se za praženje, z njim pa tudi lahko postavite jed, ki jo boste pekli, pražili ali kuhali v narastkih na želeno polico.



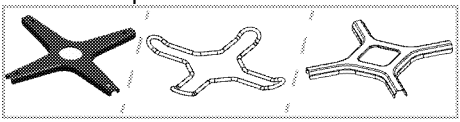


5. **Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na iztegljive police**
   **(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**
   S pomočjo iztegljivih polic lahko brez težav namestite in odstranite pekače in mrežno rešetko. Ko uporabljate pekač in mrežno rešetko skupaj z iztegljivimi policami, se prepričajte, da so zatiči na zadnji strani iztegljive police nameščeni proti robovom mrežne rešetke in pekača.





6. **Vmesnik posode za kavo**



Uporablja se za kavne lonce.

## Tehnične specifikacije

| SPLOŠNO | |
|---|---|
| Zunanje mere (višina/širina/globina) | 850 mm/600 mm/600 mm |
| Napetost/frekvenca | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Skupna električna poraba | 4.4 kW |
| Tip kabla / prerez | min.H05VV-FG 3 x 2,5 $mm^2$ |
| Razred plinske naprave | II **2H3B/P** / II **2H3+** |
| Vrsta plina/tlak | NG G 20/20 mbar |
| Skupna poraba plina | 5.9 kW |
| Sprememba vrste plina/tlaka§ | LPG G 30/28-30 mbar |
| – neobvezno | NG G 20/13 mbar - Propan 31/37 mbar |
| **PLOŠČA** | |
| **Gorilniki** | |
| Zadaj levo | **Grelna plošča** |
| Mera | 180 mm |
| Moč | 2000 W |
| Spredaj levo | **Hitri gorilnik** |
| Moč | 2900 W |
| Spredaj desno | **Pomožni gorilnik** |
| Moč | 1000 W |
| Zadaj desno | **Običajen gorilnik** |
| Moč | 2000 W |
| **PEČICA/ŽAR** | |
| Glavna pečica | **Z ventilatorjem** |
| Notranja luč | 15–25 W |
| Električna poraba žara | 2.2 kW |

# Osnove: Podatki na energijski oznaki električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti so določene pri običajni obremenitvi s spodnjim-zgornjim grelnikom ali funkcijami ventilacijskega segrevanja (če so na voljo).
Razred energijske učinkovitosti je določen v skladu z naslednjo prednostjo, glede na to, če ima naprava ustrezne funkcije ali ne. 1-Kuhanje z eko-ventilatorjem, 2-Turbo počasno kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje, 5-Zgornje in spodnje segrevanje.

Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.

Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.

Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.

## Tabela vbrizga

| Položaj plošče<br>Vrsta plina/plinski tla | 2900 W<br>Spredaj levo | 1000 W<br>Spredaj desno | 2000 W<br>Zadaj desno |
|---|---|---|---|
| G 20/13 mbar | 145 | 84 | 116 |
| G 20/20 mbar | 115 | 72 | 103 |
| G 30/28-30 mbar | 87 | 50 | 72 |
| G 31/ 37 mbar | 87 | 50 | 72 |

Vbrizgalnike, ki niso bili priloženi izdelku, lahko dobite pri pooblaščenem ponudniku storitev

# 3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.

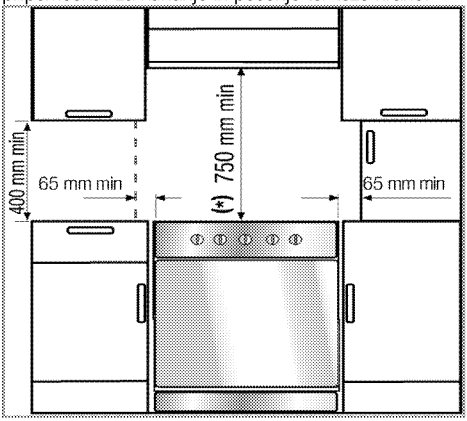
Za pripravo namestitve in električnih ter plinskih instalacij naprave je odgovoren kupec.

**NEVARNOST:**
Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.

**NEVARNOST:**
Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.
Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

## Pred namestitvijo

Da bi zagotovili pomembne zračne odprtine pod proizvodom, priporočamo, da napravo namestite na trdno površino in da se noge ne pogrezajo v preprogo ali mehka tla.
Kuhinjska tla morajo biti ustrezne nosljivosti, saj morajo nositi težo naprave in dodatno težo pripomočkov za kuhanje in pečenje ter težo hrane.

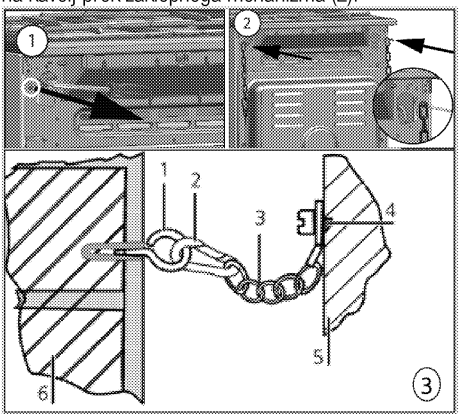



- Lahko se uporablja z omaricami na vsaki strani, vendar z najmanjšo razdaljo 400 mm nad grelno ploščo ter stransko razdaljo 65 mm med napravo in stenami, pregradami ali visokimi omarami.
- Lahko se uporablja tudi v prostostoječem položaju. Nad površino plošče zagotovite najmanj 750 mm razdalje.
- (*) Pri nameščanju kuhinjske nape nad pečico upoštevajte navodila proizvajalca kuhinjske nape glede višine namestitve (min 650 mm).
- Naprava sodi v 1. razred naprav, zato lahko zadnja in **ena** stranska stran gledata proti kuhinjski steni, kuhinjskemu pohištvu ali opremi poljubne velikosti. Kuhinjsko pohištvo ali oprema pa je **lahko** samo enake velikosti ali manjše.
- Kuhinjsko pohištvo, ki se nahaja ob napravi mora biti odporno na toploto (min. 100 °C).

**Varnostna veriga**

**Če ima izdelek dve varnostni verigi(2).**

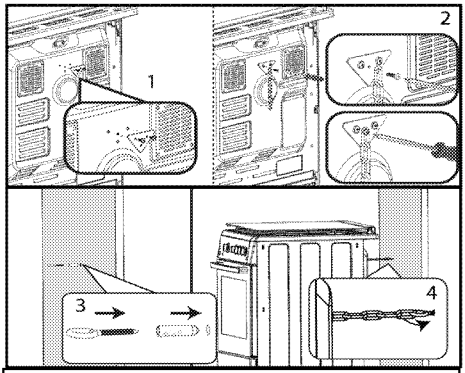
Napravo zavarujte pred prevračanjem z dvema priloženima verigama.
Kavelj (1) pritrdite, tako da uporabite pravilno vezavo na steno kuhinje (6) in priključite varnostno verigo (3) na kavelj prek zaklepnega mehanizma (2).




1 Stabilizacijski kavelj
2 Zaklepni mehanizem
3 Varnostna veriga
4 Verigo čvrsto pritrdite na zadnjo stran pečice
5 Zadnja stran pečice
6 Kuhinjska stena

**Če ima izdelek eno varnostno verigo(1).**

Napravo zavarujte pred prevračanjem s priloženo varnostno verigo na pečici.
Za pritrditev varnostne verige na izdelek sledite korakom na sliki v nadaljevanju.




Stabilizacijska veriga mora biti čim krajša, da se prepreči padec pečice naprej in nameščena diagonalno, da se prepreči padec pečice na stran.

Stabilizacijska veriga za kuhalnike ni opremljena z režo za pritrditev na okvir.

**Prezračevanje prostora**

V vseh prostorih mora biti okno, ki se lahko odpre, ali kaj podobnega, v nekaterih pa tudi odprtina za stalno prezračevanje. Zrak za izgorevanje naprava črpa iz prostora, izpušni plini pa se vanj oddajajo. Dobro prezračevanje je osnovnega pomena za varno delovanje naprave.

**Prostori z vrati in/ali okni, ki se odpirajo neposredno v zunanje okolje**

Na vratih in/ali oknih, ki se odpirajo neposredno v zunanje okolje, mora biti prezračevalna odprtina z dimenzijami, določenimi v spodnji tabeli, ki temeljijo na skupni porabi plina za delovanje naprave (skupna poraba plina za delovanje naprave je navedena v tabeli tehničnih specifikacij v tem uporabniškem priročniku). Če na vratih in/ali oknih ni prezračevalne odprtine, ki izpolnjuje zahteve v skladu s skupno porabo plina za delovanje naprave, kot je določeno v spodnji tabeli, potem mora biti v prostoru dodatna stalna prezračevalna odprtina, da se zagotovi izpolnitev najmanjše skupne zahteve za prezračevanje. Stalna prezračevalna odprtina je lahko odprtina obstoječega votlega zidaka, odprtina za kuhinjsko napo in podobno.

| Skupna poraba plina (kW) | Najmanjša prezračevalna odprtina ($cm^2$) |
|---|---|
| 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 |

**Prostori brez vrat in/ali oken, ki se odpirajo neposredno v zunanje okolje**

Če napravo namestite v prostor brez vrat in/ali okna, ki se odpira neposredno v zunanje okolje, je treba za ta prostor zagotoviti drugo rešitev, ki omogoča umestitev prezračevalne odprtine, ki je ni mogoče nastavljati in zapreti in ki izpolnjuje najmanjše skupne zahteve za umestitev prezračevalne odprtine, kot je navedeno v zgornji tabeli. Pri umestitvi je treba upoštevati ustrezne gradbene predpise.

Ko je v sobi ali v notranjem prostoru več kot ena plinska naprava, je poleg zahteve, navedene v zgornji tabeli, treba zagotoviti dodaten prezračevalni prostor. Velikost dodatnega prezračevalnega prostora mora biti v skladu s predpisi, ki veljajo za druge plinske naprave.

V prostoru, kjer je naprava nameščena, mora biti na spodnjem robu vrat, ki se odpirajo v notranjost, najmanjši razmik 10 mm. Ko so vrata zaprta, predmeti, kot so preproge, talne obloge itd., ne smejo pokrivati tega razmika.

Napravo lahko namestite v kuhinji, jedilnici ali v dnevni sobi oz. spalnici, ne pa v prostorih s kadjo ali tušem. Izdelka ne namestite v spalnico oz. dnevno sobo, manjšo od 20 $m^3$.

Naprave ne namestite v sobo pod pritličjem, razen če je vsaj na eni strani odprta proti pritličju.

## Namestitev in priključitev

Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.

Naprave ne namestite ob hladilnike ali zamrzovalne skrinje. Toplota, ki jo oddaja naprava bo povečala električno porabo hladilnih naprav.

- Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.
- Napravo namestite neposredno na tla. Naprave ne namestite na kakršnokoli osnovo ali podest.

Vratc in/ali ročaja ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje naprave, saj lahko poškodujete vratca, ročaje ali tečaje.

**Električna povezava**

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščitena z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali

brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.

**NEVARNOST:**
Priključitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščena in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi.
Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.

**NEVARNOST:**
Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.
Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Tipska tablica je vidna ko so vrata ali spodnji pokrov odprta ali pa se nahaja na zadnji steni enote, glede na tip enote. Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".

**NEVARNOST:**
Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja.
Nevarnost električnega udara!

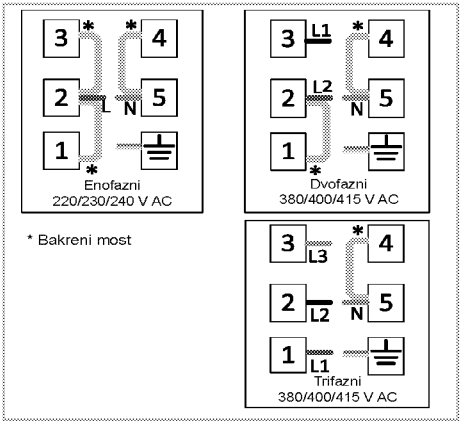
**Priključitev napajalnega kabla**

Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.

1. Če ni možno izklopiti vseh polov v električnem napajanju, je treba priključiti odklopno enoto z najmanjšim kontaktnim razmikom 3 mm (varovalke, varnostna stikala, stikala) in vsa stikala te odklopne enote naj bodo v skladu z direktivami IEE ob napravi, vendar ne nad njo. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči motnje delovanja in neveljavnost garancije naprave.

Priporočljiva je dodatna zaščita s pomočjo izklopnika preostalega toka.

**Če je napravi priložen kabel;**




2. **Za enofazni priklop** priključite, kot je opisano spodaj;

- Rjavi kabel = L (faza)
- Moder kabel = N (nevtralen)
- Zeleno/rumen kabel = (E) ⏚ (ozemljitev)

**Plinska povezava**

**NEVARNOST:**
Priključitev naprave na dovod plina lahko opravi le pooblaščena in usposobljena oseba. Nestrokovna popravila lahko povzročijo eksplozijo ali zastrupitev!
Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.

**NEVARNOST:**
Pred deli na plinski napeljavi izključite dovajanje plina.
Nevarnost eksplozije!

- Pogoji namestitve plina in vrednosti so navedeni na etiketah (ali tipski etiketi).

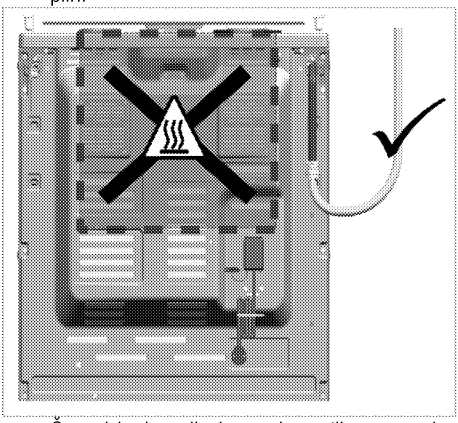
Naprava je primerna za uporabo naravnega plina (NG).

- Pred namestitvijo naprave ustrezno pripravite namestitev naravnega plina.
- Plinski priključek vaše naprave mora opraviti pooblaščena servisna služba.
- Na koncu priklopa naravnega plina naprave mora biti nameščena upogibna cev in konec te cevi mora biti zatesnjen s slepim čepom. Slepi čep bo med priključitvijo odstranjen in vaš izdelek bo priključen s pomočjo ploščate povezovalne naprave (rokava).
- Zagotovite, da bo ventil naravnega plina dostopen.

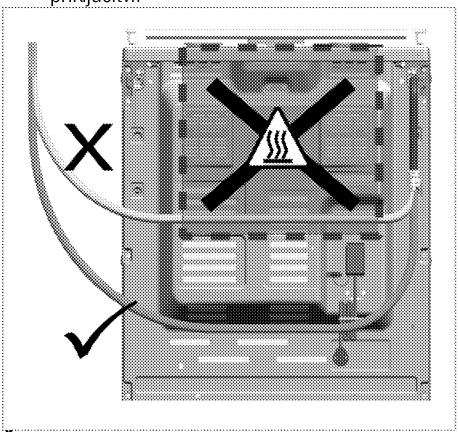
- Če boste napravo kasneje uporabljali z drugo vrsto plina, se obrnite na pooblaščeno servisno službo, ki vam bo pomagala pri postopku zamenjave.

**Če ima vaša naprava samo en plinski izhod;**

- Pred priključitvijo plinske cevi preverite, ali se izhod za plinsko cev na zadnji strani naprave nahaja na isti strani naprave kot ventil za naravni plin.

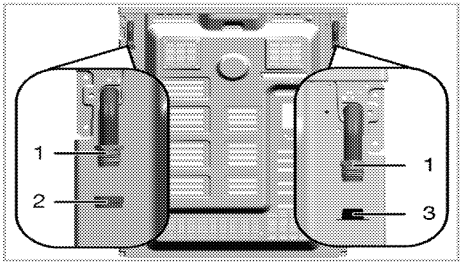


- Če se izhod za plinsko cev in ventil za naravni plin ne nahajata na istem mestu, poskrbite, da cev ni speljana skozi vroče območje ob priključitvi.



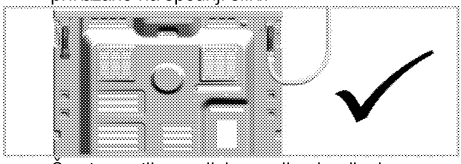
**Če ima vaša naprava dva plinska izhoda;**

- Eden izmed izhodov je zatesnjen s slepim čepom in drugi s plastičnim čepom. Lokaciji slepega čepa in plastičnega čepa se lahko v odvisnosti od naprave razlikujeta.

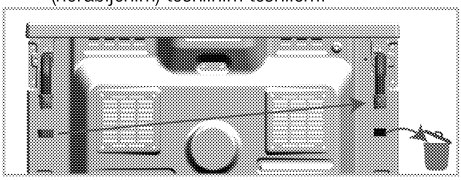



1 Izhod za plinsko cev
2 Slepi čep
3 Plastični čep

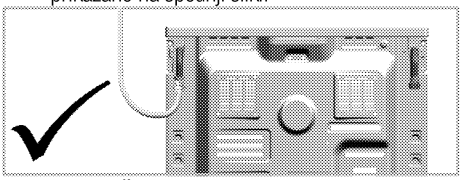
- Pred plinsko priključitvijo se prepričajte, da sta ventil zemeljskega plina in izhod plinske cevi naprave, ki se priklopi na plin, na isti strani.
- Če sta ventil zemeljskega plina in izhod plinske cevi, zatesnjen s plastičnim čepom, obrnjena v isto smer, vzpostavite plinsko povezavo, kot je prikazano na spodnji sliki.



- Če sta ventil zemeljskega plina in plinska cev, zatesnjena s slepim čepom, obrnjena v isto smer, plastičen čep odstranite in zavrzite. Izvlecite slepi čep ter zaprite izhod plinske cevi, na mestu, kjer ne bo vzpostavljena plinska povezava z novim (nerabljenim) tesnilnim tesnilom.



- Plinsko povezavo na izhodu plinske cevi v bližini ventila za naravni plin vzpostavite kot je prikazano na spodnji sliki.



**Nevarnost požara:**

Če priključitve ne izvedete v skladu z navodili v nadaljevanju, obstaja nevarnost izhajanja plina. **Naše podjetje ne more prevzeti odgovornosti za škodo, ki bi bila posledica tega.**

- Plinsko priključitev sme opraviti le pooblaščen serviser.
- Plinsko priključitev naprave je treba narediti prek izhoda za plinsko cev v bližini ventila za zemeljski plin.
- Plastičen vtič je treba zavreči, izhod za plinsko cev, ki ne bo uporabljen, pa je treba zatesniti s slepim čepom.
- Če izhod plinske cevi, ki ne bo uporabljena, zatesnite s slepim čepom, morate uporabiti nov in nerabljen čep.

**NEVARNOST:**
Upogibna plinska cev mora biti priključena tako, da se ne dotika premikajočih delov okoli sebe ter pri premikanju premikajočih delov ni ujeta.
(npr. predali) Prav tako ne sme biti nameščena na mesta, kjer bi lahko bila stisnjena.

**NEVARNOST:**
Plinska cev ne sme biti speta, upognjena ali stisnjena oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.
Poškodovana plinska cev lahko povzroči eksplozijo.

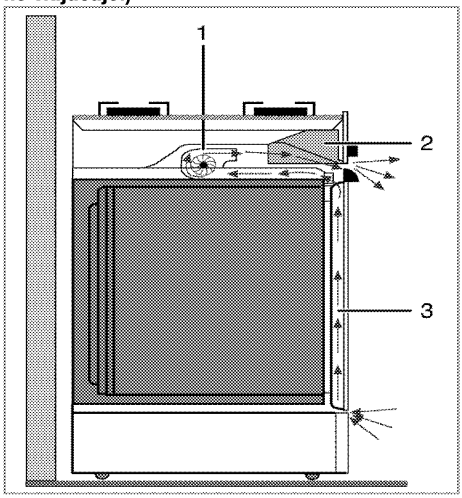
**Preverjanje tesnjenja na mestu priključitve**

- Prepričajte se ali so vsi gumbi naprave v položaju za izklop. Prepričajte se, da je dovod plina omogočen. Pripravite peno milnice in jo nanesite na mesto priključitve cevi, saj boste tako zaznali morebitno uhajanje plina.
- Pena se bo dodatno spenila, če plin uhaja. V tem primeru znova preverite priključek za plin.
- **Če ima vaša naprava dva izhoda za plinsko cev,** poskrbite, da bo neuporabljen izhod za plin zatesnjen s slepim čepom. Pripravite peno milnice in jo nanesite na mesto priključitve slepega čepa, saj boste tako ugotovili ali uhaja plin. Pena se bo dodatno spenila, če plin uhaja. V tem primeru znova preverite priključek slepega čepa.
- Namesto mila lahko uporabite komercialno dostopna razpršila za preverjanje uhajanja plina.

Za nadzor uhajanja plina ne uporabljajte vžigalice ali vžigalnika.

- Napravo potisnite ob kuhinjsko steno.
- **Namestitev nog pečice**
  Vibracije med uporabo lahko prestavijo posode. To nevarno situacijo lahko preprečite, če je naprava v ravnovesju.
  Za lastno varnost se prepričajte, da je naprava postavljena ravno, tako da nastavite štiri noge na dnu naprave in jih obrnete v levo ali desno in poravnate z delovno površino.

**Za naprave z ventilatorjem (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**




1 Ventilator
2 Nadzorna plošča
3 Vratca

Ventilator hladi tako nadzorno ploščo kot sprednjo stran naprave.

Ventilator deluje tudi 20-30 minut po izklopu pečice.

**Zadnji preizkus**

1. Napravo ponovno priključite na električno omrežje.
2. Preverite električne funkcije.
3. Odprite dovod plina.
4. Preverite tesno prileganje in tesnjenje plinskega sistema.
5. Vžgite gorilnike in preverite izgled plamenov.

Plamen mora biti modre barve in običajne oblike. Če je plamen rumenkaste barve, preverite, če je pokrov gorilnika pravilno nameščen ali pa očistite gorilnik.

## Sprememba plina

**NEVARNOST:**
Pred deli na plinski napeljavi izključite dovajanje plina.
Nevarnost eksplozije!

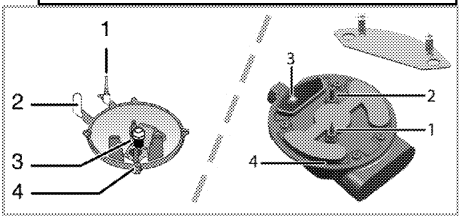
Če želite spremeniti vrsto plina, ki ga uporablja vaša naprava, zamenjajte vse šobe in prilagodite plamen vseh ventilov.

**Zamenjava šob gorilnikov**

1. Odstranite pokrov gorilnika in gorilnik.
2. Odvijte šobe, tako da ji obrnete v nasprotni smeri urnega kazalca.
3. Vstavite nove šobe.
4. Preverite tesno prileganje in tesnjenje vseh priključkov.

Za položaj novih šob glejte embalažo ali tabelo šobe, *Tabela vbrizga, stran 12* kjer je naveden.

((Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.))
Na nekaterih gorilnikih s kuhalnimi ploščami je šoba pokrita s kovinskim pokrovom. Če želite zamenjati šobo, odstranite kovinski pokrov.




1 Zaščita v primeru nepravilnega delovanja plamena (odvisno od modela)
2 Vtič za iskre
3 Šoba
4 Gorilnik

Če ni nenavadnega stanja, ne poskušajte odstraniti pip plinskih gorilnikov. Če je treba zamenjati pipe pokličite pooblaščen servisni center.

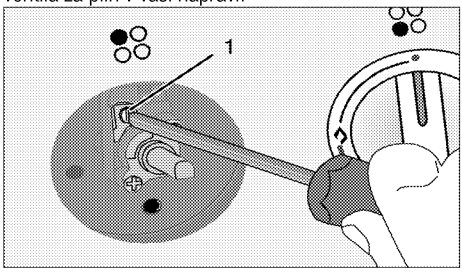
**Nastavitev manjšega dovoda plina za šobe plošče**

1. Vžgite gorilnik, ki ga želite nastaviti in zavrtite gumb na zmanjšan položaj.
2. Odstranite gumb z dovoda plina.
3. Z ustrezno velikim izvijačem nastavite vijak za nastavitev hitrosti pretoka.

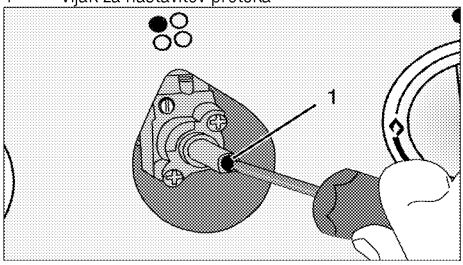
Za tekoči naftni plin (butan-propan) obrnite vijake v smeri urnega kazalca. Pri naravnem plinu vijak enkrat obrnite **v nasprotni smeri urinega kazalca**.
» Normalna dolžina ravnega plamena v zmanjšanem položaju je 6-7 mm.

4. Če je plamen večji od želenega položaja zavrtite vijak v smeri urinega kazalca. Če je manjši, ga zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca.
5. Na koncu izberite položaj velikega plamena in zmanjšanega plamena ter preverite ali je plamen vklopljen ali izklopljen.

Položaj regulirnega vijaka se razlikuje glede na vrsto ventila za plin v vaši napravi.




1 Vijak za nastavitev pretoka




1 Vijak za nastavitev pretoka

Če ste spremenili vrsto dovajanega plina, morate spremeniti tudi tipsko tablico, na kateri je prikazana vrsta plina, ki jo enota uporablja.

## Odstranjevanje stare naprave

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.
- V notranjost pečice v položaj pekačev vstavite kos kartona, saj boste tako preprečili, da bi mrežni žar in pekač v notranjosti pečice poškodovala pečico. Vrata pečice zalepite na stranske stene.
- Pokrove in podpore za ponve zavarujte z lepilnim trakom.
- Vratc ali ročaja ne uporabljajte za premikanje naprave.

Na napravo ne nameščajte nobenih predmetov in jo postavite v pokončen položaj.

Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

# 4 Priprave

## Nasveti za varčevanje z električno energijo

Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- V pečici uporabljajte temne ali emajlirane posode, saj bo prehod toplote boljši.
- Med kuhanjem opravite predhodno segrevanje, če je to priporočeno v navodilih za uporabo ali receptu kuhanja.
- Med kuhanjem se izognite pogostemu odpiranju vrat pečice.
- Ko je mogoče, v pečici skušajte peči več kot eno jed. Na mrežni žar lahko postavite dve posodi za kuhanje.
- Več jedi pečite eno za drugo. Pečica bo že segreta.
- Energijo prav tako prihranite, če izklopite pečico nekaj minut pred koncem pečenja. Ne odprite vrat pečice.
- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.
- Za kuhanje uporabite lonce/ponve s pokrovi. Če ne uporabljate pokrova lahko porabite tudi do 4 krat več energije.
- Izberite grelnik, ki najbolj ustreza velikosti dna posode, ki jo boste uporabljali. Vedno izberite pravilno velikost posode za jedi. Večje posode potrebujejo več energije.
- Ko kuhate na električni plošči, uporabljajte lonce s ploskim dnom.
  Posode z debelejšim dnom bolje prevajajo toploto. Prihranite lahko do 1/3 energije.
- Posode in lonci morajo ustrezati grelnim ploščam. Dno posode ali lonca ne sme biti manjše od grelne plošče.
- Grelne plošče in dna loncev naj bodo vedno čista. Umazanija bo zmanjšala prevajanje toplote med grelno ploščo in dnom lonca.
- Med daljšim kuhanjem izklopite grelno ploščo 5 do 10 minut pred koncem kuhanja. Ob uporabi preostale toplote lahko prihranite do 20% energije.

## Prva uporaba

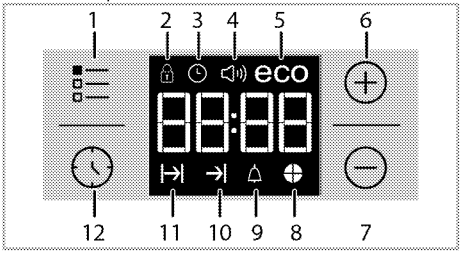
### Nastavitev ure

Med nastavljanjem bodo na zaslonu utripali pripadajoči simboli.

Za nastavitev časa ob prvi uporabi pečice pritisnite tipki +/−.

Pri modelih z nadzorom na dotik se najprej dotaknite ☰ in nato uporabite +/−, da nastavite čas dneva.

Nastavitev potrdite tako, da se dotaknete simbola ⏲ in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.




1 Gumb za nastavitev
2 Simbol zaklepa
3 Simbol ure
4 Simbol alarma za jakost (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)
5 Simbol varčnega načina
6 Gumb za plus
7 Gumb za minus
8 Simbol časa
9 Simbol alarma
10 Simbol časa konca pečenja
11 Simbol časa pečenja
12 Gumb za izbiro programa

Če ne nastavite začetnega časa, bo ura pričela delovati od **12:00** in prikazal se bo simbol ⏲. Simbol bo ugasnil, ko nastavite čas.

V primeru električnega izpada, se nastavitve tekočega časa prekličejo. Potrebno jih je ponovno nastaviti.

### Prvo čiščenje izdelka

Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.
Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

**Prvo segrevanje**

Napravo segrevajte približno 30 minut, nato pa jo izklopite. Tako boste izgoreli in odstranili vsakršne ostanke izdelave ali plasti.

OPOZORILO

Vroče površine povzročijo opekline!

Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.

**Električna pečica**

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite statičen položaj.
4. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba električne pečice , stran 23*.
5. Pečica naj deluje približno 30 minut.
6. Izklopite pečico. Glejte *Uporaba električne pečice , stran 23*

**Žar**

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba žara, stran 27*.
4. Pečica naj deluje približno 15 minut.
5. Izklopite žar. Glejte *Uporaba žara, stran 27*

**Grelna plošča**

1. Ostanke izdelave ali zaščitne plasti je treba pred prvo uporabo odstraniti. Grelna plošča naj brez posode deluje pri srednji temperaturi 8 minut. Med tem postopkom na grelno ploščo ne postavljajte loncev ali posode.

Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da ostranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

# 5 Uporaba plošče

## Splošne informacije o kuhanju

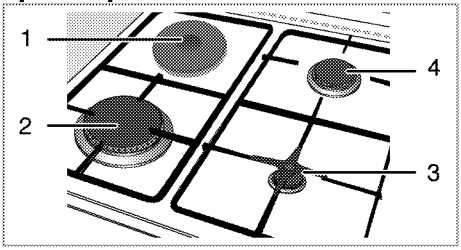
Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. **Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!** Če se olje vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite ploščo, če je varno, in pokličite gasilce.

- Pred cvrenjem živila vedno dobro osušite in jih nežno položite v vroče olje. Pred cvrenjem živila popolnoma odtajajte.
- Posode, ki jo uporabljate pri segrevanju olja, ne pokrijte.
- Lonce in ponve namestite, tako da ročaji ne segajo preko plošče, da se ne segrejejo. Nestabilnih posod, ki se lahko prekucnejo ne postavljajte na ploščo.
- Praznih posod in loncev ne postavljajte na vklopljena kuhalna mesta. Lahko se poškodujejo.
- Če kuhalna mesta delujejo, brez da bi na njih bile posode ali ponve, se naprava lahko poškoduje. Po končanem kuhanju izklopite kuhalna mesta.
- Površina naprave je lahko vroča, zato na njo ne postavljajte plastičnih ali aluminijastih posod. V takšnih posodah prav tako ne hranite živil.
- Uporabljajte samo lonce ali posode s ploskim dnom.
- V lonce in ponve dajte primerno količino živil. Tako živila ne bodo prekipela in preprečili boste nepotrebno čiščenje.
  Pokrovov loncev in ponev ne postavljajte na kuhalna mesta.
  Lonce namestite na sredino kuhalnih mest. Če želite lonec prestaviti na drugo kuhalno mesto, ga dvignite in položite na kuhalno mesto, namesto da ga potegnete.

**Kuhanje s plinom**

- Velikost posode in plamena se morata ujemati. Velikost plamena ustrezno zmanjšajte, da ne bo segal čez rob posode, posodo pa namestite na sredino nosilcev za posodo.

## Uporaba plošč




1 Grelna plošča 18-20 cm
2 Hitri gorilnik 22-24 cm
3 Pomožni gorilnik 12-18 cm
4 Običajen gorilnik 18-20 cm je seznam priporočenega premera loncev, ki se lahko uporabljajo pri podobnih gorilnikih.

**OPOZORILO**

Ne uporabljajte ponev izven zgoraj navedenih omejitev. Uporaba večjih ponev povzroči tveganje za zastrupitvijo z ogljikovim monoksidom, prekomerno segrevanje sosednjih površin in krmilnih gumbov. Uporaba manjših ponev povzroči tveganje za nastanek opeklin zaradi plamena.

Simbol za veliki plamen označuje največjo stopnjo kuhanja in simbol za majhen plamen označuje najnižjo stopnjo kuhanja. V izklopljenem položaju (zgoraj) ni dovoda plina do gorilnikov.

**Vžig plinskih gorilnikov**

1. Pritiskajte gumb gorilnika.
2. Zavrtite ga v nasprotno smer urnega kazalca proti simbolu za veliki plamen.

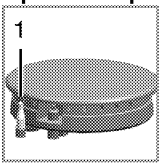
» Plin zagori z ustvarjeno iskro.

3. Prilagodite želeno stopnjo kuhanja.

**Izklopite plinske gorilnike**

Obrnite gumb mesta za ohranjanje toplote v položaj za izklop (zgoraj).

**Varnostni sistem za zaporo plina (v modelih s toplotno komponento)**




Kot protiukrep proti izlivom zaradi prelivanja tekočine pri gorilnikih, se vklopi varnostni mehanizem in zapre dovod plina.

1. Varnostni ukrep za zaporo plina

- Potisnite gumb noter in ga zavrtite v nasprotno smer urnega kazalca, da zagori.
- Ko plin zagori, pritiskajte na gumb še 3-5 sekund, da vklopite varnostni sistem.
- Če plin ne zagori, ko ste pritisnili in spustili gumb, postopek ponovite in pritiskajte gumb 15 sekund.

**NEVARNOST:**
Če se gorilnik ne vžge v 15 sekundah, izpustite gumb.
Počakajte vsaj 1minuto preden poskusite znova. Nevarnost uhajanja plina in eksplozije!

**Uporaba grelnih plošč**

Gumbe na plošči lahko zavrtite v obe smeri ter z njimi postopoma nadzirate temperaturo.

Če ima plošča grelne plošče s funkcijo ojačevalnika, bo ustrezna grelna plošča označena z rdečo piko.

**Zaščita pred pregretjem**

Grelne plošče z močjo nad 1000 W imajo zaščito pred pregretjem. Zaščita pred pregretjem zmanjša moč grelne plošče v naslednjih primerih:

- na grelni plošči ni posode ali lonca,
- na grelni plošči je prazna posode ali lonec,
- posoda ali lonec nima ravnega dna.

**Vklop grelnih plošč**

Grelne plošče upravljate z gumbi za grelne plošče. Gumb za grelno ploščo premaknite na ustrezno stopnjo, da dosežete želeno stopnjo kuhanja.

| Položaj | 1 | 2 — 3 | 4 — 6 |
|---|---|---|---|
| | segrevanje | vrenje, mirovanje | kuhanje, cvrenje |

**Izklop grelnih plošč**

Gumb grelne plošče zavrtite na položaj za izklop (zgoraj).

# 6 Uporaba pečice

## Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru

**OPOZORILO**
Vroče površine povzročijo opekline!
Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.
Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.

**NEVARNOST:**
Med odpiranjem vratc pečice bodite previdni, saj lahko uide para.
Para lahko opeče vaše roke, obraz in/ali oči.

**Nasveti za pečenje**

- Uporabite pekače z ustreznim premazom proti sprijemanju ali posode iz aluminija oz. silikonske modele, ki so odporni na toploto.
- Površino police izkoristite čim bolje.
- Postavite pekač na sredino police.
- Izberite pravilen položaj police, preden vklopite pečico ali žar. Položaja police ne spreminjajte, ko je pečica vroča.
- Vrata pečice naj bodo zaprta.

**Nasveti za pečenje pečenk**

- Za boljši okus lahko celotnega piščanca, purana ali velike kose mesa pred pečenjem začinite na primer z limoninim sokom in črnim poprom.
- Meso s kostmi pecite približno 15 do 30 minut dlje, kot meso enake velikosti, vendar brez kosti.
- Vsak centimeter debeline mesa potrebuje 4 do 5 minut pečenja.
- Meso naj po pečenju v pečici počiva približno 10 minut. Sok se bo tako bolje porazdelil po celotni pečenki in med rezanjem mesa ne bo iztekel.
- Ribje meso v posodi odporni na toploto položite na srednjo ali spodnjo polico.

**Nasveti za pečenje na žaru**

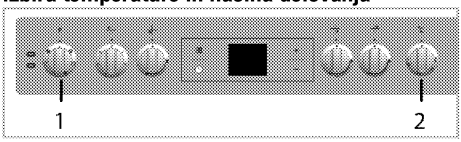
Meso, ribe ali perutnina med pečenjem hitro porjavi, dobi lepo skorjo in se ne izsuši. Zrezki, nabodala, klobase, kakor tudi zelenjava z veliko vsebnostjo vode, kot so paradižniki in čebula, so posebej primerni za pečenje na žaru.

- Živila, ki jih želite peči na žaru, porazdelite na mrežni žar ali v pekaču z mrežnim žarom, tako da ne bodo presegle površine grelnika.
- Potisnite mrežni žar ali pekač z mrežnim žarom na želeno višino v pečici. Če pečete na mrežnem žaru, potisnite pekač na spodnjo polico, da se bodo tam zbirale maščobe. Pekač mora biti take velikosti, da pokriva celotno območje pečenja na žaru. Ta pekač morda ni priložen izdelku.
  Čiščenje posode bo lažje, če boste v pekač nalili nekaj vode.

Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

## Uporaba električne pečice

**Izbira temperature in načina delovanja**




1 Vrtljivi gumb za funkcije
2 Vrtljivi gumb za termostat

1. Gumb za funkcije nastavite v želen način delovanja.
2. Gumb za temperaturo nastavite na želeno temperaturo.

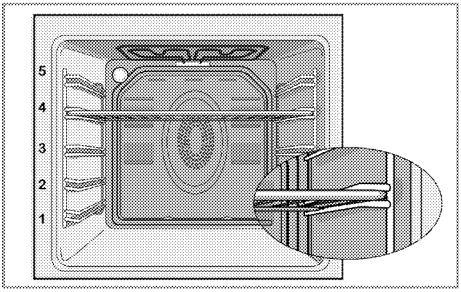
» Pečica se segreje na nastavljeno temperaturo in jo vzdržuje. Med segrevanjem sveti lučka temperature.

**Izklop električne pečice**

Zavrtite gumb za funkcije in gumb za temperaturo na položaj za izklop (zgoraj).

**Položaji polic (za modele z mrežnim žarom)**

Pomembna je pravilna namestitev mrežnega žara na mrežno polico. Mrežni žar vstavite med mrežne police kot je prikazano na sliki.
Mrežni žar naj ne bo nameščen proti zadnji steni pečice. Potisnite mrežni žar na sprednji del police in ga namestite s pomočjo vratc, da boste dosegli dobro učinkovitost žara.
(Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)




**Načini delovanja**

Tukaj prikazano zaporedje načinov delovanja se morda razlikuje od prikaza na vaši napravi.

**Zgornje in spodnje segrevanje**

Zgornje in spodnje segrevanje delujeta. Živila se enakomerno segrevajo tako zgoraj kot spodaj. Takšno delovanje je na primer primerno za torte, pecivo ali torte in enolončnice v posodah za pečenje. Pecite le z enim pekačem.

**Bottom heating (spodnje segrevanje)**

Deluje samo spodnje segrevanje. Primerno je za pice in enakomerno popečene jedi s spodnje strani.

To funkcijo uporabite tudi za enostavno parno čiščenje.

**Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje**

Vklopljeni so zgornje in spodnje segrevanje ter ventilator (na zadnji steni). Ventilator vroč zrak enakomerno in hitro razdeli po celotni pečici. Pecite le z enim pekačem.

**Full grill (močan žar)**

Vklopljen je velik žar na stropu pečice. Primeren je za pečenje velike količine mesa.

- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

**Grill+Fan (žar + ventilator)**

Učinek pečenja ni tako močan kot v načinu "Full Grill" (močan žar)

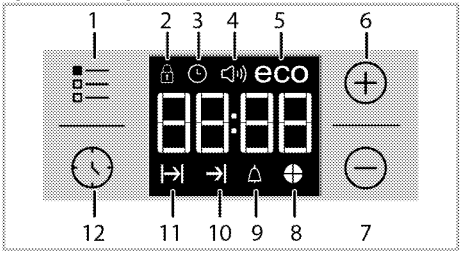
- Za pečenje vstavite majhne ali srednje velike porcije v na ustrezne police pod grelnik žara.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

**Ojačevalnik**

Ta funkcija je namenjena hitremu segrevanju pečice; ni pa primerna za pečenje jedi.

- Ko izberete to funkcijo, nastavite želeno temperaturo. Vklopi se lučka temperature in pečica se segreva.
- Ko se segrevanje konča se lučka izklopi. Sedaj pa izberite želeno funkcijo za pečenje jedi.

**Uporaba ure pečice**




| | |
|---|---|
| 1 | Gumb za nastavitev |
| 2 | Simbol zaklepa |
| 3 | Simbol ure |
| 4 | Simbol alarma za jakost (Morda je vaš izdelek ne vključuje.) |
| 5 | Simbol varčnega načina |
| 6 | Gumb za plus |
| 7 | Gumb za minus |
| 8 | Simbol časa |
| 9 | Simbol alarma |
| 10 | Simbol časa konca pečenja |
| 11 | Simbol časa pečenja |
| 12 | Gumb za izbiro programa |

Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite za konec pečenja je 5 ur in 59 minut.
Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.

Med nastavitvami bodo na zaslonu utripali ustrezni simboli. Nastavitve pričnejo delovati čez kratek čas.

Če pečenje ni nastavljeno, ne morete nastaviti časa dneva.

Preostali čas bo prikazan, če boste na začetku pečenja nastavili čas pečenja.

**Pečenje z nastavitvijo časa pečenja;**
Če nastavite čas pečenja na časovniku lahko pečico nastavite tako, da se bo ob določenem času zaustavila.
1. Izberite funkcijo pečenja.
2. Držite tipko ⏲, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol |→| za čas pečenja.
3. Čas pečenja nastavite s tipkama ✚ / ▬.

» »Ko nastavite čas pečenja, bosta na zaslonu prikazana simbol |→| in časovno okno.
4. Postavite jed v pečico in s pomočjo gumba za temperaturo nastavite temperaturo. Pečenje se začne.

» Čas pečenja se prične odštevati na zaslonu, ko se prične pečenje in sveti celotno časovo okno. Nastavljen čas pečenja je nastavljen na 4 enake dele in ko čas določenega dela poteče, simbol tega dela ugasne. Tako je jasno prikazano razmerje preostalega časa pečenja in skupnega časa pečenja.

**Nastavitev časa konca pečenja na poznejši čas;**
Ko na časovniku nastavite čas pečenja, lahko nastavite tudi konec časa pečenja ob kasnejšem času.
1. Izberite funkcijo pečenja.
2. Držite tipko ⏲, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol |→| za čas pečenja.
3. Čas pečenja nastavite s tipkama ✚ / ▬.

» »Ko nastavite čas pečenja, bo na zaslonu nenehno svetil simbol |→|.
4. Držite tipko ⏲, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol →| za konec pečenja.
5. Pritisnite tipki ✚ /▬, da nastavite konec časa pečenja.

» Ko nastavite čas pečenja, bodo na zaslonu nenehno prikazani simbol |→| ter simbol →| kot tudi časovno okno. Ko se pečenje začne, simbol →| ugasne.
6. Postavite jed v pečico in s pomočjo gumba za temperaturo nastavite temperaturo. Pečenje se začne.

» **Časovnik pečice izračuna čas začetka, tako da odšteje čas pečenja od nastavljenega časa konca pečenja.** Izbran način delovanja se vklopi, ko napoči čas začetka pečenja in je pečica segreta na nastavljeno temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca časa pečenja.

» Čas pečenja se prične odštevati na zaslonu, ko se prične pečenje in sveti celotno časovo okno. Nastavljen čas pečenja je nastavljen na 4 enake dele in ko čas določenega dela poteče, simbol tega dela ugasne. Tako je jasno prikazano razmerje preostalega časa pečenja in skupnega časa pečenja.
7. Ko je pečenje končano, se na zaslonu prikaže **"End"** (konec) in časovnik poda zvočno opozorilo.
8. Zvočno opozorilo bo zvonilo 2 minuti. Za izklop zvočnega opozorila pritisnite katerokoli tipko. Zvočno opozorilo bo ugasnilo in prikazal se bo tekoči čas.

Če ob koncu zvočnega opozorila pritisnete katerokoli tipko, bo pečica ponovno začela delovati. Gumba za temperaturo in funkcijo obrnite v položaj **"0"** (izklop), da izklopite pečico in preprečite ponovno delovanje pečice ob koncu opozorila.

**Vklop zaklepa**
Če želite preprečiti uporabo pečice, vklopite funkcijo zaklepa.
1. Držite tipko ☰, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol 🔒.

» Na zaslonu se prikaže **»OFF«** (izklop).
2. Za vklop zaklepa pritisnite ✚.

» Ko je zaklep vklopljen, se na zaslonu prikaže **»On«** (vklop) in simbol 🔒 za zaklep sveti naprej.

Ko vklopite funkcijo zaklepa, tipke na pečici ne delujejo. Zaklep se ob morebitnem izpadu električnega toka ne bo preklical.

**Za izklop zaklepa pritisnite gumb**
1. Dotaknite se ☰ dokler se na zaslonu ne prikaže simbol 🔒.

» Na zaslonu se prikaže **»On«** (vklop).
2. Zaklep izklopite, če pritisnete gumb ▬.

» Ko izklopite zaklep se prikaže **"OFF" (izklop)**.

**Nastavitev alarma**
Časovnik naprave lahko uporabljate za katera koli opozorila ali opomnike, razen programa pečenja. Alarm ne vpliva na funkcije pečice. Uporablja se samo kot opozorilo. Uporaben je na primer, če želite hrano v pečici ob določenem času obrniti. Ob koncu nastavljenega časa boste zaslišali zvočno opozorilo.
1. Držite tipko ⏲, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol 🔔.

Najdaljši čas do vklopa alarma je 23 ur in 59 minut.

2. Trajanje alarma nastavite z uporabo tipk ✚ / ▬.

Funkcijske tipke za ton alarma, dnevni čas, svetlost zaslona in temperaturo morajo biti na položaju 0 (izklopljeno).

» Simbol 🔔 bo svetil naprej in ko nastavite čas alarma, se bo ta prikazal na zaslonu.

3. Ob koncu časa alarma bo pričel utripati simbol 🔔 in zaslišali boste zvočno opozorilo.

**Izklop alarma**

1. Zvočno opozorilo bo zvonilo 2 minuti. Za izklop zvočnega opozorila pritisnite kateri koli gumb.

» Zvočno opozorilo bo ugasnilo in prikazal se bo tekoči čas.

**Preklic alarma;**

1. Držite tipko 🕒, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol 🔔 za preklic alarma.
2. Pritisnite in držite tipko ▬ dokler se ne prikaže **»00:00«**.

Prikazal se bo čas alarma. Če sta čas alarma in čas pečenja nastavljena istočasno, bo prikazan krajši čas.

**Spremenite ton alarma**

1. Držite tipko ☰, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol 🔊.
2. Želeni zvok opozorila nastavite s tipkama ✚ / ▬.
3. Nastavljeni zvok, bo vklopljen v kratkem času.

» Izbran ton alarma se bo prikazal na zaslonu kot **"b-01"**, **"b-02"** ali **"b-03"**.

**Spremenite čas dneva**

Če želite spremeniti čas dneva, ki ste ga nastavili:

1. Držite tipko ☰, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol 🕒.
2. Čas dneva nastavite s tipkama ✚ /▬.
3. Nastavljeni čas bo vklopljen v kratkem času.

**Varčen način**

Z varčnim načinom lahko med kuhanjem prihranite z energijo, če nastavite čas kuhanja v pečici.
Ta način kuhanja dopolni z notranjo temperaturo pečice z izklopom grelcev pred koncem časa kuhanja.

**Nastavitev varčnega načina**

1. Dotaknite se simbola ☰, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol **eco** (varčno).

» Na zaslonu se prikaže **»OFF«** (izklop).

2. Vklopite varčen način, tako da se dotaknete tipke ✚.

» Ko je zaklep tipk vklopljen, se na zaslonu prikaže **"On"** (vklop) in simbol za varčen način sveti.

**Izklop varčnega načina**

1. Dotaknite se simbola ☰, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol **eco** (varčno).

» Na zaslonu se prikaže **»On«** (vklop).

2. Varčen način izklopite, tako da se dotaknete tipke ▬.

» Ko je zaklep tipk izklopljen, se prikaže **"Off"** (izklop).

**Nastavitev svetlosti zaslona**
**(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

1. Dotaknite se ☰ dokler se na zaslonu ne prikaže **d-01** ali **d-02** ali **d-03** za svetlost zaslona.
2. Želeno svetlost nastavite s tipkama ✚ /▬.

» Nastavljen čas bo vklopljen v kratkem času.

**Tabela časov kuhanja**

Navedeni časi v tej tabeli so le vodilo. Časi se lahko razlikujejo glede na temperaturo živil, debelino, vrsto in želje pri pečenju.

**Pečenje in praženje**

1. polica pečice je **spodnja** polica.

| Posoda | Število pladnjev | Dodatek za uporabo | Način delovanja | Položaj police | Temperatura (°C) | Čas kuhanja (pribl. v min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Torte v pekaču | En pladenj | Standarden pekač* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Torte v posodi | En pladenj | Model za torto na mrežnem žaru** | | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Majhne torte | En pladenj | Standarden pekač* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Biskvit | En pladenj | Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Keksi | En pladenj | Pekač za pecivo* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Listnato pecivo | En pladenj | Standarden pekač* | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| Polnjeno pecivo | En pladenj | Standarden pekač* | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| Kvas | En pladenj | Standarden pekač* | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Lazanja | En pladenj | Steklen/kovinski pravokoten pekač na mrežnem žaru** | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pica | En pladenj | Standarden pekač* | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Goveji zrezek (celi) / pečenka | En pladenj | Standarden pekač* | | 3 | 25 min. 250/max, nato 180 ... 190 | 100 ... 120 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ovčje stegno (rulada) | En pladenj | Standarden pekač* | | 3 | 25 min. 220 nato 180 ... 190 | 70 ... 90 |
| Pečen piščanec (1,8-2 kg) | En pladenj | Standarden pekač* | | 2 | 15 min. 250/max, nato 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Puranje meso (5.5 kg) | En pladenj | Standarden pekač* | | 1 | 25 min. 250/max, nato 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Ribe | En pladenj | Standarden pekač* | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.
* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.
** Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.

### Tabela kuhanja za testne obroke

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljeni v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek

| Posoda | Število pladnjev | Dodatek za uporabo | Način delovanja | Položaj police | Temperatura (°C) | Čas kuhanja (pribl. v min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Krhki kruh | En pladenj | Standarden pekač* | | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Majhne torte | En pladenj | Standarden pekač* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Biskvit | En pladenj | Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Jabolčna pita | En pladenj | Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru** | | 2 | 180 | 50 ... 60 |

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.
* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.
** Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.

### Nasveti za pečenje torte

- Če je torta preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja.
- Če je torta vlažna, uporabite manj tekočine ali zmanjšajte temperaturo za 10 °C.
- Če je torta na vrhu preveč temna, jo postavite na nižjo polico, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.
- Če je znotraj dobro pečena, ampak je na zunanji strani lepljiva, uporabite manj tekočine, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.

### Nasveti za pečenje peciva

- Če je pecivo preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja. Plasti testa namočite v omako iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pecivo peče preveč dolgo, bodite pozorni, da debelina pripravljenega peciva ne preseže globine pekača.
- Če zgornja stran peciva porjavi spodnja stran pa ni pečena, se prepričajte, da ni vsa omaka na dnu peciva. Poskušajte omako enakomerno porazdeliti med plasti testa in na vrh peciva, da bo zapečenost enakomerna.

Pecivo specite v načinu in pri temperaturi navedeni v tabeli pečenja. Če spodnji del peciva še vedno ni dovolj zapečen, ga naslednjič postavite eno polico nižje.

### Nasveti za kuhanje zelenjave

- Če zelenjavni jedi zmanjka soka in postane presuha, jo skuhajte v ponvi s pokrovom namesto v pekaču. Pokrite posode bodo obdržale jedi sočne.
- Če se zelenjavna jed ne skuha, zelenjavo skuhajte vnaprej ali jo pripravite kot konzervirana živila in jo postavite v pečico.

## Uporaba žara

**OPOZORILO**
Med pečenjem zaprite vratca pečice.
Vroče površine lahko povzročijo opekline!

### Vklop žara

1. Gumb za funkcije zavrtite na želen simbol za žar.
2. Nato nastavite želeno temperaturo žara.
3. Po potrebi prej 5 minut segrevajte.

» Zasveti lučka temperature.

### Izklop žara

1. Gumb za funkcije zavrtite v položaj za izklop (zgoraj).

Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

## Tabela časov kuhanja z žarom
## Pečenje z električnim žarom

| Živila | Dodatek za uporabo | Položaj police | Priporočena temperatura (°C)** | Čas kuhanja na žaru (pribl.) |
|---|---|---|---|---|
| Ribe | Mrežni žar | 4...5 | 250/max | 20...25 min. # |
| Kosi piščanca | Mrežni žar | 4...5 | 250/max | 25...35 min. |
| Jagnjetina | Mrežni žar | 4...5 | 250/max | 20...25 min. |
| Goveja pečenka | Mrežni žar | 4...5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Telečji kotlet | Mrežni žar | 4...5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Popečen kruh * | Mrežni žar | 4 | 250/max | 1...3 min. |
| # glede na debelino<br>*Predhodno segrevajte 5 minut<br>**Če temperature vašega izdelka ni mogoče nastaviti, bo žar deloval na priporočeni temperaturi. | | | | |

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljeni v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek

| Živila | Dodatek za uporabo | Položaj police | Temperatura (°C) | Čas kuhanja (pribl. v min.) |
|---|---|---|---|---|
| Popečen kruh | Mrežni žar | 4 | 250/max | 1...3 min. |
| Mesne kroglice (govedina) - 12 kosov | Mrežni žar | 4 | 250/max | 25...35 min. |
| Hrano obrnite po 2/3 časa pečenja.<br>Priporočamo pribl. 5 minutno predsegrevanje za vsa živila za pečenje na žaru. | | | | |

# 7 Vzdrževanje in čiščenje

## Splošne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.

**NEVARNOST:**
Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!

**NEVARNOST:**
Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.
Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlitja nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.
- **(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**
  Steklenega pokrova ne čistite s trdimi kovinskimi strgali ali abrazivnimi čistili. Poškodujete lahko stekleno površino.

Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.
Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

## Čiščenje plošče

### Čiščenje gorilnika

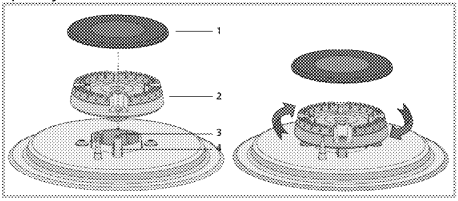
1. Nosilce posod odstranite s plošče.
2. Odstranite vse dele gorilnika, ki se jih da odstraniti, in jih ročno očistite z gobico, malo detergenta ter vročo vodo.
3. Dele gorilnika, ki se jih ne da odstraniti, očistite z mokro krpo.
4. Vžigalno svečko in termo elemente (pri modelih z vžigom in termo elementi) očistite z rahlo vlažno krpo. Nato jih posušite s čisto krpo. Prepričajte se, da so izstopne odprtine in vžigalna svečka popolnoma suhe.

V nasprotnem primeru ob vžigu ne bo isker.

5. Pri nameščanju zgornjih žarov bodite pozorni, da nosilce posod namestite na sredino gorilnikov.

### Namestitev delov gorilnika

Po čiščenju gorilnika namestite dele kot je prikazano spodaj.

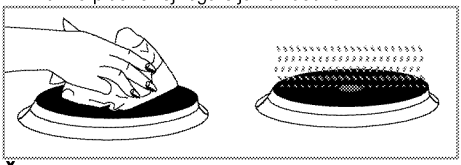



1 Pokrov gorilnika
2 Krona gorilnika
3 Gorilnik
4 Vtič za iskre (pri modelih z vžigom)

1. Namestite krono gorilnika tako, da vodi skozi odprtino (4) za vtič za iskre (4). Krona gorilnika obrnite v desno in levo, da se prepričate, da se nahaja v komori gorilnika.
2. Namestite pokrov gorilnika na krono gorilnika.

### Električne plošče

1. Izklopite grelne plošče in počakajte, da se ohladijo.
2. Po potrebi očistite grelne plošče s čistilom (čistila/mehčalci so na voljo v specializiranih trgovinah).
3. Po čiščenju jih za nekaj minut zagrejte, da osušite zgornji predel.
4. Na zgornjo površino grelne plošče redno nanesite tanko plast strojnega olja za zaščito.



## Čiščenje upravljalne plošče

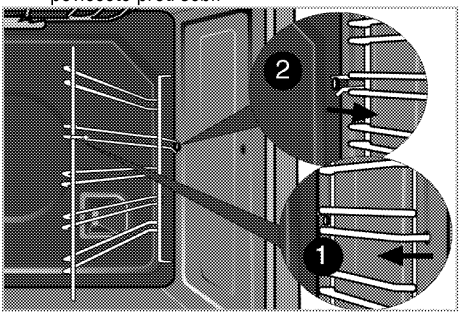
Upravljalno ploščo in gumbe očistite z vlažno krpo in jih obrišite.

Če je vaš izdelek opremljen z upravljalnimi gumbi/tipkami, jih za čiščenje nadzorne plošče ne odstranjujte.
saj lahko poškodujete nadzorno ploščo!

## Čiščenje pečice

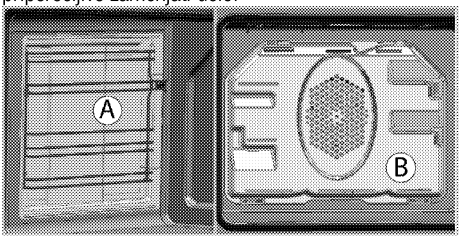
**Za čiščenje stranske stene(Funkcije se razlikuje-jo glede na model naprave.)**
**(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

1. Sprednji del stranske police odstranite, tako da ga povlečete v nasprotno smer stranske stene.
2. Celotno stransko polico odstranite, tako da jo povlečete proti sebi.




**Katalitične stene**
**(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

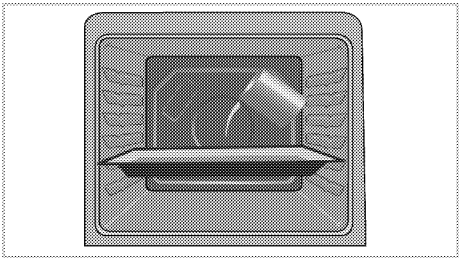
Notranji stranski steni (A) in/ali zadnja stena (B) vašega izdelka je lahko prevlečena s katalitičnim emajlom. Katalitične stene so svetle mat barve in imajo porozno površino. Katalitičnih sten pečice ne smete čistiti. Zahvaljujoč svoji preluknjani strukturi katalitične površine absorbirajo maščobo in ko se površina napolni z maščobo, začnejo sijati. V tem primeru je priporočljivo zamenjati dele.




**Enostavno parno čiščenje**

Zagotavlja enostavno čiščenje, saj para, ki se ustvari v pečici, in vodne kapljice, ki se kondenzirajo v pečici, omehčajo umazanijo (ki je ne smemo pustiti preveč časa).

1. Iz pečice odstranite vse pripomočke.
2. V pekač za pečico nalijte 500 ml vode in ga postavite na 2. polico pečice.



3. Nastavite pečico na enostaven način čiščenja s paro in teče pri 100 ° C za 25 minut.
4. Odprite vrata in obrišite notranjo površino pečice z vlažno gobo ali krpo.
5. Trdovratno umazanijo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo ali gobo ter jo obrišite s suho krpo.

> Med načinom lahkega parnega čiščenja, voda v predalčku za mehčanje rahlo oblikovanih ostankov/umazanije bo izparila in kondenzirala v votlini pečice in na notranjem steklu vrat pečice, zato lahko kaplje, ko so vrata pečice odprta. Kondenzacijo obrišite ob odprtih vratih pečice.

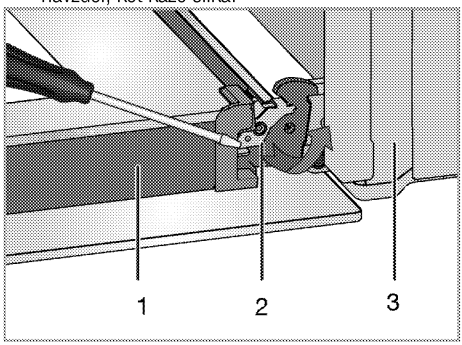
**Čiščenje vrat pečice**

Vratca pečice očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jih obrišite s suho krpo.

> Za čiščenje vratc pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in uničijo steklo.

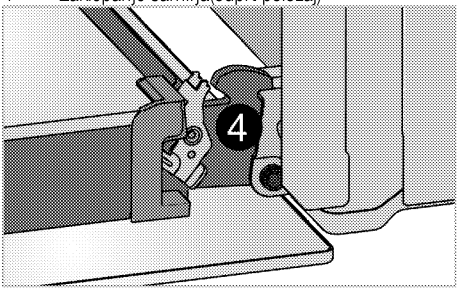
## Odstranjevanje vratc pečice

1. Odprite sprednja vratca (1).
2. Odprite sponki na ohišju tečajev (2) na desni in levi strani sprednjih vratc, tako da ju potisnete navzdol, kot kaže slika.

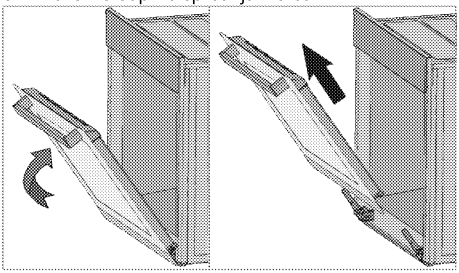



1 Vratca
2 Zaklepanje šarnirja(zaprta pozicija)
3 Pečica

4 Zaklepanje šarnirja(odprt položaj)




3. Nekoliko odprite sprednja vratca.



4. Vratca odstranite, tako da jih povlečete navzgor, da se sprosti iz desnega in levega tečaja.

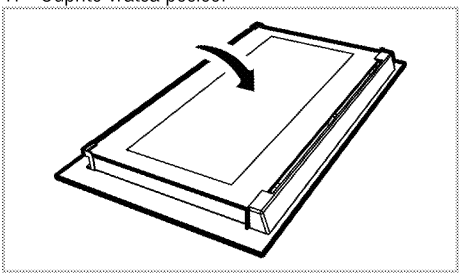
Za namestitev vrat v obratnem vrstnem redu ponovite postopek za odstranjevanje. Ne pozabite zapreti spojke na ohišju tečajev, ko boste vratca znova namestili.

## Odstranjevanje notranjega stekla vratc

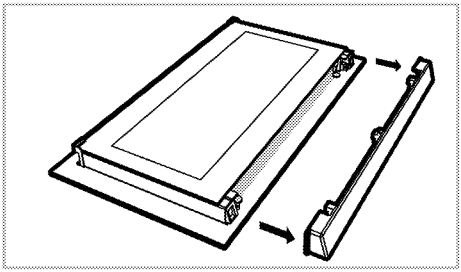
**(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

Notranjo stekleno ploščo vratc lahko za namene čiščenja odstranite.

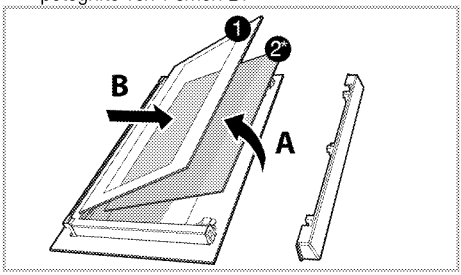
1. Odprite vratca pečice.



2. Potegnite proti sebi in odstranite plastični del, ki je nameščen na zgornjem delu sprednjih vratc.



3. Kot prikazuje slika, dvignite najbolj notranjo stekleno ploščo (1) nekoliko v smeri **A** in jo potegnite ven v smeri **B**.




1 Najbolj notranja steklena plošča

2* Notranja steklena plošča (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

4. Če je vaš izdelek opremljen z notranjo stekleno ploščo; za odstranjevanje notranje steklene plošče ponovite postopek (2).
5. Pri prerazporejanju vratc najprej ponovno namestite notranjo stekleno ploščo (2). Namestite posneti rob steklene plošče v posneti rob plastične reže. (Če je vaš izdelek opremljen z notranjo stekleno ploščo). Notranja steklena plošča (2) mora biti nameščena v plastično režo v bližini najbolj notranje steklene plošče (1).
6. Ko nameščate najbolj notranjo stekleno ploščo (1), se prepričajte, da bo stran z napisom obrnjena proti notranji stekleni plošči. Pomembno je, da namestite spodnji rob najbolj notranjo stekleno ploščo (1) v spodnjo plastično režo.
7. Plastični del potisnite proti okvirju, dokler ne zaslišite kratkega zvoka.

## Zamenjava luči v pečici

**NEVARNOST:**
Preden zamenjate lučko pečice, se prepričajte, da je naprava izklopljena in ohlajena, saj boste tako preprečili nevarnost električnega udara. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

V tej pečici se uporablja žarnica z žarilno nitko z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm, premerom manj kot 30 mm ali halogensko svetilko z vtičnico tipa G9, moč manj kot 60 W. Svetilke so primerne za delovanje pri temperaturah nad 300 ° C. Svetilke za pečico lahko dobite pri pooblaščenem serviserju ali tehniku z licenco.

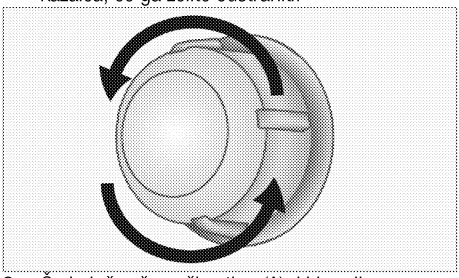
Položaj luči je lahko drugačen kot na sliki.

Luč, uporabljena v tej napravi, ni primerna za osvetlitev gospodinjskih prostorov. Predviden namen te luči je, da uporabnik lažje vidi živila.

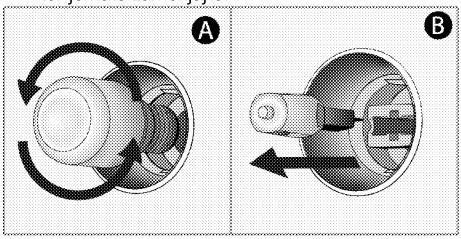
Luči, uporabljene v tej napravi, morajo zdržati ekstremne fizične pogoje, kot so temperature nad 50°C.

**Če je pečica opremljena z okroglo lučjo:**

1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Stekleni pokrov obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, če ga želite odstraniti.



3. Če je luč vaše pečice tipa (A), ki je prikazan na spodnji sliki, jo odstranite tako, da jo zavrtite, kot prikazuje slika, nato pa jo zamenjajte. Če je tipa (B), jo povlecite in odstranite, kot prikazuje slika, ter jo nato zamenjajte.




4. Namestite stekleni pokrov.

# 8 Odpravljanje težav

**Pečica med delovanjem oddaja paro**.

- Uhajanje dima ni nič nenavadnega. >>> *To ni napaka.*

**Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.**

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

**Naprava ne deluje.**

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*

**Lučka pečice ne deluje.**

- Lučka pečice je okvarjena. >>> *Zamenjajte lučko pečice.*
- Elektrika je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

**Pečica se ne segreva.**

- Morda ni nastavljena na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja. >>> *Nastavite pečico na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja.*
- V modelih s časovnikom, časovnik ni nastavljen. >>> *Nastavite čas.*
  (V napravah z mikrovalovno pečico, časovnik upravlja samo mikrovalovno pečico.)
- Elektrika je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

**Ni iskre za vžig.**

- Ni toka. >>> *Preverite varovalke.*
- Čas ni nastavljen. >>> *Nastavite čas.*

**Ni plina.**

- Glavni ventil za plin je zaprt. >>> *Odprite ventil za plin.*
- Cev za plin je upognjena. >>> *Pravilno namestite cev za plin.*

**Gorilniki ne gorijo pravilno ali sploh ne gorijo.**

- Gorilniki so umazani. >>> *Očistite sestavne dele gorilnikov.*
- Gorilniki so mokri. >>> *Posušite sestavne dele gorilnikov.*
- Pokrov gorilnika ni varno nameščen. >>> *Pravilno namestite pokrov gorilnika.*
- Ventil za plin je zaprt. >>> *Odprite ventil za plin.*
- Plinska jeklenka je prazna (če uporabljate LPG-utekočinjeni naftni plin). >>> *Zamenjajte plinsko jeklenko.*

**(V modelih s časovnikom) Prikaz časa utripa oz. prikazan je simbol ure.**

- Prišlo je do električnega izpada. >>> *Nastavite čas/Napravo izklopite in jo ponovno vklopite.*

V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.