

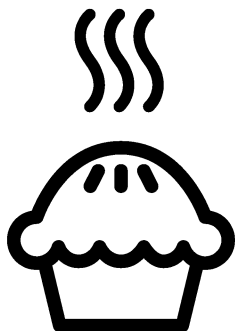


## **Pećnica**

Korisnički priručnik

## **Духовка**

Посібник користувача



FSE63320DW

**SB / UK**

285.3033.42/R.AF/2.06.2020/5-5

7785887803

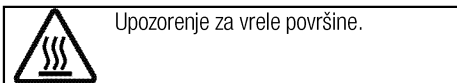
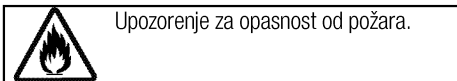
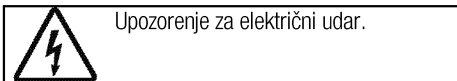
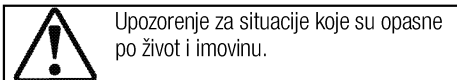
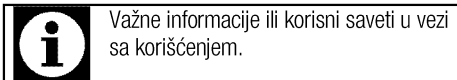
## Molimo da prvo pročitate ovo uputstvo!

Poštovani korisniče,  
zahvaljujemo na izboru Beko proizvoda. Nadamo se da ćete na najbolji mogući način iskoristiti Vaš proizvod, koji je napravljen sa visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom. Stoga, molimo da pročitate ovo celo korisničko uputstvo i sva prateća dokumenta pažljivo pre korišćenja proizvoda i čuvajte ih kao podsetnik za buduću upotrebu. Ako ovaj proizvod predate trećem licu, priložite i ovo korisničko uputstvo. Pratite sva upozorenja i informacije iz korisničkog uputstva.

Imajte na umu da ovo korisničko uputstvo može da se primeni i na nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti naznačene u priručniku.

### Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



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

**1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje 4**

Opšta bezbednost.....	4
Sigurnost kod rada s plinom .....	4
Bezbednost električnih proizvoda .....	6
Bezbednost proizvoda .....	6
Namena .....	9
Bezbednost dece .....	9
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad .....	9
Odlaganje ambalažnog materijala.....	9
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad .....	10

**2 Opšte informacije 11**

Pregled .....	11
Sadržaji pakovanja .....	12
Tehničke specifikacije .....	13
Tabela brizgaljki.....	13

**3 Instalacija 14**

Pre instalacije.....	14
Instalacija i povezivanje .....	15
Promena vrste plina .....	19

**4 Pripreme 21**

Saveti za uštedu energije.....	21
Prva upotreba.....	21
Podešavanje vremena .....	21
Prvo čišćenje proizvoda.....	21

Prvo zagrevanje.....	22
----------------------	----

**5 Kako koristiti ploču za kuvanje 23**

Opšte informacije o kuvanju.....	23
Korišćenje ploča za kuvanje .....	23

**6 Kako rukovati rernom 25**

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju.....	25
Kako koristiti električnu rernu.....	25
Režimi rada.....	26
Korišćenje sata rerne.....	26
Tabela vremena kuvanja.....	29
Kako rukovati roštiljem .....	30
Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja.....	30

**7 Održavanje i nega 31**

Opšte informacije .....	31
Čišćenje ploče za kuvanje.....	31
Čišćenje komandne table.....	32
Čišćenje rerne.....	32
Skidanje vrata rerne .....	33
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima.....	33
Zamena sijalice u rerni .....	34

**8 Otklanjanje kvarova 35**

## **1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje**

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od opasnosti povreda i oštećenja imovine. Neuspešno praćenje ovih uputstava će poništiti garanciju.

### **Opšta bezbednost**

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su im data uputstva. Deca koja su pod nadzorom ne smeju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod ustupi drugoj osobi za ličnu upotrebu ili kao polovan proizvod, potrebno je takođe proslediti korisnički priručnik, etikete proizvoda i

druge relevantne dokumente i delove.

- Nikada ne stavljajte uređaj na pod pokriven tepihom. Inače, umanjen protoka vazduha ispod proizvoda će uzrokovati pregrevanje električnih delova. Ovo će izazvati probleme sa Vašim proizvodom.
- Instalaciju i popravke smeju da vrše samo ovlašćeni serviseri. Proizvođač neće snositi odgovornost za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe, što takođe može poništiti garanciju. Pre instalacije, pažljivo pročitajte uputstva.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Prekontrolišite da li su funkcijski tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

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

- Sve radove na plinskoj opremi i sustavima smiju vršiti samo ovlašćene kvalificirane osobe.
- Prije instalacije, pazite da su uvjeti lokalne distribucije (vrsta i talk plina) i postavke na aparatu kompatibilni.
- Ovaj uređaj ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira i kuhinjskih krpa itd. na ručici,

sušenje niti u druge svrhe zagrevanja. Bit će montiran i spojen u skladu s trenutnim zakonima o instalaciji. Posebna se pažnja treba dati zahtjevima vezanim za ventilaciju; pogledajte *Pre instalacije, strana 14*

- PAŽNJA: Upotreba plinskih šporeta dovodi do stvaranja toplote, vlage i proizvoda sagorevanja u prostoriji u kojoj je instaliran. Pobrinite se da kuhinja ima dobru ventilaciju, a naročito tokom korišćenja aparata: neka otvori za prirodnu ventilaciju budu otvoreni ili instalirajte mehanički ventilacioni uređaj (mehanički aspirator). Duža intenzivna upotreba uređaja može da zahteva dodatnu ventilaciju, na primer, veći nivo mehaničke ventilacije.
- Pravilan rad plinskih uređaja i sustava se mora stalno proveravati. Regulator, crevo i njegova stezaljka se moraju redovno proveravati i zameniti u vremenskom roku preporučenom od strane proizvođača ili kada je potrebno.
- Redovito čistite plinske plamenike. Plamen treba biti plav i gorjeti ujednačeno.
- Ovaj proizvod treba da se koristi u prostoriji u kojoj se nalazi ispravno podešen i funkcionalan

senzor za ugljen monoksid. Postarajte se da senzor za ugljen monoksid radi ispravno i da se redovno održava. Senzor za ugljen monoksid treba da se instalira maksimalno 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 posledice 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 otvorenu vatru i ne pušite. Ne koristite električnu dugmad (npr. prekidač za svetlo, zvono za vrata itd.). Ne koristite fiksni ili mobilni telefon.
- Zatvorite sve ventile na plinskim uređajima i plinomjerima.
- Otvorite vrata i prozore.
- Proverite nepropusnost svih cijevi i spojeva. Ako još osjetite plin, izađite iz stana.
- Upozorite susjede.
- Zovite vatrogasce. Koristite telefon izvan kuće.

- Nemojte ponovo unositi stvari dok vam se ne kaže da je bezbedno da se to uradi.

### **Bezbednost električnih proizvoda**

- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser. Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod povežite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.
- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
- Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa

mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.

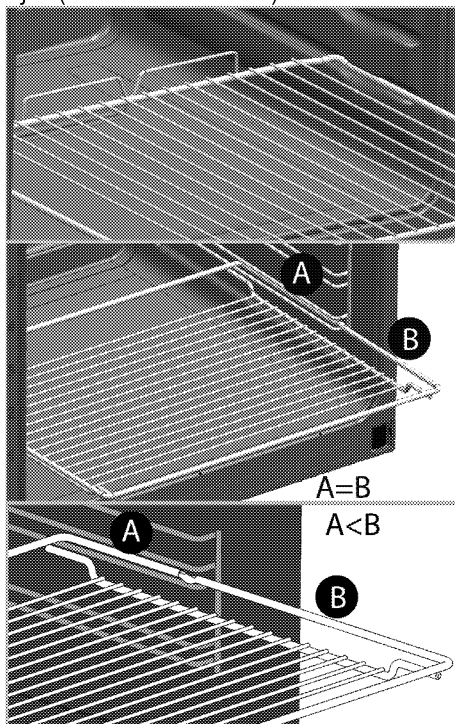
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da plinski/električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

### **Bezbednost proizvoda**

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.

- Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
- Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
- Uređaj se zagreva tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.
- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji se može stvoriti u plehu/tegli može da izazove njihovo pucanje.
- Plehove za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu izgubiti površinu, što može dovesti do razbijanja stakla

- Ne koristite paročištače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
- (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)  
Pravilno postavljanje žičane police i pleha na žičane police  
Važno je da se žičana polica i/ili pleh pravilno postave na policu. Žičanu policu ili pleh gurnite između 2 šine i proverite stabilnost pre postavljanja jela na njih (vidi sledeću sliku).



- Ne koristite proizvod ako je staklo na prednjim vratima skinuto ili napuklo.

- Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.
  - Postavite papir za pečenje u šerpu ili na dodatak za rernu (pleh, gril itd.) zajedno sa hranom, a zatim ubacite sve u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite višak delova papira za pečenje koji prelazi dodatak ili šerpu da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata u rerni. Nikada nemojte da koristite papir za pečenje na temperaturi koja je veća od naznačene temperature za papir za pečenje. Nemojte da stavljate papir za pečenje direktno na dno rerne.
  - UPOZORENJE: Pobrinite se da kabl za napajanje aparata bude iskopčan ili automatski prekidač kola isključen pre zamene lampe da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
  - Ne zatvarajte gornji poklopac ako ringle ili gorionici hladni. Obrišite gornji poklopac pre otvaranja da bi se sprečilo curenje vode u zadnje i unutrašnje delove rerne.
  - Uređaj ne sme da se instalira iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.
  - Uređaj mora da se postavi direktno na pod. Ne sme da se postavlja na postolje ili podnožje.
  - UPOZORENJE: Kuvanje na ringli sa zagrejanom masti ili uljem može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da gasite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen tj., pokrijte ga poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.
  - PAŽNJA: Proces kuvanja mora da bude pod nadzorom. Kratkotrajni proces kuvanja mora neprekidno da bude pod nadzorom.
  - UPOZORENJE: Opasnost od požara: Nemojte držati predmete na površinama za kuvanje.
  - Ovaj aparat nije predviđen da se upravlja putem eksternog tajmera ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
  - UPOZORENJE: Koristite samo štitnike ploče za kuvanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuvanje ili koje je proizvođač aparata odredio kao pogodne u uputstvu za upotrebu, ili štitnike ploče za kuvanje koje sadrži aparat. Upotreba neodgovarajućih štitnika može izazvati nezgode.
- Za pouzdanost proizvoda od požara:
- Uverite se da je utikač dobro umetnut u utičnicu kako ne bi izazvao varnice.
  - Ne koristite oštećen, isečen ili produžni kabl, osim originalnog kabla.



- Pobrinite se da na utičnici na koju je priključen proizvod nema ni vlage ni tečnosti.
- Pobrinite se da plinska instalacija bude dobra i da neće izazvati curenje gasa.

### Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
- PAŽNJA: Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."
- Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.
- Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nenamenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.
- Rerna može da se koristi za odmrzavanje, pečenje i pečenje hrane na roštilju.

### Bezbednost dece

- UPOZORENJE: Pristupačni delovi mogu da se zagreju za vreme upotrebe. Decu treba udaljiti.
- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijale držite van domašaja dece. Molimo da sve delove ambalaže odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.

- Električni proizvodi i/ili proizvodi na gas su opasni za decu. Udaljite decu od proizvoda kada je uključen i nemojte im dozvoliti da se igraju sa proizvodom.
- Iznad uređaja ne stavljajte predmete koje bi deca mogla da dohvate.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite da deca sede na njima. To može da dovede do prevrtanja i mogu da se oštete šarke vrata.

### Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

#### Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

#### Usaglašenost sa RoHS direktivom:

Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

### Odlaganje ambalažnog materijala

- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

## Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kutiju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pratite uputstva na kutiji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u foliju za pakovanje sa vazdušnim mehurićima ili deblji karton i dobro zalepite.
- Da biste sprečili da rešetka za roštilj i pleh u rerni oštete vrata rerne, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata rerne prema položaju plehova. Vrata rerne zalepite trakom za bočne stranice.
- Osigurajte poklopce i držače posuda pomoću samolepljive trake.
- Ne koristite vrata ili ručicu za podizanje ili pomeranje ovog proizvoda.



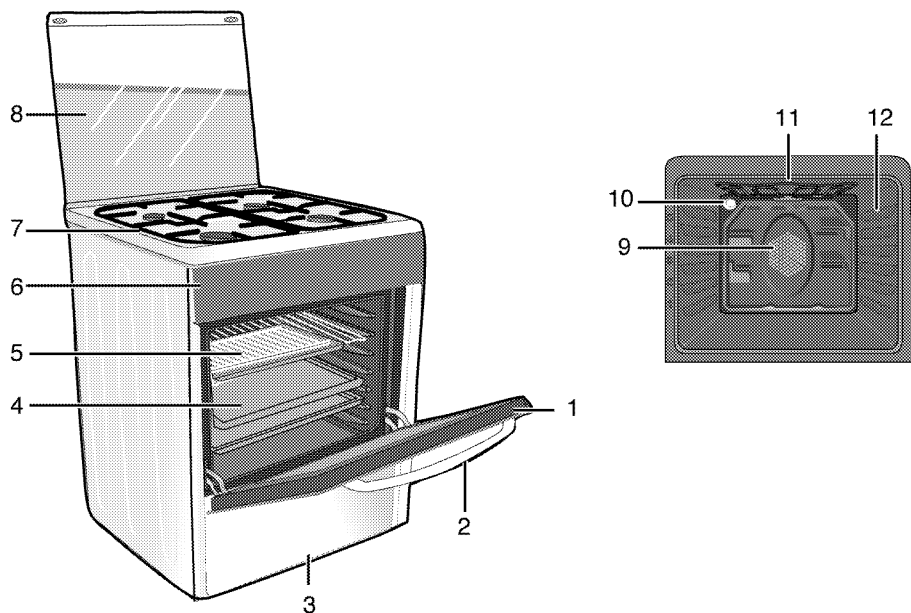
Ne stavljajte nikakve predmete na proizvod i premeštajte ga u uspravnom položaju.



Proverite opšti izgled svog proizvoda da biste pronašli eventualna oštećenja koja su mogla nastati za vreme transporta.

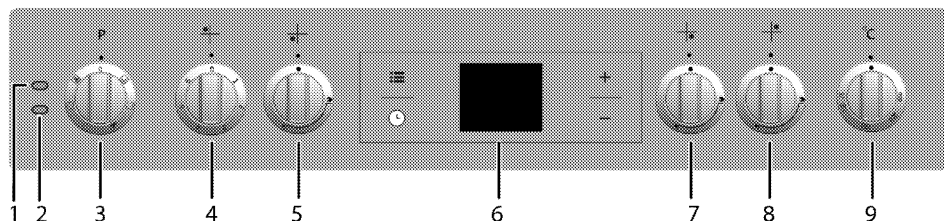
## 2 Opšte informacije

### Pregled



- 1 Prednja vrata
- 2 Ručka
- 3 Donja fioka
- 4 Pleh
- 5 Žičana polica
- 6 Kontrolna tabla

- 7 Ploča sa gorionikom
- 8 Gornji poklopac
- 9 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 10 Lampa
- 11 Grejač roštilja
- 12 Položaji police



- 1 Lampica za upozorenje
- 2 Lampica termostata
- 3 Obrtno dugme za izbor funkcije
- 4 Ringla Pozadi levo
- 5 Brzi gorionik Napred levo
- 6 Digitalni vremenski programator
- 7 Pomoćni gorionik Napred desno
- 8 Normalni gorionik Pozadi desno
- 9 Obrtno dugme termostata

## Sadržaji pakovanja

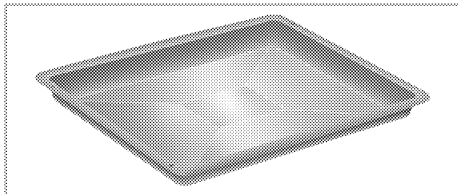


Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvoda.

1. **Korisnički priručnik**

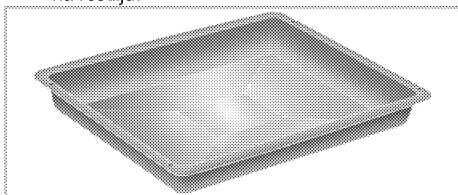
2. **Standardni pleh**

Koristi se za peciva, smrznutu hranu ili pečenje velikih komada mesa.



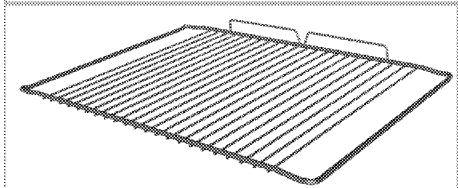
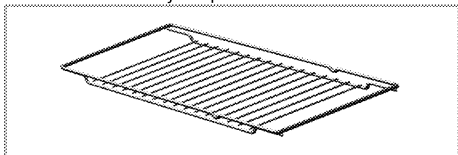
3. **Duboki pleh**

Koristi se za peciva, velike komade mesa, veoma sočna jela i sakupljanje masnoće tokom pečenja na roštilju.



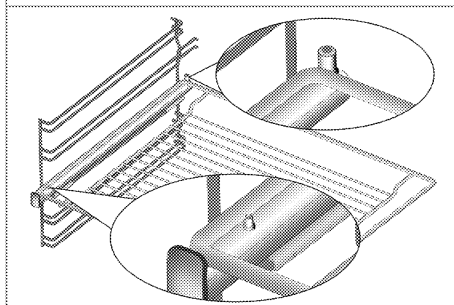
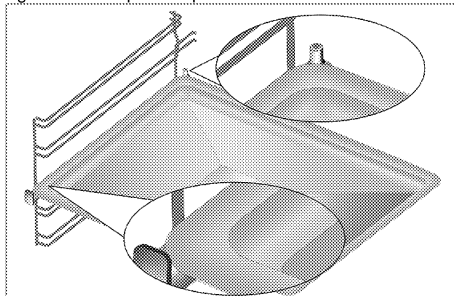
4. **Žičani roštilj**

Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.

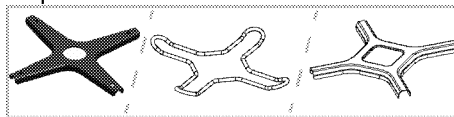


5. **Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police**  
**(Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)**

Teleskopske police vam omogućavaju da lako postavljate i uklanjate plehove i žičanu policu. Kada koristite pleh i žičanu policu sa teleskopskim policama uverite se da trnovi na zadnjem delu teleskopske police stoje naspram uglova žičane police i pleha.



6. **Adapter za džezvu**



Koristi se za džezvu.

## Tehničke specifikacije

OPŠTE	
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm/600 mm/600 mm
Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	4.4 kW
Tip kabla / poprečni presek	min.H05W-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Kategorija plinskog proizvoda	II 2H3B/P / II 2H3+ / I 2H
Vrsta gasa / pritisak	NG G 20/20 mbar
Ukupna potrošnja gasa	5.9 kW
Prebacivanje na vrstu gasa / pritisak <sup>9</sup>	LPG G 30/28-30 mbar
- opciono	Propan 31/37 mbar - NG G 20/13 mbar
Pluća za kuvanje	
Gorionici	
Pozadi levo	<b>Ringla</b>
Dimenzije	180 mm
Snaga	2000 W
Napred levo	<b>Brzi gorionik</b>
Snaga	2.9 kW
Napred desno	<b>Pomoćni gorionik</b>
Snaga	1 kW
Pozadi desno	<b>Normalni gorionik</b>
Snaga	2 kW
RERNA/ROŠTILJ	
<b>Glavna rerna</b>	<b>Sa ventilatorom</b>
Unutrašnja lampa	15-25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

# Osnovi: Informacije na nalepnici energetskega rejtinga električnih rerni navedene su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardom. Ove vrednosti su određene pod standardnim opterećenjem sa gornjim i donjim grejačem ili sa funkcijama koje uključuju ventilator (ako postoje).

Klasa energetske efikasnosti je određena u skladu sa sledećim prioritetom u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje kod proizvoda ili ne. 1-Kuvanje sa eko ventilatorom, 2- Turbo sporo kuvanje, 3- Turbo kuvanje, 4- Zagrevanje odozdo/odozgo uz pomoć ventilatora, 5-Zagrevanje odozgo i odozdo.

Tehničke specifikacije se mogu izmeniti bez prethodnog obaveštenja da bi se poboljšao kvalitet proizvoda.

Slike koje su date u ovom uputstvu za upotrebu su samo ilustrativne i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim proizvodom.

Vrednosti, koje su navedene na oznakama proizvoda ili u drugoj dokumentaciji koju ste dobili uz proizvod, dobijene su pod laboratorijskim uslovima u skladu sa odgovarajućim standardima. U zavisnosti od radnih uslova i uslova okruženja proizvoda, ove vrednosti se mogu razlikovati.

### Tabela brizgaljki

Položaj zone ploče za grejanje	2.9 kW		
	Napred levo	1 kW Napred desno	2 kW Pozadi desno
Vrsta gasa / pritisak			
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 ovlašćenog servisa.

### 3 Instalacija

Proizvod mora da instalira kvalifikovano lice u skladu sa važećim propisima. U suprotnom, garancija neće važiti. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništi garanciju.



Priprema lokacije i električne i gasne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.



#### OPASNOST:

Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.

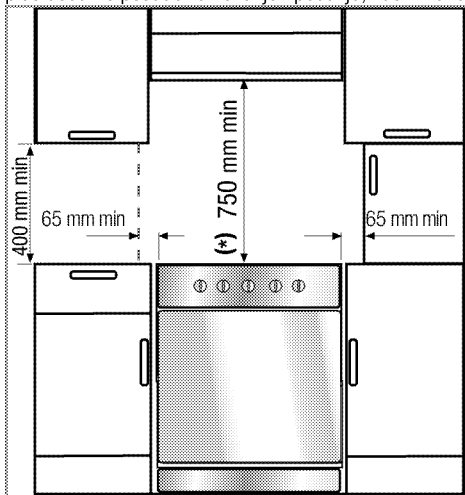


#### OPASNOST:

Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

### Pre instalacije

Da biste osigurali da ispod aparata postoji kritičan slobodan vazdušni prostor, preporučujemo da se ovaj aparat montira na čvrstoj osnovi i da nožice ne upadaju u tepih ili neku drugu mekanu podnu oblogu. Kuhinjski pod mora da bude u stanju da izdrži aparat plus dodatno posuđe za kuvanje i pečenje, kao i hranu.



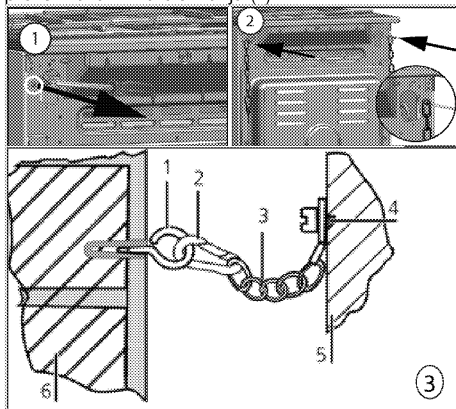
- Može se koristiti sa ormarićima sa obe strane, ali se mora obezbediti minimalan slobodan prostor od 400mm iznad nivoa ploče za kuvanje i slobodan prostor od 65mm između šporeta i bilo kog bočnog zida, pregrade ili visokog ormarića.

- Može se koristiti i u slobodno stojećem položaju. Obezbedite minimalni razmak od 750mm iznad površine ploče za kuvanje.
- (\*) Ako se kuhinjski aspirator montira iznad šporeta, pogledajte uputstvo proizvođača aspiratora u vezi sa visinom instalacije (min. 650 mm).
- Uređaj odgovara aparatu klase 1, tj. njegova zadnja strana je **jedna** bočna strana može da se postavi uz zidove kuhinje, kuhinjski nameštaj ili drugi uređaj bilo koje veličine. Kuhinjski nameštaj ili uređaj sa **druge** strane šporeta mora da bude iste veličine ili niži.
- Svaki element kuhinskog nameštaja koji se nalazi uz aparat mora da bude otporan na toplotu (min. do 100 °C).

### Sigurnosni lanac

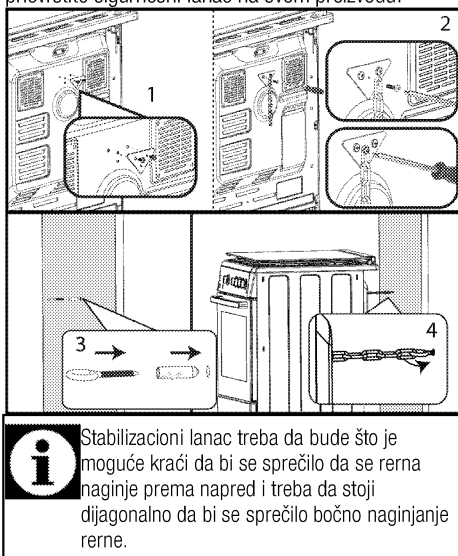
**Ako vaš proizvod ima 2 sigurnosna lanca;**

Uređaj mora da se osigura od pada korišćenjem dva sigurnosna lanca sa kojim je rerna isporučena. Zakačite kuku (1) pomoću odgovarajućeg eksera na kuhinjski zid (6) i učvrstite sigurnosni lanac (3) na kuku preko mehanizma blokiranja (2).



- 1 Kuka za stabilizaciju
- 2 Mehanizam blokiranja
- 3 Sigurnosni lanac
- 4 Učvrstite lanac na zadnjoj strani šporeta
- 5 Zadnja strana šporeta
- 6 Kuhinjski zid

**Ako vaš proizvod ima 1 sigurnosni lanac;**  
 Uređaj mora da se osigura od pada korišćenjem jednog sigurnosnog lanca koji je isporučen sa retnom. Pratite korake navedene na slici u nastavku da pričvrstite sigurnosni lanac na svom proizvodu.



Stabilizacioni lanac za šporete nije dizajniran sa mestom za pričvršćivanje konzole.

### Sobna ventilacija

Sve prostorije moraju da imaju prozor koji se otvara ili nešto slično, a u nekim prostorijama je neophodna i stalna ventilacija. Vazduh za sagorevanje se uzima iz prostorije, a izduvni gasovi se emituju direktno u prostoriju. Dobra ventilacija ima ključnu važnost za bezbedan rad vašeg aparata.

### Prostorije sa vratima i/ili prozorima koji vode direktno ka spoljašnjem okruženju

Na vratima i/ili prozorima koji vode direktno ka otvorenom prostoru mora da postoji otvor za ukupnu ventilaciju dimenzija koje su naznačene u tabeli ispod na osnovu ukupne snage gasa na uređaju (ukupna potrošnja snage gasa uređaja je prikazana u tabeli sa tehničkim specifikacijama u ovom priručniku). Ako vrata i/ili prozori ne pružaju ukupni otvor za ventilaciju koji odgovara ukupnoj potrošnji gasa za uređaj kao što je navedeno u tabeli ispod, onda definitivno mora da postoji dodatni fiksni otvor za ventilaciju u prostoriji da bi se osigurali minimalni ukupni zahtevi za ventilaciju za ukupnu potrošnju gasa za uređaj. Fiksni otvor za ventilaciju može da obuhvata otvore za postojeće cigle za provetranje, dimenzije otvora za aspiratore itd.

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

### Prostorije koje nemaju vrata i/ili prozore koji se mogu otvoriti i koji direktno vode ka spoljašnjem okruženju

Ako prostorija gde je uređaj montiran ne sadrži vrata i/ili prozor koji se nudi direktan pristup otvorenom prostoru, treba koristiti druge proizvode koji definitivno pružaju fiksni ne podesivi otvor za ventilaciju koji se ne može zatvoriti i koji zadovoljava ukupne zahteve minimalnog otvora za ventilaciju za ukupnu potrošnju gasa na uređaju, kao što je navedeno u tabeli iznad. Takođe treba poštovati odgovarajuće propise u vezi sa građevinom.

U prostoriji ili unutrašnjem prostoru koji sadrže više od jednog uređaja na gas, potrebno je obezbediti dodatnu ventilaciju pored zahteva navedenih u tabeli iznad. Veličina dodatne površine za ventilaciju biće u skladu sa propisima za druge uređaje na gas. Potrebno je da postoji minimalna razdaljina od 10 mm na donjoj ivici vrata koja se otvaraju ka unutrašnjem prostoru u prostoriji gde je proizvod montiran. Morate da osigurate da predmeti, kao što su tepisi i drugi prekrivači poda itd. ne utiču na zazor kada se vrata zatvore.

Šporet može da se postavi u kuhinji, kuhinji sa trpezarijom ili spavaćoj-dnevnoj sobi, ali ne i u prostoriji u kojoj se nalazi kupatilo ili tuš. Šporet ne sme da se instalira u spavaćoj-dnevnoj sobi čija je površina manja od 20 m<sup>3</sup>.

Nemojte da instalirate ovaj uređaj u prostoriji ispod nivoa zemlje osim ako je bar jedan njen zid iznad nivoa zemlje.

### Instalacija i povezivanje

Uređaj se može instalirati i povezati samo u skladu sa propisanim pravilima za instalaciju.



Ne instalirajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih aparata.

- Uređaj moraju da nose najmanje dve osobe.
- Uređaj mora pravilno da se osigura na pod. Ne sme da se postavlja na postolje ili podnožje.



Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda. Vrata, ručica za ili šarke se mogu oštetiti.

### Električno povezivanje

Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije“. Angažujte kvalifikovanog električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će pristoći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.



#### OPASNOST:

Na gasnu mrežu proizvod sme da priključi samo ovlašćeno kvalifikovano lice. Garantni rok za proizvod počinje samo nakon pravilne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe.



#### OPASNOST:

Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda. Oštećeni kabl za napajanje mora da zameni kvalifikovani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Tipska pločica se vidi kada se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na zadnjoj strani uređaja, što zavisi od tipa uređaja.

Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.



#### OPASNOST:

Pre radova na električnoj instalaciji isključite proizvod iz struje. Postoji opasnost od električnog udara!

### Povezivanje kabla za napajanje

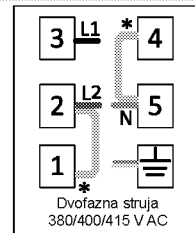
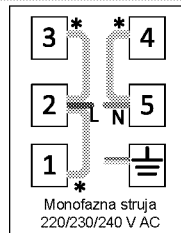


Tokom povezivanja žica morate da poštujuete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije direktno bez korišćenja utikača i utičnice.

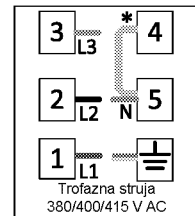
1. Ukoliko nije moguće isključiti napajanje preko svih izvoda (polova), rastavni uređaj sa najmanje 3 mm zazora kontakta (osigurajući, fazni sigurnosni prekidači, kontaktori) moraju da se povežu, a svi polovi ovog rastavnog uređaja moraju da budu u blizini proizvoda (ne iznad) u skladu sa IEE smericama. Nepridržavanje ovog uputstva može da dovede do problema u radu i poništavanja garancije za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita putem FID sklopke za zaštitu od struje greške.

#### Ako je kabl isporučen sa proizvodom:



\* Bakarni most



2. Za jednofazno povezivanje, žice treba povezati na sledeći način:

- Braon kabl = L (faza)
- Plavi kabl = N (nula)
- Zeleno/žuti kabl = (E) (Uzemljenje)



## Gasni priključak



### OPASNOST:

Na gasnu mrežu proizvod sme da priključi samo ovlašćeno i kvalifikovano lice.

Opasnost od eksplozije ili trovanja zbog nestručne popravke!

Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe.



### OPASNOST:

Pre radova na gasnoj instalaciji zatvorite dovod gasa.

Postoji opasnost od eksplozije!

- Uslovi za podešavanje gasa i vrednosti su navedeni na pločici (ili jonskoj tipskoj pločici).

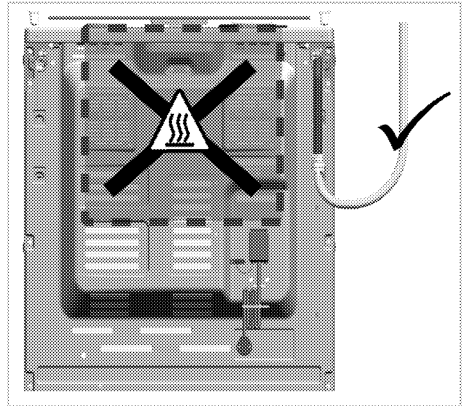


Vaš proizvod je opremljen za prirodni gas (NG).

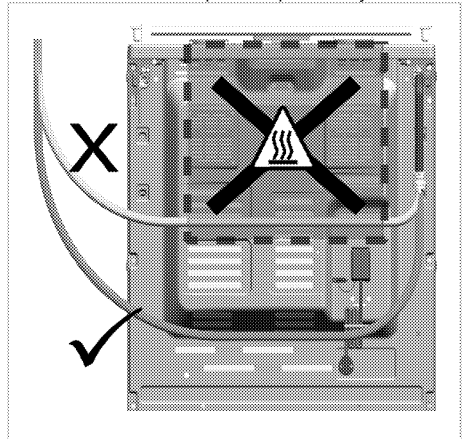
- Instalacija za prirodni gas mora da se prikladno prilagodi pre instaliranja uređaja.
- Priključivanje vašeg proizvoda na gas obaviće ovlašćeni servis.
- Na izlazu instalacije za priključivanje vašeg proizvoda na prirodni gas mora da postoji savitljiva cev, a produžetak ovog creva mora da se zatvori slepim zapašaćem. Slepí zapašać će se ukloniti tokom povezivanja i vaš proizvod će se povezati putem ravnog uređaja za povezivanje (rukav).
- Uverite se da je ventil za prirodni gas spreman i pristupačan.
- Ako vaš uređaj kasnije treba da koristite sa drugom vrstom gasa, morate da kontaktirate ovlašćeni servis i raspitate o potrebnoj proceduri za promenu.

### Ako vaš proizvod poseduje samo jedan izlaz za gas;

- Pre povezivanja creva za gas uverite se da je izlaz za crevo za gas na zadnjoj strani proizvoda na istoj strani proizvoda kao i ventil za prirodni gas.

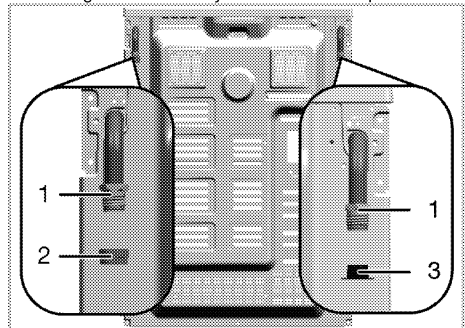


- Ako izlaz za crevo za gas i ventil za prirodni gas nisu na istoj strani, uverite se da crevo ne prolazi kroz vruću oblast prilikom povezivanja.



### Ako vaš proizvod poseduje dva izlaza za gas;

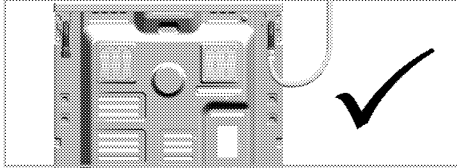
- Jedan od dva izlaza je zatvoren slepim zapašaćem, a drugi plastičnim zapašaćem. Lokacije slepog zapašaća i plastičnog zapašaća mogu da se razlikuju u zavisnosti od proizvoda.



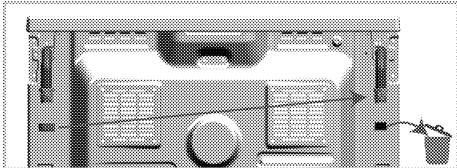
1 Izlaz za crevo za gas

- 2 Slepim zapušač
- 3 Plastični zapušač

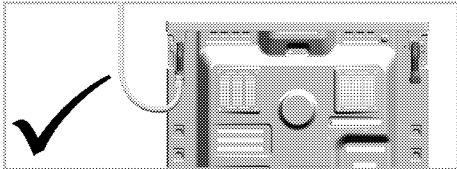
- Pre priključivanja gasa postarajte se da ventil za prirodni gas i izlaz za crevo za gas proizvođača za priključivanje na gas budu sa iste strane.
- Ako su ventil za prirodni gas i izlaz za crevo za gas zatvoreni plastičnim zapušačem okrenuti ka istoj strani, obavite povezivanje na gas kao što je prikazano na slici u nastavku.



- Ako su ventil za prirodni gas i izlaz za crevo za gas zatvoreni slepim zapušačem okrenuti ka istoj strani, uklonite i odložite plastični zapušač. Uklonite slepi zapušač i zatvorite izlaz za crevo za gas kada se priključivanje na gas neće obaviti novom (neupotrebjenom) zaptivnom gumicom.



- Obavite povezivanje na gas kao što je prikazano na slici u nastavku na izlazu za crevo za gas blizu ventila za prirodni gas.



#### Rizik od požara:

Ako povezivanje ne obavite u skladu sa uputstvima navedenim u nastavku, postojaće rizik od curenja gasa i požara. **Naša kompanija se ne može smatrati odgovornom za oštećenja koja su posledica toga.**

- Povezivanje na gas mora da obavi isključivo ovlašćeni serviser.
- Povezivanje proizvoda na gas mora obavezno da se obavi putem izlaza za crevo za gas u blizini ventila za prirodni gas.
- Plastični zapušač se mora odložiti, a izlaz za crevo za gas koji se neće koristiti mora da se zatvori slepim zapušačem.
- Prilikom zatvaranja otvora za crevo za gas koji se neće koristiti sa slepim zapušačem, morate

neizostavno da upotrebite novu i neupotrebijenu zaptivnu gumicu.



#### OPASNOST:

Savitljivi crevo za gas mora da se poveže tako da ne dolazi u dodir sa pokretnim delovima koji ga okružuju i da ne bude zaglavljiven kada se pokretni delovi kreću. (npr. fiokje). Pored toga, ne treba da se postavlja na mestima gde može da bude prignječeno.



#### OPASNOST:

Crevo za gas ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda. Postoji opasnost od eksplozije zbog oštećenog creva za gas.

#### Provera curenja gasa kod priključka

- Uverite se da je sva dugmad na uređaju isključena. Pazite da je dovod gasa otvoren. Pripremite sapunicu i nanesite je na ivicu priključka creva za kontrolu curenja gasa.
- Nasapunjani deo će se peniti ako postoji curenje gasa. U tom slučaju još jednom proverite povezivanje gasa.
- **Ako vaš proizvod ima dva izlaza za crevo za gas**, uverite se da je neiskorišćeni izlaz za gas zatvoren slepim zapušačem. Pripremite sapunicu i nanesite je na ivicu priključka creva za proveru curenja gasa. Nasapunjani deo će se peniti ako postoji curenje gasa. U tom slučaju još jednom proverite povezivanje gasa slepim zapušačem.
- Umesto sapunice, možete da upotrebite komercijalno dostupne sprejeve za proveru curenja gasa.



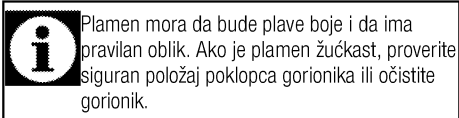
Nikada ne koristite šibicu ili upaljač da biste izvršili proveru curenja gasa.

- Gurnite uređaj prema kuhinjskom zidu.
- **Podešavanje nožica rerne**  
Vibracije tokom upotrebe mogu izazvati pomeranje posuda. Ova opasna situacija se može izbeći ako je uređaj nivelisan i stabilan. Radi vaše bezbednosti, proverite da li je uređaj nivelisan podešavanjem četiri nožica na dnu okretanjem na levo ili desno da biste ujednačili nivo sa radnom površinom.

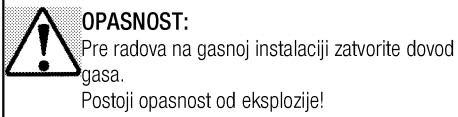
#### Finalna provera

1. Ponovo priključite uređaj na napajanje.
2. Proverite sve električne funkcije.

3. Otvorite snabdevanje gasom.
4. Proverite gasne instalacije na sigurnost i čvrstoću armatura.
5. Upalite gorionike i proverite izgled plamena.



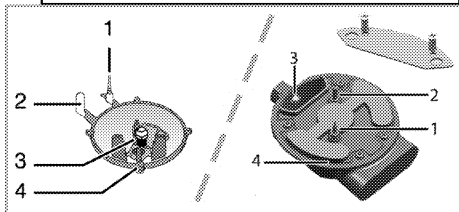
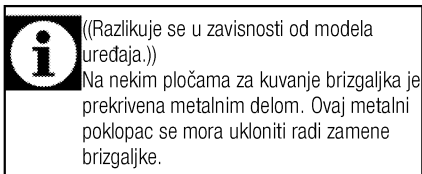
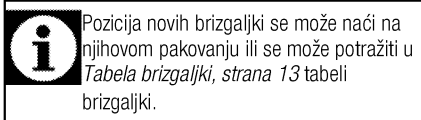
## Promena vrste plina



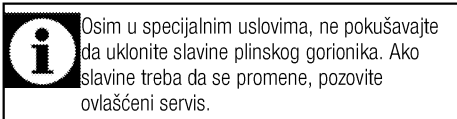
Da biste promenili vrstu plina vašeg uređaja, promenite sve brizgaljke i izvršite podešenja plamena za sve ventile u položaju redukovano protoka.

### Zamena brizgaljke za gorionike

1. Skinite poklopac gorionika i telo gorionika.
2. Odvrtite brizgaljke okretanjem suprotno smeru kretanja kazaljke na satu.
3. Namestite nove brizgaljke.
4. Kod svih priključaka proverite sigurnost i čvrstoću armatura.



- 1 Uređaj za kontrolu plamena (zavisi od modela)
- 2 Svećica
- 3 Brizgaljka
- 4 Gorionik



## Podešenje redukovano protoka plina za slavine ploče za kuvanje

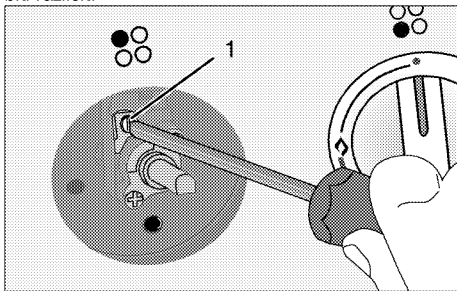
1. Upalite gorionik koji treba da se podesi i okrenite dugme na niži položaj
2. Skinite dugme sa slavine za plin.
3. Koristite odvijač odgovarajuće veličine da biste putem zavrtnja za podešavanje prilagodili brzinu protoka.

Za LPG (butan - propan) okrećite zavrtnj u smeru kazaljke na satu. Za prirodni gas treba jednom da okrenete zavrtnj **u smeru suprotnom od smeru kretanja kazaljke na satu**.

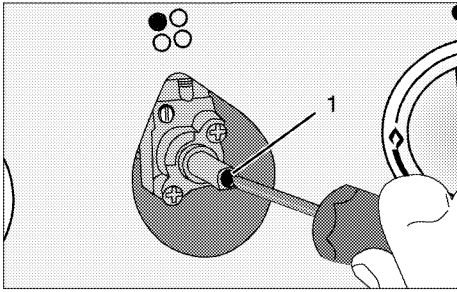
» Normalna dužina pravog plamena u redukovano položaju treba da bude 6-7 mm.

4. Ako je plamen duži od željene pozicije, okrećite zavrtnj u smeru kretanja kazaljke na satu. Ako je kraći, okrećite suprotno smeru kretanja kazaljke na satu.
5. Za završnu kontrolu, gorionik dovedite i u položaj visokog plamena i u položaj redukovano plamena i proverite da li se plamen pali ili gasi.

U zavisnosti od tipa slavine za gas koja se koristi kod vašeg uređaja, položaj zavrtnja za podešavanje može biti različit.



- 1 Zavrtnj za podešavanje brzine protoka



1 Zavrtanj za podešavanje brzine protoka



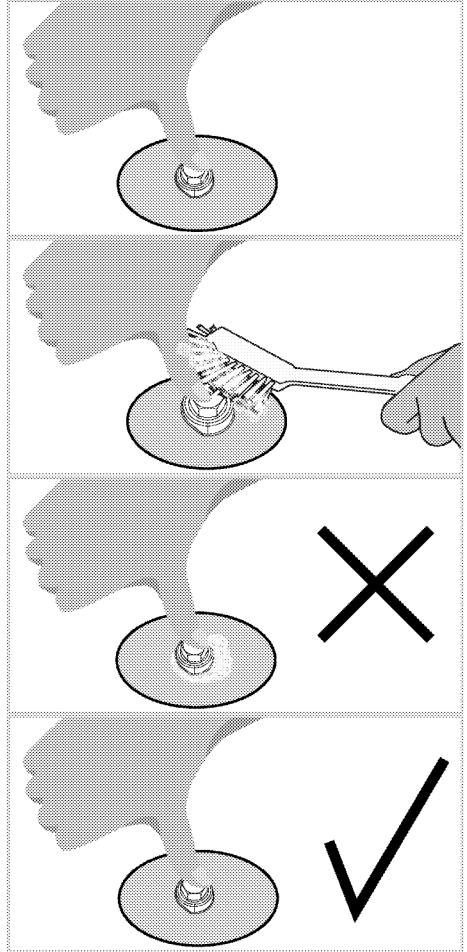
Ako se menja vrsta plina za uređaj, onda i tipka pločica koja pokazuje tip gasa takođe mora da se promeni.

### Provera curenja na injektorima

Pre nego izvršite konverziju na proizvodu, proverite da su sve kontrolne tipke okrenute u položaj za isključivanje. Nakon ispravne konverzije injektora, za svaki injektor treba proveriti da li curi plin.

1. Proverite da li je dovod plina za proizvod uključen, a pri tom i dalje držite sve kontrolne tipke u položaju za isključivanje.
2. Svaka rupa injektora blokira se pritiskom prsta razumnom snagom kako bi se zaustavilo curenje plina kada se uključi odgovarajuća kontrolna tipka i zadrži u pritisnutom položaju da bi plin mogao da dospije do injektora.
3. Nanesite pripremljenu vodu sa sapunom malom četkom na priključak injektora, ukoliko dođe do curenja plina na priključku injektora voda sa sapunom će početi da penuša. U tom slučaju zategnite injektor razumnom snagom i ponovite postupak u koraku 3. još jednom.
4. Ako i dalje ima pene, morate odmah isključiti napajanje proizvoda plinom i pozvati ovlašćenog servisera ili licencirano tehničko lice. Ne koristite

proizvod sve dok ovlašćeni servis nije intervenisao na proizvodu.



## 4 Pripreme

### Saveti za uštedu energije

Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

- U rerni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.
- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerina već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu remu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrzните smrznuta jela pre pečenja.
- Za kuvanje koristite šerpe i tiganje sa poklopcem. Ako se ne stavi poklopac, potrošnja energije može biti 4 puta veća.
- Izaberite gorionik koji odgovara veličini dna šerpe koja će biti korišćena. Uvek birajte pravilnu veličinu šerpe za svoje jelo. Veće šerpe zahtevaju više energije.
- Koristite šerpe sa ravnim dnom kada kuvate na električnim ringlama. Šerpe sa debelim dnom obezbeđuju bolju toplotnu provodnost. Možete da uštedite do 1/3 energije.
- Posude i šerpe moraju da odgovaraju ringlama. Dno posuda ili šerpe ne sme biti manje od ringle.
- Održavajte čistoću ringli i dna šerpi. Nečistoće će smanjiti provođenje toplote između ringle i dna šerpe.
- U slučaju dužeg kuvanja, isključite ringlu 5 ili 10 minuta pre završetka vremena kuvanja. Možete da uštedite do 20% energije korišćenjem preostale toplote.

### Prva upotreba


#### Podešavanje vremena




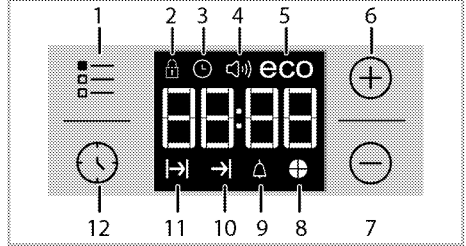
Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja.

Pritisnite tastere **+**/**-** da biste podesili vreme nakon što je rerina uključena prvi put.




Za modele sa upravljanjem na dodir najpre dodirnite , a zatim koristite **+**/**-** da biste podesili vreme u toku dana.

Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol  i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.



- 1 Taster za podešavanje
- 2 Simbol blokade tastera
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine zvuka alarma (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
- 5 Simbol Eko režima
- 6 Taster plus
- 7 Taster minus
- 8 Simbol vremenskog indikatora
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol za kraj vremena kuvanja
- 11 Simbol vremena kuvanja
- 12 Taster za program



Ako početno vreme nije podešeno, sat će se pokrenuti od **12:00** a simbol  će biti prikazan. Ovaj simbol nestaje kada se tačno vreme podesi.



Podešavanje tačnog vremena se poništava u slučaju nestanka struje. Ono se mora ponovo podesiti.

#### Prvo čišćenje proizvoda



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom i osušite ga krpom.

## Prvo zagrevanje

Uključite proizvod da bi se zagrejavao i ostavite ga tako oko 30 minuta, a zatim ga isključite. Tako će da sagore bilo kakvi ostaci ili slojevi iz proizvodnje.



### UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uredaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.

Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.

## Električna rerna

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite statičan položaj.
4. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 25*.
5. Uključite na oko 30 minuta.
6. Isključite rernu; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 25*

## Rerna za roštilj

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 30*.
4. Uključite na oko 15 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 30*

## Ringla

1. Pre prve upotrebe moraju da se sagore svi ostaci iz proizvodnje ili zaštitni slojevi. Uključite ringlu na srednju temperaturu oko 8 minuta bez stavljanja posude na nju. Nijedna šerpa ili posuda ne treba da se stavlja na ringlu tokom ove procedure.



Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

## 5 Kako koristiti ploču za kuvanje

### Opšte informacije o kuvanju



Nikad puniti posudu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuvanje bez nadzora kada zagrevate ulje. Pregrejano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada ne pokušavajte da eventualnu vatru gasite vodom!** Ako se ulje zapali, pokrijte ga protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuvanje, ako se to može bezbedno uraditi i pozovite vatrogasce.

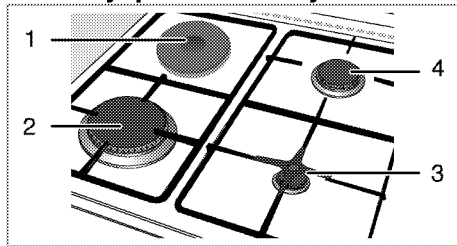
- Pre prženja hrane, uvek je dobro osušite i pažljivo spustite u vrelo ulje. Postarajte se da namirnice budu potpuno odmrznute pre prženja.
- Ne poklapajte posudu koju koristite kada zagrevate ulje.
- Postavite lonce i šerpe na način da njihove ručice ne budu iznad ploče za kuvanje kako biste sprečili njihovo zagrevanje. Ne stavljajte na ploču za kuvanje nestabilne posude ili one koje se mogu lako prevrnuti.
- Ne stavljajte prazne posude i šerpe na zone za kuvanje koje su uključene. Mogu da se oštete.
- Rad zone za kuvanje bez posude ili šerpe na njoj izazvaće oštećenje uređaja. Isključite zone za kuvanje nakon što je kuvanje završeno.
- Kako površina uređaja može biti vruća, ne stavljajte na nju plastične ili aluminijumske posude.  
Takve posude ne bi trebalo koristiti ni za držanje hrane.
- Koristite samo šerpe ili posude sa ravnim dnom.
- U šerpe i lonce stavljajte odgovarajuću količinu hrane. Tako ćete sprečiti nepotrebno čišćenje zbog preliivanja.  
Ne stavljajte poklopce za šerpe i lonce na zone za kuvanje.  
Postavite šerpe na način da budu u centru zone za kuvanje. Kada želite da premestite šerpu na drugu zonu za kuvanje, podignite je i stavite na zonu za kuvanje koju želite umesto da je povlačite po površini.

### Kuvanje na plin

- Veličina posude mora odgovarati veličini plamena i obrnuto. Podesite plamen tako da ne prelazi

dno šerpe, a šerpu stavite na sredinu držača za šerpe.

### Korišćenje ploča za kuvanje



- 1 Ringla 18-20 cm
- 2 Brzi gorionik 22-24 cm
- 3 Pomoćni gorionik 12-18 cm
- 4 Normalni gorionik 18-20 cm je lista preporučenih prečnika šerpi koje mogu da se koriste na odgovarajućim ringlama.



### UPOZORENJE

Nemojte da koristite tiganje za pripremu hrane koji imaju veće dimenzije od navedenih granica. Korišćenje većih tiganja dovodi do rizika od trovanja ugljen monoksidom, pregrevanja susednih površina u kontrolnih dugmadi. Korišćenje manjih tiganja dovodi do rizika od opekotina izazvanih plamenom.

Veliki simbol vatre odgovara najvećoj jačini kuvanja, mali simbol vatre odgovara najmanjoj jačini kuvanja. U položaju "isključeno" (gore), nema snabdevanja gorionika plinom.

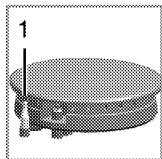
### Paljenje plinskih gorionika

1. Držite dugme za gorionik pritisnutim.
2. Okrenite ga u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu do velikog simbola vatre.  
» Gas se pali varnicom za paljenje.
3. Podesite željenu jačinu kuvanja.

### Isključivanje plinskih gorionika

Okrenite dugme za održavanje toplote na položaj "isključeno" (gore).


## Sigurnosni sistem za isključivanje gasa (kod modela sa termičkom komponentom)



1. Sigurnosni sistem za isključivanje gasa

Kao zaštitna mera od eksplozije usled preliivanja tečnosti preko gorionika, oslobađa se sigurnosni mehanizam i isključuje dovod gasa.

- Za paljenje pritisnite dugme i okrenite ga u smeru suprotnom kretanju kazaljke na satu.
- Nakon paljenja gasa, držite dugme pritisnutim još 3-5 sekundi da biste aktivirali sigurnosni sistem.
- Ako se gas ne upali nakon što ste pritisnuli i pustili dugme, ponovite istu proceduru držeći dugme pritisnutim 15 sekundi.

	<b>OPASNOST:</b> Pustite dugme ako se gorionik ne upali u roku od 15 sekundi. Sačekajte najmanje 1 minut pre nego što pokušate ponovo. Postoji opasnost od akumulacije gasa i eksplozije!
--	---

## Upotreba ringli

Dugmad za ploču za kuvanje mogu se okretati u oba smeru na način koji omogućava kontrolu temperature u koracima.



Ako je ploča za kuvanje opremljena funkcijom pojačavača, odgovarajuća ringla biće označena crvenom tačkom.

## Zaštita od pregrejavanja

Ringle koje imaju snagu veću od 1000 W opremljene su zaštitom od pregrejavanja. Zaštita od pregrejavanja smanjuje snagu ringle u sledećim slučajevima:

- Na ringli nema posude ili šerpe.
- Na ringli je prazna posuda ili šerpa.
- Dno posude ili šerpe nije ravno.

## Uključivanje ringli

Koristite dugmad za ringle za rad ringli. Pomerajte dugmad za ringle do odgovarajuće jačine da biste postigli željenu jačinu kuvanja.

Jačina kuvanja	1	2 — 3	4 — 6
	zagrevanje	dinstanje, ključanje	kuvanje, prženje, kuvanje

## Isključivanje ringli

Okrenite dugme za ringlu u položaj "ISKLJUČENO" (gore).



## 6 Kako rukovati rernom

### Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



#### UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.

Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.



#### OPASNOST:

Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izađe para.

Para koja izlazi može da opeče vaše ruke, lice i/ili oči.

#### Saveti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tepsije ili aluminijumske posude ili termootporne silikonske kalupe.
- Prostor na polici iskoristite što je moguće bolje.
- Stavite kalup za pečenje na sredinu police.
- Izaberite pravilan položaj police pre nego što uključite rernu ili roštilj. Ne menjajte položaj police dok je rerna vruća.
- Vrata rerne držite zatvorena.

#### Saveti za pečenje mesa

- Prelivanje celog pileta, čurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuvanja će povećati efikasnost kuvanja.
- Pečenje mesa sa kostima traje 15 do 30 minuta duže u poređenju sa pečenjem iste količine mesa bez kostiju.
- Svaki centimetar debljine mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuvanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuvanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljuju po celom pečenju i ne ističu kada se meso seče.
- Riba se može staviti na srednju ili donju policu u termootpornu posudu.

#### Saveti za pečenje na roštilju

Ako se meso, riba i piletina peku na roštilju, oni brzo dobijaju braonkastu boju, imaju lepu koricu i ne suše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasice su naročito

pogodni za pečenje na roštilju, kao i povrće sa visokim sadržajem vode kao što su paradajz i crni luk.

- Rasporedite komade koje treba peći na žičanoj rešetki roštilja ili u plehu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prelaze veličinu grejača.
- Namestite žičanu policu ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajućem nivou u rerni. Ako pečete na žičanoj polici, namestite pleh za pečenje na donjoj polici radi sakupljanja masnoće. Dimenzija pleha za pečenje koji treba namestiti mora da omogući pokrivanje celokupne oblasti pečenja. Ovaj pleh se možda ne isporučuje uz proizvod. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.

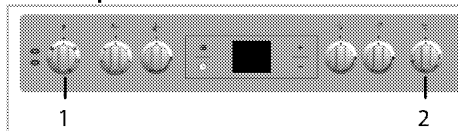


Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

### Kako koristiti električnu rernu

#### Izbor temperature i način rada



- 1 Obrtno dugme za izbor funkcije
  - 2 Obrtno dugme termostata
1. Podesite dugme za izbor funkcije na željeni režim rada.
  2. Podesite dugme za temperaturu na željenu temperaturu.

» Rerna se zagreva na podešenu temperaturu i održava je. Za vreme zagrevanja, kontrolna lamica za temperaturu je uključena.

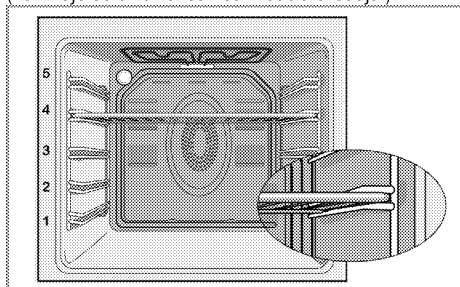
#### Isključivanje električne rerne

Otkrenite dugmaste za izbor funkcije i dugme termostata u položaj „Isključeno“ (gore).

Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu policu. Rešetka za roštilj mora biti ubačena između žičanih policica kao što je prikazano na slici. Ne dozvolite da se rešetka za roštilj oslanja na zadnji zid rerne. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo

police i uglavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)



## Režimi rada

Redosled radnih režima je prikazan tamo gde bi mogao da odstupa od konfiguracije vašeg proizvoda.

### Gornji i donji grejač



Gornji i donji grejač su uključeni. Jelo se istovremeno zagreva i od vrha i od dna. Na primer, pogodno je za torte, peciva, ili kolače i musaku u kalupima za pečenje. Kuvajte samo sa jednim plehom.

### Donji grejač



Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za picu i da naknadno zapečete jelo odozdo.



Ova funkcija se mora koristiti i za lako čišćenje parom.



### Donji/gornji grejač sa ventilatorom



Gornji grejač, donji grejač i ventilator (u zajednjem zidu) su uključeni. Pomoću ventilatora se vruć vazduh ravnomerno i brzo distribuiraju po celoj remini. Kuvajte samo sa jednim plehom.

### Full grill (Veliki roštilj)



Uključen je veliki roštilj ispod gornjeg dela rerne. To je pogodno za pečenje velikog komada mesa na roštilju.

- Da biste ispekli roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

### Grill+Fan (Roštilj+Ventilator)



Efekat roštilja nije tako jak kao za Full Grill (Veliki roštilj)

- Da biste ispekli roštilj, stavite male ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

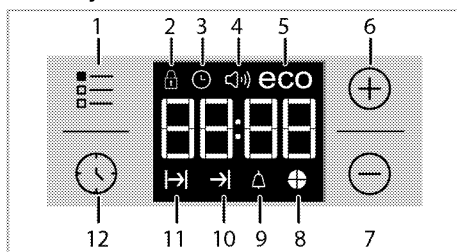
### Pojačavač







Ova funkcija se koristi za brzo zagrevanje rerne; nije pogodna za kuvanje jela.

- Izaberite željenu temperaturu nakon izbora ove funkcije. Lampica temperature se pali i rerma se zagreva.
- Lampica se gasi nakon završetka procesa zagrevanja. Sada izaberite željenu funkciju za kuvanje jela.

### Korišćenje sata rerne






- 1 Taster za podešavanje
- 2 Simbol blokade tastera
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine zvuka alarma (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
- 5 Simbol Eko režima
- 6 Taster plus
- 7 Taster minus
- 8 Simbol vremenskog indikatora
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol za kraj vremena kuvanja
- 11 Simbol vremena kuvanja
- 12 Taster za program

	Maksimalno vreme koje se može podesiti za kraj kuvanja je 5 sati 59 minuta. Program se poništava u slučaju nestanka struje. Morate reprogramirati rernu.
	Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja. Morate malo da sačekate da postavke postanu važeće.
	Ako nijedno podešavanje kuvanja nije izvršeno, tačno vreme se ne može podesiti.
	Preostalo vreme kuvanja će biti prikazano ako je vreme kuvanja podešeno kada kuvanje počne.

### Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja;






Možete da podesite rernu tako da se isključi na kraju zadatog vremena podešavanjem vremena kuvanja na vremenskom programatoru.




1. Izaberite funkciju za kuvanje.
2. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere **+** / **-**.  
» » Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol  i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu.
4. Stavite jelo u rernu i podesite temperaturu pomoću potenciometra za temperaturu. Kuvanje će početi.

» Vreme kuvanja počinje sa odbrojavanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednaka dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.

### Podešavanje kraja vremena kuvanja na kasnije vreme:

Nakon podešavanja vremena kuvanja na vremenskom programatoru, kraj vremena kuvanja možete podesiti kasnije.


1. Izaberite funkciju za kuvanje.
2. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere **+** / **-**.  
» » Kada se podesi vreme kuvanja, simbol  će se trajno pojaviti na ekranu.
4. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu za kraj vremena kuvanja.
5. Pritisnite tastere **+** / **-** da biste podesili kraj vremena kuvanja.

» Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol  plus simbol  i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu. Kada kuvanje počne, simbol  će nestati.

6. Stavite jelo u rernu i podesite temperaturu pomoću potenciometra za temperaturu. Kuvanje će početi.




» **Oven timer (Vremenski programator rerne) proračunava vreme početka kuvanja na osnovu vremena kraja kuvanja koje ste podesili.** Izabrani režim rada se aktivira kad dođe vreme za početak kuvanja i rerna je zagrejana do podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuvanja.  
» Vreme kuvanja počinje sa odbrojavanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednaka dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.


7. Kad se proces kuvanja završi, na ekranu se pojavljuje "End" i oglašava se alarm.
8. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazće se trenutno vreme.

 Ako pritisnete bilo koji taster na kraju zvučnog upozorenja, rerna će ponovo početi da radi. Okrenite dugme za temperaturu i funkciju u položaj "0" (isključeno) da biste isključili rernu u cilju sprečavanja ponovnog uključivanja rerne na kraju upozorenja.




### Aktiviranje zaključavanja tipke

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipke možete sprečiti da neko dira rernu.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.  
» „END" će se pojaviti na ekranu.
2. Pritisnite **+** da aktivirate zaključavanje tipke.  
» Kad je zaključavanje tipke aktivirano, "On" se pojavljuje na ekranu i simbol  ostaje da svetli.

 Tipke rerne ne funkcionišu kad je aktivirano zaključavanje tipke. Zaključavanje tipke se neće otkazati u slučaju da nestane električne energije.



### Da deaktivirate zaključavanje tipke

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.  
» "On" će se pojaviti na ekranu.
2. Isključite zaključavanje tipke pritiskom na tipku .  
» "END" je prikazano kada se isključi funkcija ključa.

## Podešavanje budilnika

Vremenski programator rerne možete koristiti za bilo kakva upozorenja ili kao podsetnik odvojeno od programa kuvanja.

Budilnik nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se samo za upozorenja. Na primer, ovo je korisno kad želite da okrenete hranu u rerni posle određenog vremena. Vremenski programator će se zvučno oglasiti na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.



Maksimalno vreme alarma može da bude 23 sati i 59 minuta.

2. Podesite trajanje alarma sa tipkama **+** / **-**.



Tasteri za funkcije za ton alarma, sat, osvetljenost ekrana i tasteri za temperaturu treba da budu na poziciji 0 (isključeno).

» Posle podešavanja vremena alarma, simbol  će ostati da svetli i vreme alarma će se pojaviti na ekranu.



3. Na kraju vremena alarma, simbol  će početi da trepće i oglašice se zvučno upozorenje.

## Isključivanje alarma

1. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazaće se trenutno vreme.



## Otkazivanje alarma;

1. Da otkazete alarm, dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Pritisnite i zadržite tipku **■** dok se ne pokaže "00:00".





Pokazaće se vreme alarma. Ako su uporedno podešeni vreme alarma i vreme kuvanja, pokazaće se ono vreme koje je kraće.

## Promena tona alarma

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Podesite željeni zvuk upozorenja pomoću tastera **+** / **-**.
3. Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.  
» Izabrani ton alarma će biti prikazan kao "b-01", "b-02" ili "b-03" na ekranu.

## Menjanje vremena u danu


Da biste promenili prethodno podešeno tačno vreme:

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Podesite vreme pomoću tastera **+** / **-**.
3. Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.

## Režim štednje

Možete da uštedite energiju u režimu štednje dok kuvate tako što ćete da podesite vreme kuvanja u rerni. Ovaj režim dovršava kuvanje pomoću unutrašnje temperature rerne isključivanjem grejača pre kraja vremena kuvanja.


## Podešavanje režima štednje

1. Dodirujte simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na ekranu.

» "OFF" će se pojaviti na ekranu.

2. Omogućite režim štednje dodirivanjem tastera **+**.  
» Kad je zaključavanje tipke aktivirano, "On" se pojavljuje na ekranu i simbol **eco** ostaje da svetli.

## Onemogućavanje režima štednje

1. Dodirujte simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na ekranu.


» "On" će se pojaviti na ekranu.

2. Onemogućite režim štednje dodirivanjem tastera **■**.

» "END" je prikazano kada se isključi funkcija ključa.


## Podešavanje osvetljenosti ekrana

(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)


1. Dodirujte  dok se na ekranu ne pojavi **d-01** ili **d-02** ili **d-03** za podešavanje osvetljenosti.
2. Podesite željenu osvetljenost pomoću tastera **+** / **-**.
















» Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.

## Tabela vremena kuvanja

 Vremena navedena u tabeli su orijentaciona. Ona mogu da budu različita u zavisnosti od vrste hrane, debljine, tipa i vašeg načina kuvanja.

## Pečenje jela i pečenje mesa

 Prva policica rečne je donja policica.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolači u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	180	25 ... 30
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom roštilju**		2	180	40 ... 50
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		3	180	25 ... 30
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	30 ... 40
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	25 ... 35
Kvasac	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pleh	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom roštilju**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200 ... 220	15 ... 20
Govede šnicle (cele) / Pečene	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagnjeći but (musaka)	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 220 zatim 180 ... 190	70 ... 90
Pečeno pile (1,8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Čurčina (5,5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.

\* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

\*\* Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

## Tabela kuvanja za testiranje jela

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se olakšalo kontrolne institucije da testiraju proizvode

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Shortbread	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
Pita od jabuke	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	180	50 ... 60

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.

\* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

\*\* Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

## Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.

- Ako je kolač previše taman na površini, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

- Ako je dobro ispečen iznutra ali je lepljiv spolja koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

- Ako se jelo od povrća ne skuva, obarite povrće pre samog kuvanja ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u rernu.

### Saveti za pečenje testenine

- Ako je testenina previše suva, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja. Naprskajte slojeve testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako je testenini potrebno puno vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo nije ispečen, postarajte se da se prevelika količina sosa koji ste upotreбили za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na sve slojeve testa i na površinski sloj radi podjednako pečenja.



Testeninu pecite u skladu sa režimom i temperaturom, koji su navedeni u tablici kuvanja. Ako donji deo još uvek nije dovoljno ispečen, sledeći put pleh postavite za jedan nivo niže.

### Saveti za kuvanje povrća

- Ako jelo sa povrćem izgubi tečnost i postane previše suvo, kuvajte ga u šerpi sa poklopcem radije nego u plehu. Zatvorene posude će zadržati sokove jela.

### Kako rukovati roštiljem



#### UPOZORENJE

Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

### Switching on the grill (Paljenje roštilja)

1. Okrenite dugme za izbor funkcija na željeni simbol roštilja.
2. Zatim izaberite željenu temperaturu roštilja.
3. Ako je potrebno, izvršite predzagrevanje oko 5 minuta.

» Lampica temperature se pali.

### Gašenje roštilja

1. Okrenite dugme za izbor funkcije u položaj "isključeno" (gore).



Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

### Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja

#### Pečenje na električnom roštilju

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vreme pečenja na roštilju (približno) <sup>#</sup>
Riba	Zičani roštilj	4..5	250/max	20...25 min. <sup>#</sup>
Pileći fileti	Zičani roštilj	4..5	250/max	25...35 min.
Jagnjeći kotleti	Zičani roštilj	4..5	250/max	20...25 min.
Govede kremenadle	Zičani roštilj	4..5	250/max	25...30 min. <sup>#</sup>
Teleće kremenadle	Zičani roštilj	4..5	250/max	25...30 min. <sup>#</sup>
Tost-hleb*	Zičani roštilj	4	250/max	1...3 min.

<sup>#</sup> zavisno od debljine

\*Prethodno zagrevajte 5 minuta

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

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se olakšalo kontrolne institucije da testiraju proizvode

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Tost hleb	Zičani roštilj	4	250/max	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komadi	Zičani roštilj	4	250/max	25...35 min.


Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.


Predlažemo da obavite predzagrevanje 5 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.

## 7 Održavanje i nega


### Opšte informacije


Servisni vek trajanja ovog proizvoda će se produžiti i učestalí problemi će se smanjiti ako se uređaj redovno čisti.

 **OPASNOST:**  
Isključite proizvod iz struje pre nego što započnete radove održavanja i čišćenje. Postoji opasnost od električnog udara!

 **OPASNOST:**  
Pre čišćenja sačekajte da se proizvod ohladi. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

- Temeljno očistite uređaj posle svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše ukloniti ostatak od kuvanja i izbeći njihovo obgorevanje pri sledećoj upotrebi uređaja.
- Za čišćenje nisu potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.
- Uvek se pobrinite da višak tečnosti nakon čišćenja bude temeljno obrisano i prosipana tečnost odmah uklonjena brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorid za čišćenje nerđajućih ili inox površina i ručice. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterđentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smeru.
- **(Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)**  
Ne koristite tvrde metalne strugače ili abrazivna sredstva za čišćenje staklenog poklopcu. Staklena površina se može oštetiti.

 Prilikom upotrebe nekih deterđženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.  
Ne koristite agresivne deterđžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

 Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.

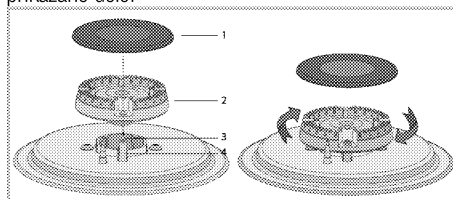
### Čišćenje ploče za kuvanje

#### Čišćenje gorionika

1. Uklonite nosače tiganja sa ploče.
  2. Uklonite sve uklonjive delove gorionika i očistite ručno sunderom, deterđžentom i vrućom vodom.
  3. Vlažnom krpom očistite delove gorionika koji se ne mogu ukloniti.
  4. Očistite utikač i termalni element (kod modela sa paljenjem i termalnim elementom) koristeći blago navlaženu krpú. Nakon toga, osušite ih vlažnom krpom. Postarajte se da otvori za plamen i utikač budu u potpunosti suvi.
- U suprotnom, na kraju paljenja neće doći do stvaranja varnice.
5. Prilikom postavljanja gornjeg roštilja, vodite računa da držače za šerpu postavite tako da gorionici budu u centru.

#### Sastavljanje delova gorionika

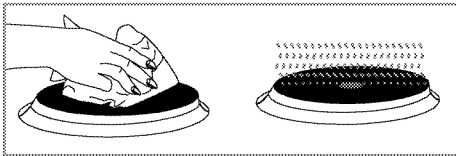
Nakon čišćenja gorionika, postavite delove kako je prikazano dole.



- 1 Poklopac gorionika
  - 2 Glava gorionika
  - 3 Komora gorionika
  - 4 Svećica (kod proizvoda sa upaljačem)
1. Postavite glavu gorionika tako da prođe kroz otvor svećica (4). Okrenite glavu gorionika levo i desno kako biste bili sigurni da je postavljena u komori gorionika.
  2. Postavite poklopac gorionika na glavu gorionika.

#### Električne ploče za kuvanje

1. Isključite ringle i sačekajte da se ohlade.
2. Ako je potrebno, očistite ringle sredstvom za čišćenje (možete nabaviti sredstva za čišćenje/omekšavanje u specijalizovanim prodavnicama).
3. Zagrejte ih nekoliko minuta nakon čišćenja kako bi se njihova površina osušila.
4. Redovno nanosite tanak sloj mašinskog ulja na gornju površinu ringle kako biste je zaštitili.



## Čišćenje komandne table

Komandnu tablu i obrtnu dugmad očistite vlažnom krpom i osušite brisanjem.



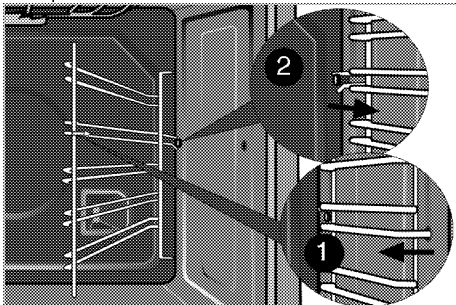
Ako je vaš proizvod opremljen tasterima/dugmadi, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne table. Komandna tabla može da se oštetiti!

## Čišćenje rerne

**Za čišćenje bočnog zida (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)**

(Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

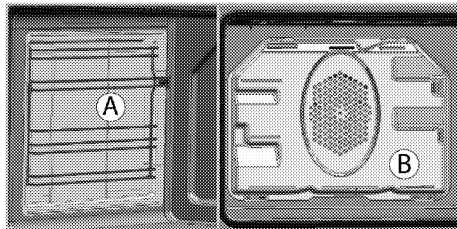
1. Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.
2. Uklonite potpuno bočnu policu povlačeći je prema sebi.



## Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

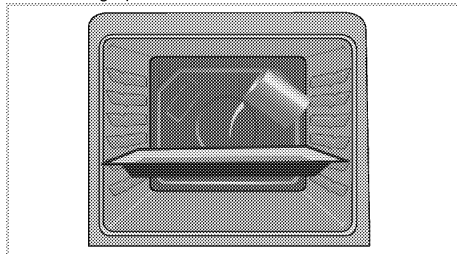
Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili zadnji zid (B) vaše rerne mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitičke zidove rerne ne treba čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju masnoću i kada se površina ispuni mašću, počinju da sjaje. U tom slučaju preporučuje se zamena delova.



## Lako čišćenje parom

Omogućava lako čišćenje zato što je prljavština (koja nije mnogo stara) omeškana parom koja se stvara u unutrašnjosti rerne i kapima vode kondenzovanim na unutrašnjim površinama rerne.

1. Uklonite sav pribor i dodatne delove iz unutrašnjosti rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i postavite pleh na drugu policu rerne.



3. Podesite rernu da radi 25 minuta u režimu lako čišćenje parom na 100°C.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne pomoću vlažnog sundera ili krpe.
5. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uporne prljavštine i obrišite suvom tkaninom.



U režimu lakog čišćenja parom, voda koja se stavlja u posudu za omeškavanje ostataka / prljavštine u unutrašnjosti pećnice će ispariti i kondenzovati u šupljini pećnice i unutrašnjem staklu vrata pećnice, tako da voda može kapati kada vrata rerne kapaju. je otvoren. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata rerne.

## Čišćenje vrata rerne

Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.

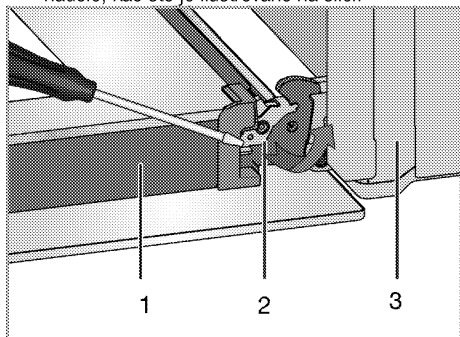


Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgrebu površinu i unište staklo.

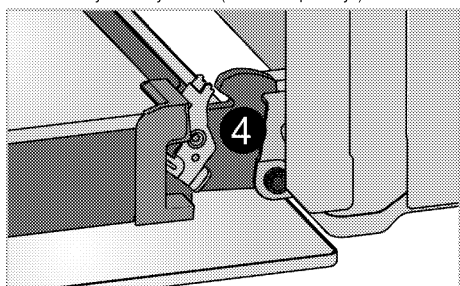


## Skidanje vrata rerne

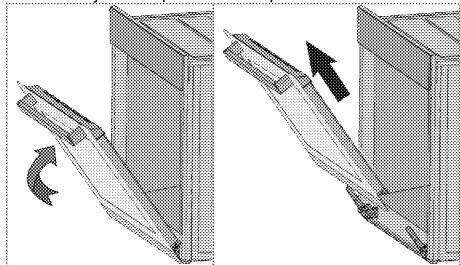
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.



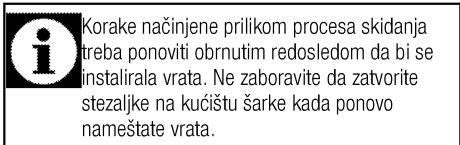
- 1 Vrata
- 2 Zaključavanje šarke(zatvorena pozicija)
- 3 Rerna
- 4 Zaključavanje šarke(otvorena pozicija)



3. Prednja vrata pomerite do pola.



4. Skinite prednja vrata tako što ćete ih povući prema napred kako bi se oslobodila iz leve i desne šarke.

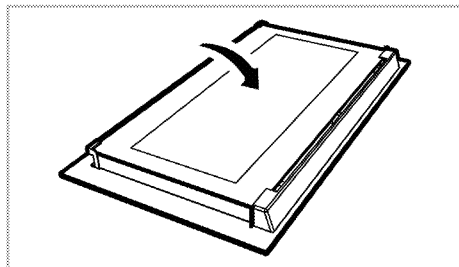


**i** Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

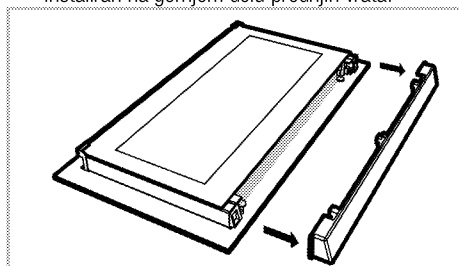
## Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima (Ova funkcija je opcionala. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Unutrašnja staklena ploča u vratima rerne može da se izvadi radi čišćenja.

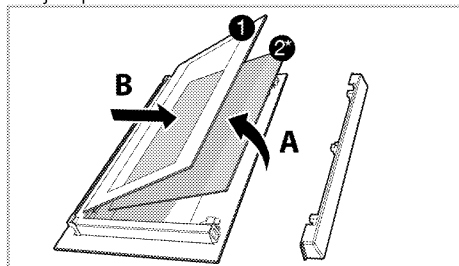
1. Otvorite vrata rerne.



2. Povucite prema sebi i skinite plastični deo koji je instaliran na gornjem delu prednjih vrata.



3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču (1) u pravcu A i izvucite je u pravcu B.



- 1 Najdublja staklena ploča
- \* Unutrašnja staklena ploča (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
4. Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom(2); Ovaj postupak ponovite za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).
5. Prvi korak u montiranju vrata je reinstaliranje unutrašnje staklene ploče (2). Stavite ožlebljeni ugao staklene ploče tako da se osloni na ožlebljeni ugao plastičnog žleba. (Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom).

- Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični žleb uz najdublju staklenu ploču (1).
- Prilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Važno je da uglavite donji ugao najdublje staklene ploče (1) u donji plastični žleb.
  - Gurajte plastični deo prema okviru dok ne čujete "klik".

## Zamena sijalice u rerni

**OPASNOST:**

Pre zamene sijalice u rerni uverite se da je proizvod isključen iz struje i ohlađen radi izbegavanja opasnosti od električnog udara. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

**i** Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.

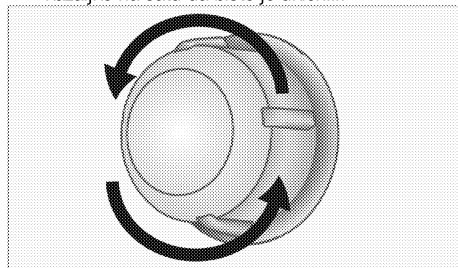
**i** Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hranu.

**i** U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom.

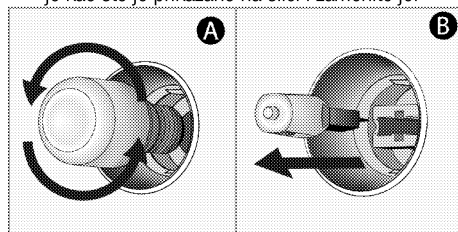
**i** Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.

### Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

- Isključite proizvod iz struje.
- Stakleni poklopac okrećite suprotno smeru kazaljke na satu da biste je uklonili.



- Ako je tip lampe u vašoj rerni tip (A) kao što je prikazano na slici u nastavku, uklonite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamenite je. Ako je u pitanju tip lampe (B), povucite je i uklonite je kao što je prikazano na slici i zamenite je.



- Namestite stakleni poklopac.

## 8 Otklanjanje kvarova

### Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

- Normalno je da se u toku rada javlja para. >>> *To nije kvar.*

### Proizvod emituje metalni zvuk (buka) tokom grejanja i hlađenja.

- Kada se zagrevaju metalni delovi, može doći do njihovog širenja i izvešnog šuma. >>> *To nije kvar.*

### Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pregoreo ili je reagovao. >>> *Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*
- Proizvod nije priključen na (uzemljenu) utičnicu. >>> *Proverite utikač.*

### Sijalica u rerni ne radi.

- Sijalica u rerni je u kvaru. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

### Rerna ne greje.

- Funkcija i/li temperatura nisu podešeni. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću obrtnog dugmeta/tastera za izbor funkcije i/li temperature.*
- Kod modela opremljenim tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite vreme.* (Kod proizvoda sa mikrotalasnom rernom, tajmer kontroliše samo mikrotalasnu rernu.)
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

### Nema varnice za paljenje.

- Nema struje. >>> *Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima.*
- Vreme nije podešeno. >>> *Podesite vreme.*

### Nema plina.

- Glavna slavina za plin je zatvorena. >>> *Otvorite slavinu za plin.*
- Cev za plin je savijena. >>> *Pravilno instalirajte cev za plin.*

### Gorionici ne gore pravilno ili ne gore uopšte.

- Gorionici su prljavi. >>> *Očistite delove gorionika.*
- Gorionici su mokri. >>> *Osušite delove gorionika.*
- Poklopac gorionika nije sigurno namešten. >>> *Pravilno namestite delove gorionika.*
- Slavina za plin je zatvorena. >>> *Otvorite slavinu za plin.*
- Plinska boca je prazna (kada se koristi LPG). >>> *Zamenite plinsku bocu.*

### (Kod modela sa tajmerom) Displej sata trepće ili prikazuje simbol sata.

- Nestajala je struja. >>> *Podesite vreme / isključite i ponovo uključite proizvod.*

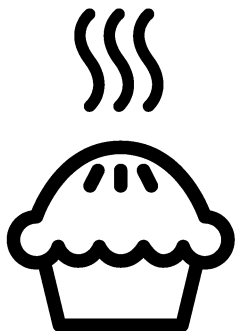


Posavetujte se sa ovlašćenim serviserom ili distributerom na mestu kupovine proizvoda ukoliko ne možete da rešite problem i pored primene navedenih uputstava. Nikad ne pokušavajte sami da popravite neispravan proizvod.



# beiko

Духовка  
Посібник користувача



UK

## Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, продемонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

### Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.



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

## **1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища 4**

Загальні правила техніки безпеки.....	4
Правила техніки безпеки для газових пристроїв.....	5
Електрична безпека.....	6
Безпека виробу.....	7
Призначення.....	10
Захист дітей.....	10
Утилізація старого приладу.....	11
Утилізація пакувальних матеріалів.....	11
Утилізація старого приладу.....	11

## **2 Загальна Інформація 12**

Огляд.....	12
Вміст упаковки.....	13
Технічні характеристики.....	14
Таблиця інжекторів.....	15

## **3 Установка 16**

До початку установки.....	16
Установка та підключення.....	18
Перехід на інший тип газу.....	21

## **4 Підготовка 24**

Поради щодо збереження електроенергії.....	24
Початок використання.....	24
Налаштування часу.....	24
Початкове очищення виробу.....	25

Перше розігрівання.....	25
-------------------------	----

## **5 Правила експлуатації варильної панелі 26**

Загальна інформація щодо приготування.....	26
Використання варильних панелей.....	26

## **6 Використання духовки 28**

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі.....	28
Використання електричної духової шафи.....	28
Робочі режими.....	29
Користування годинником духової шафи.....	30
Таблиця часу приготування.....	32
Використання гриля.....	34
Таблиця часу приготування на грилі.....	34

## **7 Догляд і технічне обслуговування 35**

Загальна інформація.....	35
Очищення варильної панелі.....	35
Очищення панелі управління.....	36
Очищення духовки.....	36
Демонтаж дверцят духової шафи.....	37
Виймання внутрішнього скла дверцят.....	37
Заміна лампи освітлення духової шафи.....	38

## **8 Пошук та усунення несправностей 39**

## 1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок. Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.
- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Не встановлюйте виріб на килимовому покритті. Недостатня вентиляція під днищем може спричинити перегрів електричних деталей і проблеми в роботі виробу.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.



- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

#### Правила техніки безпеки для газових пристроїв

- Усі роботи з газовим обладнанням та системами має проводити тільки авторизований кваліфікований персонал.
- Перед встановленням переконайтеся в дотриманні умов місцевої розподільної системи (тиск газу й тип газу) та умов регулювання пристрою.
- Цей пристрій не під'єднується до обладнання для видалення продуктів горіння. Його слід встановлювати та під'єднувати відповідно до поточних нормативів зі встановлення. Особливу увагу слід приділити відповідним вимогам щодо вентиляції; див. *До початку установки, стор. 16*
- **ОБЕРЕЖНО:** Робота газової плити веде до утворення тепла, вологи та продуктів згоряння у приміщенні, де вона встановлена. Забезпечте достатню вентиляцію кухні, особливо під час використання приладу: залиште відкритими отвори природної вентиляції або встановіть механічний вентиляційний пристрій (ковпак механічної витяжки). У разі тривалої експлуатації пристрою може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, збільшення рівня потужності механічної вентиляції, якщо така є».
- Слід проводити регулярну перевірку роботи газових пристроїв і систем. Регулятор, шланг і його затискач слід перевіряти регулярно й замінювати в терміни, рекомендовані виробником, чи в разі виникнення потреби.
- Регулярно чистіть газові конфорки. Полум'я має бути блакитним і рівномірним.
- Цей прилад призначений для використання в приміщенні та представляє собою правильно налаштований та функціональний датчик чадного газу. Переконайтеся, що датчик чадного газу працює належним чином та постійно обслуговується. Датчик чадного газу повинен бути встановлений на відстані не більше 2 метрів від приладу.
- Для газових пристроїв необхідне хороше згоряння

газу. У випадку неповного згоряння може утворюватися окис вуглецю (СО). Окис вуглецю – це дуже токсичний газ без запаху та кольору, який навіть у малих дозах може призвести до смерті.

- Зверніться до постачальника газу для отримання відомостей про телефонні номери аварійної служби газу та заходи безпеки у разі появи запаху газу.

Заходи у разі появи запаху газу

- Не використовуйте відкрите полум'я і не паліть. Не використовуйте електричні вимикачі (наприклад, вимикач світла, дверний дзвінок тощо) Не користуйтеся стаціонарним чи мобільним телефоном. Ризик вибуху й отруєння газом!
- Закрийте всі крани на газових пристроях і лічильниках газу.
- Відчиніть двері та вікна.
- Перевірте всі труби та надійність всіх з'єднань. Якщо запах газу не зникає, вийдіть з помешкання.
- Попередьте сусідів.
- Зателефонуйте до пожежної служби. Скористайтеся телефоном за межами будинку.

- Не заходьте до помешкання, доки вам не повідомлять, що це безпечно.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й

ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.

- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Стежте за тим, щоб газові шланги й електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити

пожежу в результаті короткого замикання.

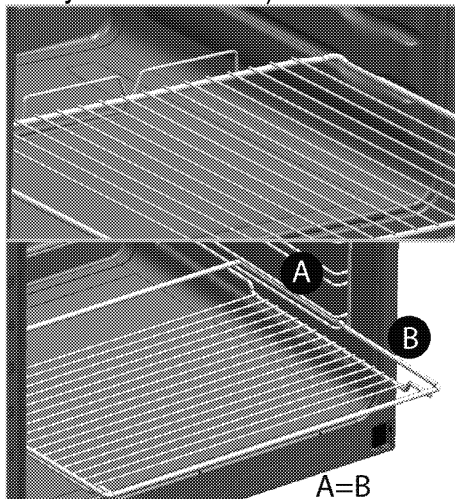
- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єдняйте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

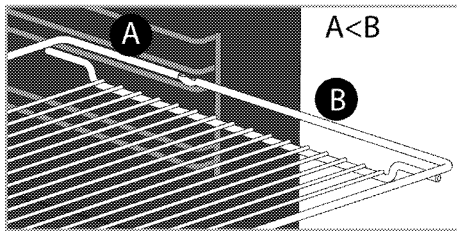
#### Безпека виробу

- УВАГА: Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі,

- зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
  - Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин всередині духової шафи.
  - Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
  - Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
  - Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
  - Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуйтеся грубими абразивними засобами для чищення чи гострими металевими шкребками, щоб не подряпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.

- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- (Залежить від моделі пристрою.)  
Правильне розташування решітчастої полиці й дека на решітчастих напрямних  
Важливо правильно встановити решітчасту полицю й/або деко на напрямній. Посуньте решітчасту полицю чи деко між 2 напрямними й, перш ніж ставити продукти, переконайтеся у їхньому стійкому положенні (див. наступний малюнок).





- Не користуйтеся духовою шафою, якщо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.
- Для встановлення й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
- Розмістіть пергамент для випікання у горщик для приготування їжі або на приладдя для духовки (наприклад, панівку, дротяний гриль та ін.) разом з їжею та розмістіть все це у розігрітій духовці. Видаліть залишки пергаменту для випікання з приладдя або горщика, щоб зменшити ризик дотику пергаменту до нагрівальних елементів духовки. Ніколи не використовуйте пергамент за температури, що вище вказаного значення для пергаменту для випікання. Не розміщуйте пергамент для випікання прямо на внутрішній поверхні духовки.
- УВАГА: Перед зміною лампи переконтуйтеся, що шнур живлення прикладу відомкнут

звід мережи або що переривач мережи відомкнuto, щоб уникнути поразки електричною струмою.

Не закривайте верхню кришку, поки електроконфорки чи конфорки не охолонуть.

Перш ніж відкрити верхню кришку, витріть її насухо, щоб вода не потрапила на задні та внутрішні частини духової шафи.

- Пристрій не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.
- Пристрій слід встановлювати безпосередньо на підлозі. Не встановлюйте пристрій на підставку чи стійку.
- УВАГА: Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може призвести до пожежі. Категорично ЗАБОРОНЕНО використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.
- ОБЕРЕЖНО: За процесом приготування їжі необхідно наглядати. За короткочасним

- процесом приготування їжі необхідно наглядати постійно.
- УВАГА: Пожежна небезпека: не зберігайте речі на варильних поверхнях.
  - Конструкція цього виробу не передбачає керування ним за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
  - УВАГА: В якості захисних пристроїв для кухонних плит слід використовувати лише вбудовані пристрої або такі, що спеціально розроблені для цього виробником приладу чи рекомендовані ним в інструкції з експлуатації. Використання невідповідних захисних пристроїв може призвести до нещасливого випадку.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.

- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.
- Переконайтеся, що газ підключено належним чином, щоб уникнути витoku газу.

#### Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
- ОБЕРЕЖНО: Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

#### Захист дітей

- УВАГА: Доступні частини можуть нагріватися під час

використання. Не допускайте дітей до приладу.

- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне й газове обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.
- Не ставте на відчинені дверцята важкі речі та не дозволяйте дітям сідати на дверцята. Це може спричинити перекидання приладу або пошкодження петель дверцят.

### Утилізація старого приладу

**Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів**



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати

разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

**Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)**  
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

### Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

### Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.
- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.
- Закріпіть кришки та підставки для каструль ізоляційною стрічкою.
- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.



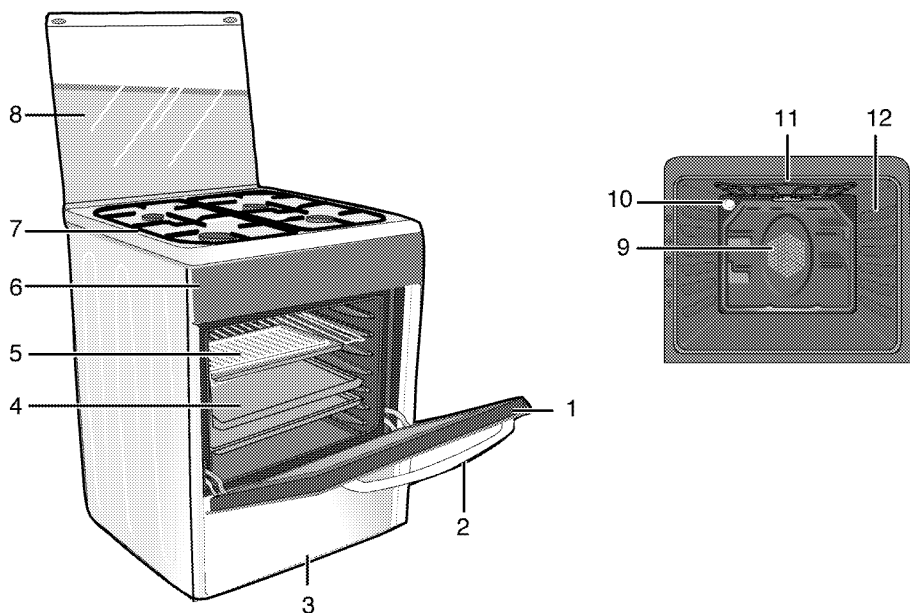
Не ставте на пристрій жодних предметів і не розташовуйте його вертикально.



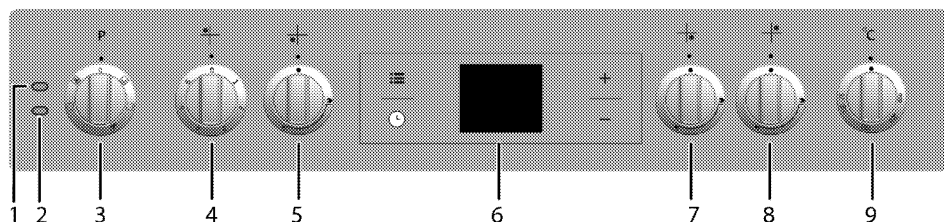
Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

## 2 Загальна Інформація

### Огляд



- |   |                       |    |   |
|---|-----------------------|----|---|
| 1 | Передні дверцята      | 7  | Панель пальника                         |
| 2 | Ручка                 | 8  | Верхня кришка                           |
| 3 | Нижня висувна шухляда | 9  | Двигун вентилятора (за сталевим листом) |
| 4 | Деко                  | 10 | Лампочка                                |
| 5 | Полиця-решітка        | 11 | Нагрівальний елемент гриля              |
| 6 | Панель управління     | 12 | Положення полиць                        |



- |   |   |   |                  |
|---|---|---|------------------|
| 1 | Сигнальна лампочка                            | 9 | Ручка термостата |
| 2 | Лампочка термостата                           |   |                  |
| 3 | Ручка вибору функції                          |   |                  |
| 4 | Електроконфорка Задній лівий                  |   |                  |
| 5 | Пальник додаткового нагрівання Передній лівий |   |                  |
| 6 | Цифровий таймер                               |   |                  |
| 7 | Додатковий пальник Передній правий            |   |                  |
| 8 | Нормальний пальник Задній правий              |   |                  |



## Вміст упаковки

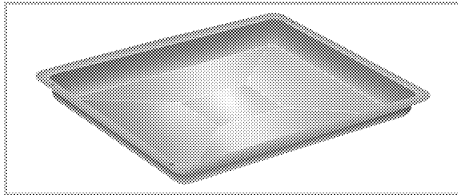


Акcesуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі акcesуари, описані в цьому посібнику користувача.

### 1. Посібник користувача

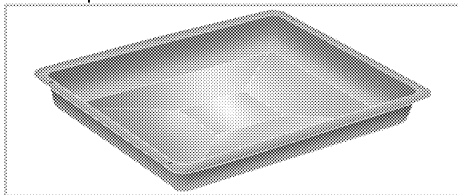
### 2. Стандартне деко

Для випічки, замороженої їжі та великих шматків м'яса.



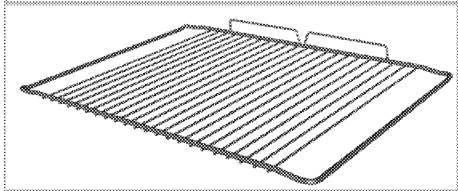
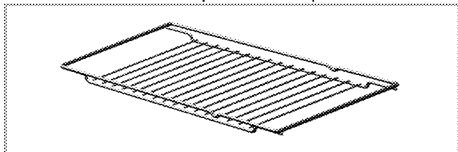
### 3. Глибоке деко

Для випічки, смаження великих шматків м'яса, приготування соковитих страв і збирання жиру, що стікає, при приготуванні на грилі.



### 4. Решітчастий гриль

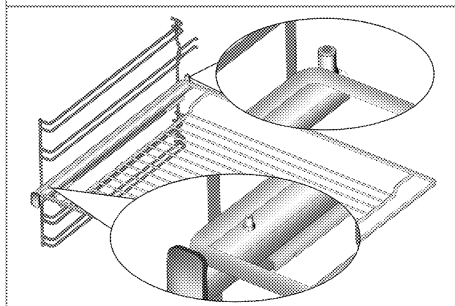
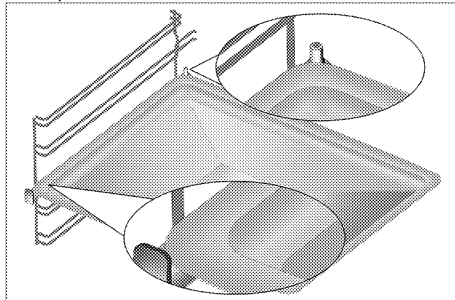
Для смаження, а також розміщення продуктів при випіканні, смаженні чи приготуванні запіканок на потрібній полиці.



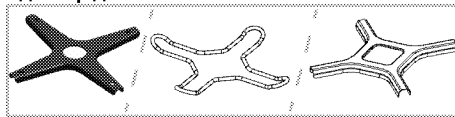
### 5. Правильне розташування решітчастої полиці й дека на висувних напрямних (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати дека й решітчасту полицю.

Використовуючи дека й решітчасту полицю з висувними напрямними, переконайтеся, що штифти ззаду висувної напрямної розташовані навпроти країв решітчастої полиці й дека.



### 6. Адаптер для кавника





Для кавників.


## Технічні характеристики

<b>ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ</b>	
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	850 мм/600 мм/600 мм
Напруга/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	4.4 кВт
Тип кабелю/переріз	мін. H05VV-FG 3 x 2,5 мм <sup>2</sup>
Категорія газового приладу	II 2H3B/P / II 2H3+ / I 2H
Тип/тиск газу	NG G 20/20 мбар
Загальне споживання газу	5.9 кВт
Перехід на тип/тиск газу <sup>3</sup>	LPG G 30/28-30 мбар
– додатково	Пропан 31/37 мбар - NG G 20/13 мбар
<b>Варильна поверхня</b>	
<b>Конфорки</b>	
Задній лівий	<b>Електроконфорка</b>
Розмір	180 мм
Живлення	2000 Вт
Передній лівий	<b>Пальник додаткового нагрівання</b>
Живлення	2.9 кВт
Передній правий	<b>Додатковий пальник</b>
Живлення	1 кВт
Задній правий	<b>Нормальний пальник</b>
Живлення	2 кВт
<b>ДУХОВА ШАФА/ГРИЛЬ</b>	
<b>Головна духовна шафа</b>	<b>Використання вентилятора</b>
Лампа внутрішнього освітлення	15–25 Вт
Енергоспоживання гриля	2.2 кВт

# Базове: інформацію на таблиці з енергетичними даними електричних духових шаф наведено відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці дані визначено за умови стандартного навантаження з функціями нижнього-верхнього нагрівального елемента чи нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).

Клас енергопостачання визначено відповідно до такої пріоритетності залежно від наявності чи відсутності відповідних функцій у виробі. 1 – Приготування з вентилятором – економічний режим, 2 – Повільне приготування в турборежимі, 3 – Приготування в турборежимі, 4 – Нагрівання зверху та знизу з вентилятором, 5 – Нагрівання зверху та знизу.

	З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.
	Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробі.

	Значення, наведені на таблицях машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.
---	--

## Таблиця інжекторів

Розташування зони варильної панелі	2.9 кВт Передній лівий	1 кВт Передній правий	2 кВт Задній правий
G 20/13 мбар	145	84	116
G 20/20 мбар	115	72	103
G 30/28-30 мбар	87	50	72
G 31/ 37 мбар	87	50	72

Ви можете придбати форсунки, які не ввійшли в комплектацію вашої моделі в авторизованому сервісному центрі.

### 3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.



Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних і газових з'єднань.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

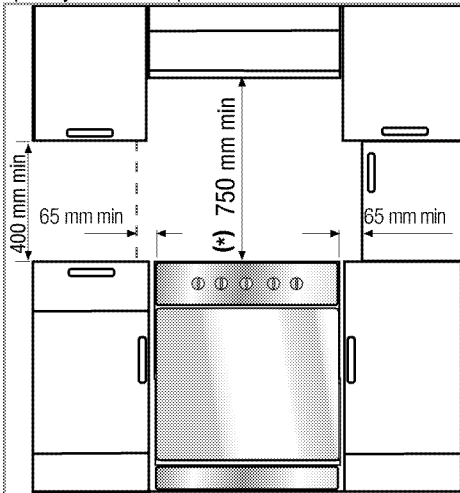
Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його.

Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

### До початку установки

Аби забезпечити наявність необхідних проміжків для циркуляції повітря під пристроєм, рекомендуємо встановлювати його на твердій поверхні так, щоб ніжки не занурювалися в килим або м'яке підлогове покриття.

Кухонна підлога має витримати вагу пристрою з урахуванням додаткової ваги посуду для приготування та страв.

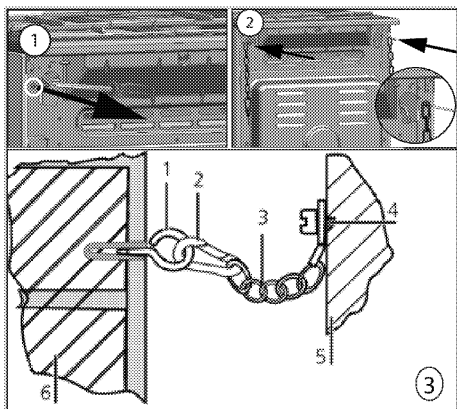


- Її можна використовувати разом із кухонними шафами по обидва боки, проте необхідно залишити щонайменше 400 мм вільного простору над рівнем конфорок, а також щонайменше 65 мм вільного простору між духовкою і стінкою, перегородкою або високою кухонною шафою.
- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- За необхідності установка надплитного очисника повітря дотримуйтеся інструкції його виробника щодо висоти монтажу пристрою (мін. 650 мм).
- Пристрій належить до класу 1, отже, його можна встановлювати так, щоб задня поверхня й **одна** з бічних сторін сусідили з кухонними стінами, меблями чи обладнанням будь-якого розміру. Кухонні меблі чи обладнання з **іншого** боку мають дорівнювати духовій шафі за розміром чи бути меншими.
- Кухонні меблі, розташовані поряд із пристроєм, мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °C).

### Запобіжний ланцюжок

#### Якщо прилад обладнано двома запобіжними ланцюгами(2);

Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть його двома запобіжними ланцюжками, які входять до комплекту постачання. Прикріпіть гачок (1) до стіни кухні (6), використовуючи відповідний дюбель, і приєднайте запобіжний ланцюжок (3) до гачка за допомогою фіксатора (2).



- 1 Гачок для приєднання ланцюжка
- 2 Фіксатор
- 3 Запобіжний ланцюжок
- 4 Надійно прикріпіть ланцюжок до задньої стінки приладу
- 5 Задня стінка приладу
- 6 Стіна кухні

### Якщо прилад обладнано одним запобіжним ланцюгом(1);

Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть його запобіжним ланцюгом, який входить до комплексу постачання. Виконайте дії, показані на зображенні, щоб закріпити запобіжний ланцюг на приладі.



Щоб запобігти нахилу плити вперед, вбачи навкіс, запобіжний ланцюжок має бути якомога коротшим.

Запобіжний ланцюжок для кухонних плит, не оснащених гніздом для встановлення скоби.

### Вентиляція приміщення

У всіх приміщеннях має бути вікно, яке можна відчинити, або аналогічний отвір, а в деяких приміщеннях також необхідна наявність постійної вентиляції. Забір повітря для процесу горіння відбувається в приміщенні, й відрацьовані гази виділяються безпосередньо в приміщення. Хороша вентиляція – необхідна умова безпечної роботи пристрою.

### Двері та/або вікна, що відчиняються безпосередньо на вулицю

На дверях та/або вікнах, що відчиняються безпосередньо на вулицю, повинен бути вентиляційний отвір відповідних розмірів, зазначених у таблиці нижче, який визначається відповідно до загальної потужності газового приладу (загальне споживання газу приладом показано в таблиці технічних умов цього посібника користувача). Якщо двері та/або вікна не мають вентиляційних отворів, які відповідають загальному споживанню газу приладом, як зазначено в таблиці нижче, то в приміщенні обов'язково повинен бути додатковий стаціонарний вентиляційний отвір, щоб забезпечити вимоги щодо мінімальної вентиляції відповідно до загального споживання газу приладом. До стаціонарних вентиляційних отворів належать отвори в пустотілій цеглі, отвори витяжних ковпаків (враховується розмір трубопроводу) і т.д.

Загальне споживання газу (кВт)	мін. вентиляційний отвір (см <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Приміщення, у яких немає дверей та/або вікон, що відчиняються безпосередньо на вулицю. Якщо в приміщенні, де встановлено пристрій, немає дверей та/або вікон, які відчиняються

безпосередньо на вулицю, необхідні інші пристрої, які однозначно забезпечать стаціонарний нерегульований і захищений від закриття вентиляційний отвір, який відповідає загальним вимогам щодо мінімального вентиляційного отвору для загального споживання газу приладом, зазначеним у наведеній вище таблиці. Також слід дотримуватися відповідних будівельних норм. Якщо в приміщенні або у внутрішньому просторі знаходиться більше одного газового пристрою, слід збільшити вентиляційний отвір у відповідності з найвищим рівнем вимог, наведених у таблиці вище. Збільшення розміру вентиляційного отвору повинно відповідати нормативам для інших газових пристроїв.

Також потрібно залишити проміжок щонайменше 10мм до нижнього краю дверей, які відчиняються всередину приміщення, де встановлено пристрій. Переконайтеся, що предмети, як-от килими та інші покриття для підлоги тощо, не зменшують проміжок, коли двері закриті.

Плиту можна встановлювати в кухні, в кухні-їдальні та житловій кімнаті, але не в приміщенні з ванною та душем. Плиту заборонено встановлювати в житловій кімнаті площею до 20 м<sup>3</sup>.

Не встановлюйте плиту в приміщенні нижче рівня першого поверху, якщо воно не відчиняється щонайменше з однієї сторони на рівні першого поверху.

## Установка та підключення

Виріб слід встановлювати й під'єднувати відповідно до затверджених правил установки.



Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками. Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.

- Виріб мають переносити щонайменше двоє людей.
- Виріб слід встановлювати безпосередньо на підлозі, а не на підставці чи стійці.



Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку. Дверцята, ручка чи завіси можуть пошкодитися.

## Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див. таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи

без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.



### НЕБЕЗПЕЧНО:

Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.



### НЕБЕЗПЕЧНО:

Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Залежно від типу пристрою паспортна табличка впадає в око після відчинення дверцят або відкриття нижньої кришки чи знаходиться на його задній стінці.

Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.



### НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!

## Під'єднання кабелю електроживлення

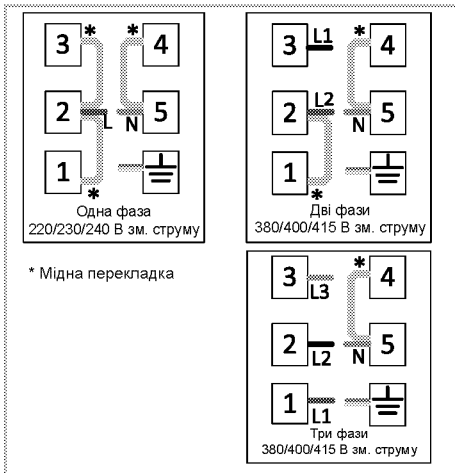


Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

1. У разі неможливості вимкнути всі полюси джерела живлення слід використовувати для під'єднання розмикач з мінімального відстанню між контактами 3 мм (для запобіжників, захисних вимикачів, контакторів). Всі полюси розмикача мають знаходитися поряд із пристроєм (але не над ним) відповідно до правил Міжнародної електротехнічної комісії. Недотримання даної інструкції може викликати проблеми експлуатації та спричинити анулювання гарантії на пристрій.

Рекомендовано застосування додаткового запобіжного заходу у вигляді автоматичного вимикача залишкового струму.

**Якщо кабель входить до комплекту постачання:**



2. Для однофазної мережі слід виконати такі з'єднання:

- Коричневий кабель = L (Фаза)
- Блакитний кабель = N (нейтральний)
- Зелений/жовтий кабель = (E) (земля)

## Підключення газу



**НЕБЕЗПЕЧНО:**

Відключення пристрою до електричної мережі має виконувати тільки уповноважений кваліфікований працівник. Ризик вибуху чи отруєння газом через некваліфікований ремонт! Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.



**НЕБЕЗПЕЧНО:**

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки газового обладнання, перекрийте постачання газу. Існує ризик вибуху!

- Умови та значення налаштування газопостачання наведені в інформаційних табличках (або в таблиці з позначенням типу іону).

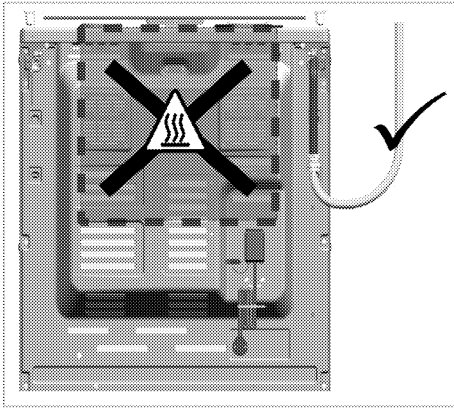


На ваш виріб може подаватися природний газ (NG).

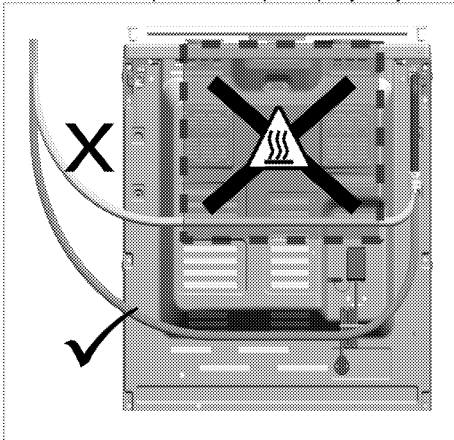
- Підключення природного газопостачання необхідно виконувати відповідно до технічних умов перед встановленням пристрою.
- Підключення пристрою до газопостачання мають здійснювати виключно кваліфіковані робітники авторизованих сервісних служб.
- На виході системи подачі природного газу має бути закритий гнучка трубка, кінчик якої має бути закритий сліпою заглушкою. Під час підключення пристрою сліпу заглушку знімають, і таким чином пристрій буде підключено за допомогою плаского роз'єму (рукава).
- Упевніться, що газовий вентиль досяжний.
- У разі необхідності використання пристрою з іншим типом газу проконсультуйтеся зі співробітниками авторизованої сервісної служби щодо відповідної процедури переходу на інший тип газу.

**Якщо пристрій має тільки один вихід подачі природного газу;**

- Перед тим, як під'єднати газовий шланг, упевніться, що вихід для газового шлангу на задній частині пристрою знаходиться з того ж боку, що й газовий вентиль.

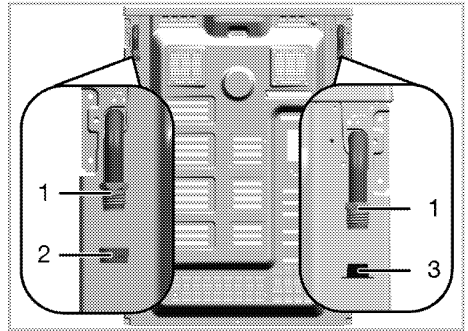


- Якщо шланг для подачі газу та клапан природного газу не розташовані з одного боку, переконайтеся, що під час підключення шланг не проходить через гарячу зону.



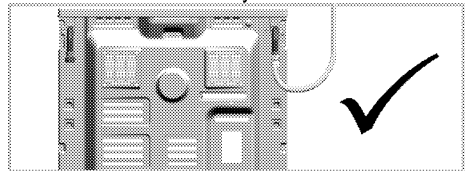
**Якщо пристрій має два виходи подачі природного газу;**

- Один з двох виходів закритий сліпою заглушкою, а інший — пластиковою. В залежності від типу пристрою розташування сліпої та пластикової заглушок може бути різним.

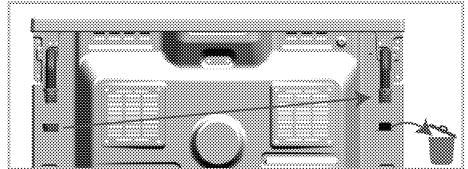


- 1 Вихід для газового шлангу
- 2 Сліпа заглушка
- 3 Пластиковая заглушка

- Перед тим, як приєднати газ, переконайтеся, що клапан природного газу та шланг для подачі газу, підключеного до нього, розташовані на одній стороні.
- Якщо клапан природного газу та шланг для подачі газу закриті пластиковою заглушкою на одній і тій же стороні, приєднajte газ, як показано на малюнку нижче.

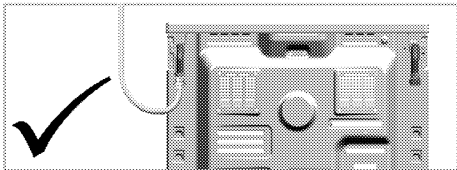


- Якщо клапан природного газу та газовий шланг, які закриті заглушкою з однієї сторони, зніміть та приберіть пластмасову заглушку. Видаліть сліпу заглушку і закрийте вихід, який не буде використовуватися для підключення до системи газопостачання, новим (невикористаним) ущільнювачем.



- Підключіться до системи газопостачання як показано на схемі нижче, коли вихід для під'єднання газового шлангу знаходиться по один бік з газовим вентиляем.







### Ризик загоряння:

Якщо ви не встановите з'єднання відповідно до наведених нижче інструкцій, виникне ризик витоку газу та пожежі. **Наша компанія не несе будь-яких відповідальностей за пошкодження та збитки, які стали наслідком таких дій.**

- Підключення до системи газопостачання має виконувати тільки представник спеціальної авторизованої служби.
- Приєднання газу до приладу обов'язково повинно бути зроблено через шланг для подачі газу біля клапана природного газу.
- Необхідно зняти пластикову заглушку з відповідного виходу, а той вихід, який не буде використаний, необхідно закрити сліпою заглушкою.
- При герметизації шлангу для подачі газу, який не буде використовуватися з глухою пробкою, ви обов'язково повинні використовувати нову та невикористану ущільнювальну прокладку.


 **НЕБЕЗПЕЧНО:**  
Гнучкий газовий шланг необхідно під'єднати таким чином, щоб запобігти його контактам з рухомими деталями та затиску шлангу між рухомими деталями, коли вони працюють.  
(наприклад, висувні ящики) До того ж, шланг не можна розміщувати у місцях, де можливе його затискання.

 **НЕБЕЗПЕЧНО:**  
Газовий шланг не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою.  
Існує ризик вибуху через пошкоджений газовий шланг.

### Контроль витоку в місцях з'єднання

- Упевніться, що всі ручки пристрою знаходяться у вимкненому положенні. Упевніться, що подачу газу відкрито. Підготуйте мильну піну та намастіть нею місце з'єднання шланга, щоб перевірити на витік газу.


- У разі наявності витоку у цьому місці мило сильно спіниться. Перевірте підключення до газопостачання ще раз.
- **Якщо пристрій має два виходи для газових шлангів**, упевніться, що вихід, який не використовується, закритий сліпою заглушкою. Підготуйте мильну піну та намастіть нею місце входу сліпої заглушки, щоб перевірити на витік газу. У разі наявності витоку у цьому місці мило сильно спіниться. Перевірте встановлення сліпої заглушки ще раз.
- Замість мила можна використовувати спреї для перевірки на витік газу, які можна придбати в торгівельних мережах.

 Для контролю витоку газу заборонено користуватися сірником чи запальничкою.


- Посуньте пристрій до кухонної стіни.
- **Регулювання ніжок духової шафи**  
Через вібрації під час використання посуд може рухатися. Цієї небезпечної ситуації можна уникнути, якщо пристрій вирівняно та збалансовано.  
Для гарантування безпеки вирівняйте пристрій, відрегулювавши чотири нижні ніжки, повертаючи їх праворуч або ліворуч, і сумістивши рівень з робочою поверхнею.

### Остання перевірка

1. Виконайте повторне підключення до мережі електроживлення.
2. Перевірте роботу електричних функцій.
3. Відкрийте вентиль подачі газу.
4. Перевірте надійність усіх з'єднань.
5. Запаліть конфорки й перевірте на появу полум'я.

 Полум'я має бути блакитним і мати звичайну форму. Якщо полум'я жовтішає, перевірте правильність положення кришки конфорки або очистіть конфорку.

### Перехід на інший тип газу

 **НЕБЕЗПЕЧНО:**  
Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки газового обладнання, перекрийте постачання газу.  
Існує ризик вибуху!

Щоб перевести пристрій на інший тип газу, замініть усі інжектори і виконайте регулювання полум'я на всіх клапанах у положенні мінімальної подачі газу.

## Заміна інжекторів для конфорок

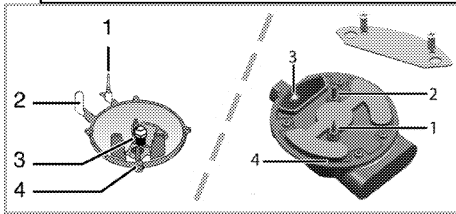
1. Зніміть кришку та корпус конфорки.
2. Вигвинтіть інжектори, повертаючи проти годинникової стрілки.
3. Встановіть нові інжектори.
4. Перевірте надійність всіх з'єднань.



Розташування нових інжекторів  
вказано на упаковці чи в таблиці  
*Таблиця інжекторів, стор. 15.*



((Залежить від моделі пристрою.))  
У деяких моделях конфорок інжектор  
закритий металевою кришкою. Щоб  
замінити інжектор, металеву кришку  
потрібно зняти.



- 1 Запобіжник гасіння (залежно від моделі)
- 2 Запальна свічка
- 3 Інжектор
- 4 Конфорка



Не намагайтеся витягти вентиля газів  
конфорок, за винятком аномальних умов.  
Для заміни вентилів слід звернутися до  
авторизованої сервісної служби.

## Встановлення мінімального потоку газу для вентилів варильної панелі

1. Запаліть конфорку, яку слід відрегулювати, і,  
повернувши ручку, зменшіть горіння до  
мінімуму.
2. Зніміть ручку регулятора з крана подачі газу.
3. До гвинта регулювання подачі газу  
застосовуйте викрутку відповідного розміру.

Для скрапленого нафтового газу (бутан-пропан)  
слід повернути гвинт за годинниковою стрілкою.

Для природного газу слід один раз повернути  
гвинт **проти годинникової стрілки**.

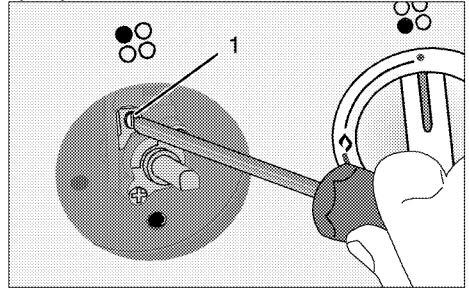
» Нормальна висота прямого полум'я у положенні  
мінімального потоку має становити 6-7 мм.

4. Якщо полум'я вище, поверніть гвинт за  
годинниковою стрілкою в потрібне положення,

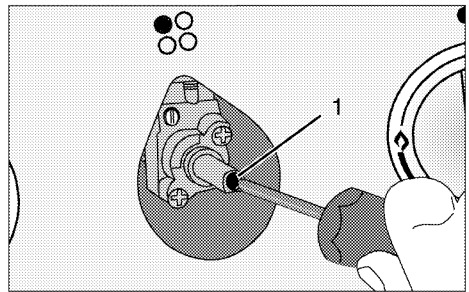
якщо нижче – поверніть у зворотному  
напрямку.

5. Насамкінець для контролю переведіть  
конфорку на високе полум'я, далі – на  
мінімальний потік і перевірте, чи горить  
полум'я.

Положення гвинта регулювання подачі залежить  
від типу крана подачі газу, використовуваного у  
пристрої.



- 1 Гвинт регулювання подачі газу



- 1 Гвинт регулювання подачі газу



Якщо тип газу для пристрою змінено,  
також слід замінити паспортну табличку,  
на якій зазначено тип газу,  
використовуваний пристроєм.

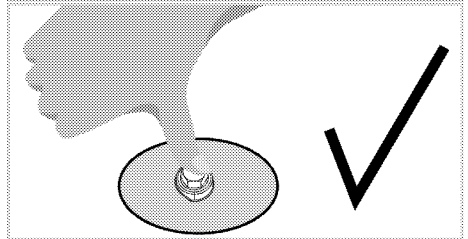
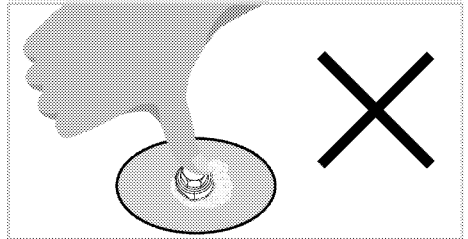
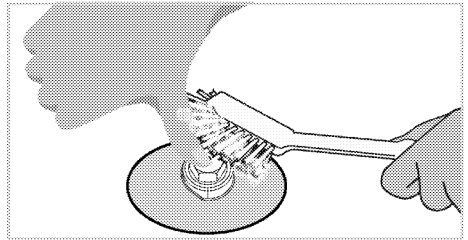
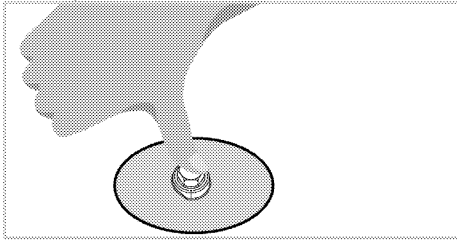
## Перевірка інжектора на виток

Перш ніж проводити модернізацію виробу,  
переконайтеся що всі кнопки керування вимкнено.  
Після належної заміни інжекторів кожен із них слід  
перевірити на виток газу.

1. Переконайтеся, що подачу газу на виріб  
увімкнено, залишивши всі кнопки керування  
в положенні вимкнено.
2. Кожен з отворів інжектора закривається  
пальцем із відповідним зусиллям для  
зупинення витoku газу після увімкнення  
відповідної кнопки керування, і вона

утримується в натиснутому положенні, щоб газ міг потрапити до інжектора.

3. За допомогою невеликої щітки нанесіть підготовлену мильну воду у місці з'єднання інжектора; якщо в місці з'єднання інжектора є витік газу, мильна вода почне пінитися. У цьому випадку затягніть інжектор із відповідним зусиллям і повторіть крок 3 ще раз.
4. Якщо піна залишається, потрібно негайно вимкнути подачу газу до виробу та зателефонувати до уповноваженої сервісної служби або ліцензованому технічному фахівцю. Не використовуйте виріб до візиту представника авторизованої сервісної служби.



## 4 Підготовка

### Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Користуйтеся темним чи емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування їжі не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.
- Якщо це можливо, намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому ґрилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духову шафу вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимикати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморозуйте заморожені продукти перед приготуванням.
- Використовуйте каstrулі/сковорідки з кришками для приготування. Якщо кришки немає, енергоспоживання може зрости в 4 рази.
- Оберіть конфорку, що відповідає розміру використовуваної каstrулі. Обирайте для страв каstrулі правильного розміру. Більші каstrулі потребують більше електроенергії.
- Готуючи на електричних варильних панелях, використовуйте каstrулі з плоским дном. Каstrулі з товстим дном забезпечують кращу теплопровідність. Використовуючи його, можна зберегти до 1/3 електроенергії.
- Контейнери й каstrулі мають бути сумісними з конфорками. Дно контейнера чи каstrулі має бути не менше за конфорку.
- Підтримуйте чистоту конфорок і дна каstrул. Бруд зменшить теплопровідність між конфоркою та дном каstrулі.
- Під час тривалого приготування вимикайте конфорку за 5-10 хвилин до завершення часу приготування. Завдяки залишковому теплу

економія енергоспоживання може досягти 20%.

### Початок використання


#### Налаштування часу




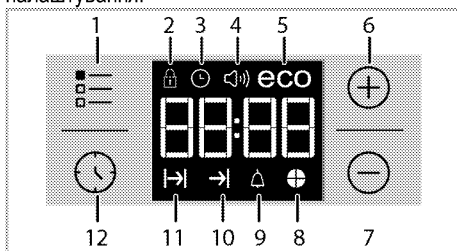
Під час налаштування на дисплеї будуть блимати відповідні символи.

Після першого увімкнення духової шафи встановіть поточний час за допомогою кнопок **+** / **-**.



Для моделей із сенсорним управлінням спершу торкніться , а потім за допомогою кнопок **+** / **-** встановіть час дня.

Торкніться символу  та зачекайте 4 секунди, не натискаючи клавіш, щоб підтвердити налаштування.



- 1 Кнопка налаштування
- 2 Символ блокування кнопок
- 3 Символ годинника
- 4 Символ гучності звукового сигналу. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)
- 5 Символ економічного режиму
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «мінус»
- 8 Символ часу приготування пирога
- 9 Символ звукового сигналу
- 10 Символ завершення часу приготування
- 11 Символ часу приготування
- 12 Кнопка програми



Якщо початкова настройка часу не була здійснена, годинник з самого початку буде показувати **12:00**, також буде відображатися символ 🕒. Символ зникне після налаштування часу.



Налаштування поточного часу скасовуються після перебоїв електроживлення. Їх слід налаштувати повторно.

### Початкове очищення виробу



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

### Перше розігрівання

Нагрівайте прилад протягом приблизно 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином буде випалено будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.

### Електрична духова шафа

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).
4. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 28*.
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
6. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 28*

### Духова шафа з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля, стор. 34*.
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 15 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 34*

### Електроконфорка

1. Перш ніж користуватися приладом, слід випалити будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин. Дайте конфорці попрацювати при середній температурі протягом 8 хвилин. Протягом цієї процедури на ній на має стояти посуд і контейнери.



Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запахи і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запахи. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

## 5 Правила експлуатації варильної панелі

### Загальна інформація щодо приготування



Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. **Не намагайтеся загасити пожежу водою!** При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.

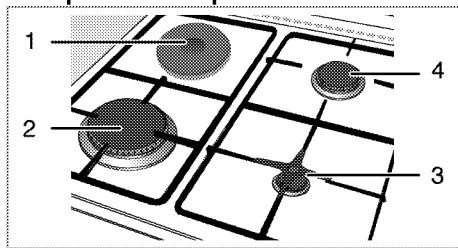
- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтеся, що заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені зони нагрівання порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.
- Використання зони нагрівання без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть зони нагрівання.
- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд.  
У посуді з вищезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чищенню.  
Не кладіть на зони нагрівання кришки каструль або сковорідок.

Розташуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістити каструлю на іншу зону нагрівання, замість посувати, підніміть і поставте її на потрібну зону.

### Приготування на газу

- Розмір посуду має відповідати обсягу газового полум'я. Налаштуйте полум'я так, аби воно не виходило за межі дна посуду, й розташуйте посуд по центру тримача.

### Використання варильних панелей



- 1 Електроконфорка 18-20 см
- 2 Пальник додаткового нагрівання 22-24 см
- 3 Додатковий пальник 12-18 см
- 4 Нормальний пальник 18-20 см перелік рекомендованих діаметрів посуду для використання на відповідних конфорках.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Розмір посуду для приготування не повинен перевищувати вказані вище розміри. Використання посуду для приготування більшого розміру викликає ризик отруєння чадним газом, перегрівання сусідніх поверхонь та ручок управління. Використання посуду для приготування меншого розміру викликає ризик опіку полум'ям.

Зображення великого полум'я відповідає максимальній потужності нагріву, маленького полум'я – мінімальній потужності. У вимкненому (верхньому) положенні подачу газу до пальників заблоковано.

### Розпалювання газових пальників

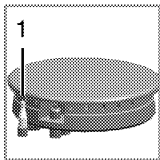
1. Утримуйте ручку управління пальником натиснутою.
2. Поверніть її проти годинникової стрілки й установіть на зображення великого полум'я.

- » Газ розпалюється іскрою, що видобувається.  
3. Відрегулюйте потрібну потужність нагріву.

### Вимикання газових пальників

Поверніть ручку зони нагрівання у вимкнене (верхнє) положення.

### Запобіжна система вимикання газу (у моделях із термічним компонентом)



1. Запобіжне вимикання газу

Задля запобігання гасінню пальників через виливання рідини спрацьовує спеціальний механізм і перекидає подачу газу.

- Натисніть ручку всередину та поверніть проти годинникової стрілки, щоб розпалити газ.
- Коли газ буде розпалено, натисніть й утримуйте ручку протягом 3-5 секунд, аби увімкнути запобіжну систему.
- Якщо газ не буде розпалено після того, як ви натиснете й відпустите ручку, повторіть процедуру, натиснувши й утримуючи ручку протягом 15 секунд.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Якщо протягом 15 секунд запалення конфорки не відбулося, відпустіть кнопку. Повторіть спробу щонайменше через 1 хвилину. Існує ризик накопичення газу та вибуху!

### Використання конфорок

Ручки управління варильною панеллю можна повертати в обох напрямках для поступового керування температурою.



Якщо варильну панель оснащено конфорками з функцією швидкого нагрівання, відповідну конфорку позначено червоною крапкою.

### Захист від перегрівання

Конфорки потужністю понад 1000 Вт мають захист від перегрівання. Захист від перегрівання знижує потужність нагріву конфорки в таких випадках:

- на конфорці відсутній посуд або каструля;
- на конфорці розміщено порожній посуд або каструлю;
- дно посуду чи каструлі не є плоским.

### Вмикання конфорок

Керуйте конфорками за допомогою ручок управління. Щоб отримати потрібну потужність нагрівання, поверніть ручку управління конфоркою до відповідного рівня.

Рівень нагрівання	1	2-3	4-6
	розігрівання	тушкування, готування на повільному вогні	приготування, смаження, кип'ятіння

### Вимикання конфорок

Поверніть ручку управління конфоркою у ВИМКНЕНЕ (верхнє) положення.

## 6 Використання духовки

### Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.

Пара може обпалити вам руки, обличчя та/або очі.

#### Поради щодо запікання

- Використовуйте металевий посуд з покриттям, яке не пригорає, алюмінієві емності чи термостійкі силіконові форми для випічки.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Встановіть форму для випікання посередині решітки.
- Вибирайте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля. Не змінійте положення решітки, якщо духовка гаряча.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

#### Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.
- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

#### Поради щодо приготування на грилі

Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються. Плоскі шматки, м'ясо на рожні й сосиски, а також овочі зі значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначені саме для приготування на грилі.

- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітчастому грилі чи на піддоні для випікання з решітчастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решітчасту полицю чи піддон для випікання з грилем у духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастій полиці встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Розмір піддона для випікання, який встановлюється, повинен охоплювати всю зону гриля. Цей піддон може не входити до комплекту пристрою. Налийте у піддон для випікання трохи води, щоб полегшити очищення.

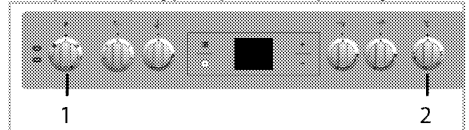


Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури.

Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

### Використання електричної духової шафи

#### Вибір температури й робочого режиму



- 1 Ручка вибору функції
- 2 Ручка термостата

1. Встановіть ручку вибору функції на потрібний робочий режим.
2. Встановіть ручку регулювання температури на потрібне значення температури.



» Духова шафа розігріється до встановленої температури й утримуватиме її. Під час нагрівання світиться температурний індикатор.»

### Вимкнення електричної духової шафи

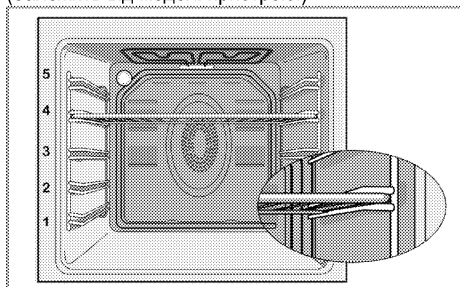
Поверніть ручку вибору функції і ручку температури у (верхнє) положення «вимкнено».

### Положення решітки (для моделей із грилем)

Важливо правильно встановити решітчастий гриль на дротяні напрямні. Решітчастий гриль необхідно вставити між дротяними напрямними, як показано на малюнку.

Не допускайте контакту решітчастого гриля із задньою стінкою духової шафи. Щоб отримати гарні результати приготування їжі на грилі, зсуньте його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, щоб гриль не заважав закривати дверцята.

(Залежить від моделі пристрою.)



### Робочі режими

Порядок представлених робочих режимів може відрізнятися від характеристик вашого виробу.

### Нагрівання згори та знизу



Страва нагрівається згори та знизу. Їжа нагрівається одночасно згори та знизу. Наприклад, це підходить для кексів, випічки або печива та запіканок у формах для випікання. Готуйте тільки з одним деком.

### Нагрівання знизу



Страва нагрівається лише знизу. Це підходить для піци та для піджарювання страви знизу в кінці приготування.



Ця функція також спрощує чищення паром.

### Нагрівання згори та знизу з обдуванням



Страва нагрівається згори та знизу й обдувається вентилятором на задній стінці. Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. Готуйте тільки з одним деком.

### Турбогриль



Працює великий гриль угорі духової шафи. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.

- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

### Гриль + обдування



Продуктивність гриля у звичайному режимі не така висока, як у турборежимі

- Розміщуйте невеликі чи середні порції на полиці в правильному положенні під нагрівачем гриля для приготування на грилі.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

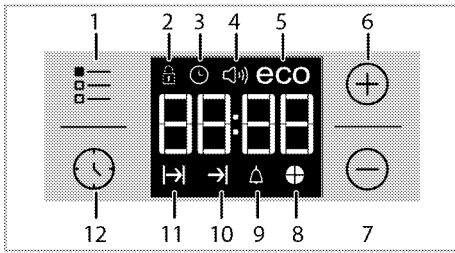
### Швидке нагрівання







Ця функція дає змогу швидко розігріти духову шафу, але не підходить для приготування страв.

- Вибравши цю функцію, задайте потрібну температуру. Ввімкнеться лампа температури, і духова шафа почне розігріватися.
- Лампа вимкнеться після того, як розігрівання завершиться. Тепер виберіть потрібну функцію приготування.

## Користування годинником духової шафи





- 1 Кнопка налаштування
- 2 Символ блокування кнопок
- 3 Символ годинника
- 4 Символ гучності звукового сигналу . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)
- 5 Символ економічного режиму
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «мінус»
- 8 Символ часу приготування пирога
- 9 Символ звукового сигналу
- 10 Символ завершення часу приготування
- 11 Символ часу приготування
- 12 Кнопка програми

	Максимальний час налаштування для завершення процесу приготування становить 5 години 59 хвилин. У разі перебоїв електроживлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.
	Під час налаштування на дисплеї будуть блимати відповідні символи. Слід трохи зачекати, поки настройки набудуть чинності.
	Неможливо встановити час доби, якщо параметри приготування не встановлено.
	Якщо встановлено час приготування, на дисплеї буде відобразитися час, що залишився після запуску приготування.


### Приготування через встановлення часу приготування;

Ви можете налаштувати духову шафу так, щоб вона припинила працювати по завершенні визначеного часу, встановивши час на таймері.

1. Оберіть функцію приготування.

2. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь , доки на дисплеї не з'явиться символ .

3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **+** / **-**.



» Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразатиметься символ  і заданий проміжок часу.

4. Помістіть страву у духову шафу та встановіть температуру за допомогою ручки регулювання температури. Почнетесь приготування.


» З початку приготування на дисплеї буде відображатися відлік часу приготування, а також почнуть світитися всі символи проміжку часу. Заданий час приготування розділено на 4 рівні частини. Коли закінчується час кожної частини, її символ зникає. Таким чином, ви з легкістю зможете зрозуміти відношення часу, що залишився до кінця приготування, до загального часу приготування.



### Якщо ви хочете відкласти час завершення приготування;

Встановивши час приготування на таймері, ви можете відкласти час завершення приготування.




1. Оберіть функцію приготування.
2. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь , доки на дисплеї не з'явиться символ .

3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **+** / **-**.

» Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразатиметься символ .

4. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкніться та утримуйте , доки на дисплеї не з'явиться символ .

5. Встановіть час завершення приготування за допомогою кнопок **+** / **-**.

» Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразатимуться символи  і , а також заданий проміжок часу. Після початку приготування символ  зникне.


6. Помістіть страву у духову шафу та встановіть температуру за допомогою ручки регулювання температури. Почнетесь приготування.

» **Таймер духової шафи визначає час початку приготування, віднімаючи тривалість приготування від часу закінчення приготування.** Коли настане час початку приготування, духову шафу увімкнеться у

вибраному режимі й розігріється до заданої температури. Вона підтримує цю температуру до часу завершення приготування.



» З початку приготування на дисплеї буде відображатися відлік часу приготування, а також почнуть світитися всі символи проміжку часу. Заданий час приготування розділено на 4 рівні частини. Коли закінчується час кожної частини, її символ зникає. Таким чином, ви з легкістю зможете зрозуміти відношення часу, що залишився до кінця приготування, до загального часу приготування.

- Після закінчення приготування відобразиться повідомлення «End»(Готово), і таймер видасть звуковий сигнал.
- Звуковий сигнал лунає впродовж 2 хвилин. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплеї відобразиться поточний час.


 Якщо користувач натисне будь-яку кнопку після завершення звукового сигналу, духову шафу знову буде готова до роботи. Встановіть ручку регулювання температури та ручку вибору функції в положення «0» (вимк.), щоб вимкнути духову шафу, і для того, щоб запобігти повторному запуску програми духової шафи після закінчення звукового сигналу.


### Вимкнення блокування кнопок


Увімкнувши функцію блокування кнопок, можна запобігти використанню духової шафи.

- Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .

» На дисплеї відобразиться «OFF» (ВИМКН.).

- Натисніть кнопку , щоб увімкнути блокування кнопок.


» Якщо функція блокування кнопок увімкнута, на дисплеї відображається «On» (Увімкн.), а символ  світитиметься.

 Якщо увімкнено функцію блокування кнопок кнопки духової шафи не працюють. У разі вимкнення електроживлення блокування кнопок скасовано не буде.

### Щоб деактивувати функцію блокування кнопок

- Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .

» На дисплеї відобразиться «On» (Увімкн.).



- Відключіть блокування кнопок, натиснувши кнопку .


» Після вимкнення функції блокування кнопок відобразиться повідомлення «OFF» (Вимкн.).


### Налаштування звукового сигналу


Звуковий сигнал можна використовувати для попередження чи нагадування, незалежно від програми приготування.


Звуковий сигнал не впливає на функції духової шафи. Він використовується як попереджувальний сигнал. Наприклад, його можна використати, щоб нагадати про необхідність у певний час повернути страву в духовій шафі. По закінченні заданого часу буде подано звуковий сигнал.


- Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .

 Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

- Встановіть тривалість звукового сигналу за допомогою кнопок .

 Функціональні клавіші звуку сигналу, часу, яскравості дисплею та клавіші встановлення температури мають бути встановлені у положення 0 (ВИМКН.)

» Якщо час подання звукового сигналу встановлено, символ  світитиметься, а час подання звукового сигналу відобразиться на дисплеї.




- По завершенні часу подання звукового сигналу символ  почне блимати, та прозвучить звуковий сигнал.

### Вимкнення звукового сигналу

- Звуковий сигнал лунає впродовж 2 хвилин. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

» Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплеї відобразиться поточний час.

### Відміна звукового сигналу;

- Щоб відмінити звуковий сигнал, торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .
- Натисніть й утримуйте кнопку , доки не відобразиться «00:00».



Відобразиться час подання звукового сигналу. У разі одночасного встановлення часу подання звукового сигналу та часу приготування, відобразатиметься менший час.

### Зміна звуку сигналу

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .
2. Оберіть тон звукового сигналу, який бажаєте, за допомогою кнопок / .
3. Встановлений тон незабаром буде активовано.

» Вибраний тип звукового сигналу відобразатиметься на дисплеї як «b-01», «b-02» чи «b-03».

### Зміна часу дня

Щоб змінити попередньо налаштований час дня:

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .
2. Встановіть час доби за допомогою кнопок / .
3. Встановлений час незабаром буде активовано.

### Економний режим

Ви можете зберегти енергію за допомогою економного режиму під час готування, встановивши час приготування для духової шафи. В цьому режимі страва буде приготовлена за рахунок збереження температури всередині духової шафи, але нагрівальні елементи будуть відключені ще до закінчення часу приготування.

### Встановлення економного режиму

1. Торкніться та утримуйте символ , доки на дисплеї не з'явиться символ **eco** (еко).
- » На дисплеї відобразиться «OFF» (ВИМКН.).

2. Увімкніть економний режим, натиснувши на кнопку .

» Якщо функція блокування клавіш увімкнута, на дисплеї відображається «On» (Увімкнено), а символ «есо» світиться.

### Вимкнення економного режиму

1. Торкніться та утримуйте символ , доки на дисплеї не з'явиться символ **eco** (еко).
- » На дисплеї відобразиться «On» (Увімкн.).
2. Вимкніть економний режим, натиснувши на кнопку .

» Після вимкнення функції блокування клавіш на дисплеї відобразиться «Off» (Вимкн.).

### Встановлення яскравості екрана

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

1. Торкніться і утримуйте кнопку , доки на дисплеї не відобразиться **d-01**, **d-02** або **d-03**, що показують рівень яскравості екрана.
2. Налаштуйте яскравість екрана за допомогою кнопок / .

» Встановлений час незабаром буде активовано.

### Таблиця часу приготування










Значення часу в цій таблиці слід вважати довідковими. Вони можуть змінюватися залежно від температури продуктів, товщини, виду та ваших кулінарних уподобань.

### Запікання та смаження



Першою полицею духовки є нижня полиця.

Страва	Кількість піддонів	Акcesуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пирого на деці	Один піддон	Стандартне деко*		3	180	25 ... 30
Кекси в формі	Один піддон	Форма для тортів на гриль-решітці**		2	180	40 ... 50
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		3	160	25 ... 35
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		3	160	25 ... 35
Печиво	Один піддон	Деко для солодкої випічки*		3	180	25 ... 30
Тісто для випічки	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	30 ... 40
Здобна випічка	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	25 ... 35
Дріжджі	Один	Стандартне деко*		2	200	35 ... 45

Лазанья	Один піддон	Скляна/металевапрямокутна форма для випікання нагріль-решітці**		2 - 3	200	30 ... 40
Піца	Один піддон	Стандартне деко*		2	200 ... 220	15 ... 20
Біфштекс (цільний)/печеня	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/max, потім 180 ... 190	100 ... 120
Бараняче стегно (запіканка)	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 220 потім 180 ... 190	70 ... 90
Смажене курча (1,8-2 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		2	15 мін. 250/max, потім 180 ... 190	60 ... 80
Індичка (5.5 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		1	25 мін. 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	20 ... 30

Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.





\* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.

\*\* Ці аксесуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.

### Таблиця пробного приготування

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути приготовані відповідно до EN 60350-1, щоб

полегшити контролюючій організації процес перевірки продукту.

Страва	Кількість піддонів	Аксесуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пісочне	Один піддон	Стандартне деко*		3	140	20 ... 30
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		3	160	25 ... 35
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		3	160	25 ... 35
Пиріг з яблуками	Один піддон	Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.**		2	180	50 ... 60

Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.

\* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.

\*\* Ці аксесуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.

### Поради щодо випікання кексів і тортів

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування.
- Якщо тісто вологе, використовуйте менше рідини та зменшіть температуру на 10°C.
- Якщо тісто затемне зверху, встановіть його на нижчу полицю, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.
- Якщо тісто всередині готове, а зовні липке, використовуйте менше рідини, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.

### Поради щодо випікання тіста

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування. Просочіть

шари тіста соусом з молока, олії, яйця та йогурту.

- Якщо тісто запікається занадто повільно, забезпечте, щоб його товщина не перевищувала глибини дека.
- Якщо верхня частина тіста набуває золотаво-коричневого відтінку, а нижня не готова, упевніться, що кількості соусу в нижній частині тіста не забігає. Розподіляйте соус порівну між шарами тіста й угорі для рівномірного випікання.



Готуйте випічку відповідно до режиму й температури, зазначених у таблиці рецептів. Якщо нижня частина все-таки підсмажилася недостатньо, наступного разу встановіть випічку на один рівень нижче.

### Поради щодо приготування овочів

- Якщо з посуду з овочами випаровується сік, готуйте овочі в посуді з кришкою замість дека. Закритий посуд не дозволить соку випаровуватися.
- Якщо овочева страва не доходить до готовності, зваріть овочі, приготуйте за зразком консервованих продуктів і поставте в духовку.

### Використання гриля



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Зачиняйте дверцята духовки під час смаження на грилі. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

### Таблиця часу приготування на грилі

#### Увімкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції до потрібного символу гриля.

#### Приготування за допомогою електричного гриля

Страва	Акcesуар для використання	Положення решітки	Рекомендована температура**	Час приготування на грилі (прибл.)
Риба	Решітчастий гриль	4..5	250/max	20...25 хв. #
Нарізане курча	Решітчастий гриль	4..5	250/max	25...35 хв.
Відбивні з м'яса молодого баранчика	Решітчастий гриль	4..5	250/max	20...25 хв.
Ростбіф	Решітчастий гриль	4..5	250/max	25...30 хв. #
Телячі відбивні	Решітчастий гриль	4..5	250/max	25...30 хв. #
Грінки *	Решітчастий гриль	4	250/max	1...3 хв.

# залежно від товщини

\*Передньо розігрійте протягом 5 хвилин

\*\*Якщо температуру решітки вашого продукту неможливо відрегулювати, гриль буде працювати при рекомендованій температурі.

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути приготовані відповідно до EN 60350-1, щоб

полегшити контролюючій організації процес перевірки продукту.

Страва	Акcesуар для використання	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Грінки	Решітчастий гриль	4	250/max	1...3 мін.
Фрикадельки (яловичина) - 12 шматочками	Решітчастий гриль	4	250/max	25...35 мін.

Перевіряйте страву після 2/3 від загального часу жарки.

Для запікання усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів протягом 5 хвилин.

## 7 Догляд і технічне обслуговування

### Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати проліті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.
- **(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)** Не користуйтеся гострими металевими скребками чи жорсткими абразивними засобами для чищення склокерамічної поверхні. Це може її пошкодити.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

### Очищення варильної панелі

#### Очищення пальника

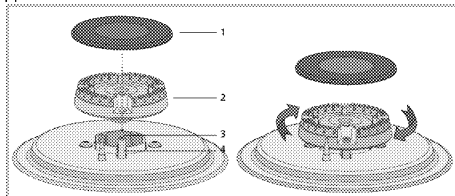
1. Зніміть підставку для посуду з варильної панелі.
2. Зніміть всі рухомі елементи пальника та очистіть виключно вручну за допомогою губки, м'якого засобу та гарячої води.
3. Очистіть нерухомі частини вологою тканиною.
4. Очистіть запальну свічку та нагрівальний елемент (у моделях із розпалюванням та нагрівальним елементом) помірно зволоженою тканиною. Після цього витріть сухою чистою тканиною. Переконайтеся, що отвори для полум'я та запальна свічка повністю висушені.

В іншому разі наприкінці розпалювання не з'явиться потрібна іскра.

5. Встановлюючи верхні елементи гриля, розташуйте підставку для посуду так, аби конфорки знаходилися по центру.

#### Збирання елементів пальника

Після завершення очистки пальника, розташуйте деталі як вказано нижче.



1 Накладка пальника

2 Голівка пальника

3 Камера пальника

4 Запальна свічка (у моделях із розпалюванням)

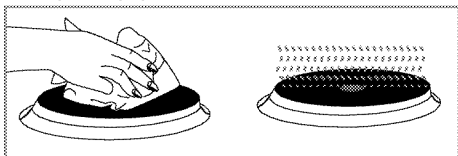
1. Встановіть голівку пальника, так щоб вона проходила крізь запальну свічку пальника (4). Поверніть голівку пальника вліво і вправо, щоб переконатися, що голівка правильно встановлена у камері пальника.
2. Встановіть накладку пальника на його голівку.

#### Електричні варильні панелі

1. Вимкніть конфорки й зачекайте, доки вони охолонуть.
2. За необхідності скористайтеся засобом для чищення конфорок (засоби для

чищення/кондиціонери доступні у спеціалізованих магазинах).

- Після чищення увімкніть нагрівання на кілька хвилин, аби підсушити верхню частину.
- Для захисту верхньої поверхні конфорки регулярно змащуйте її тонким шаром машинної оливи.



## Очищення панелі управління

Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.



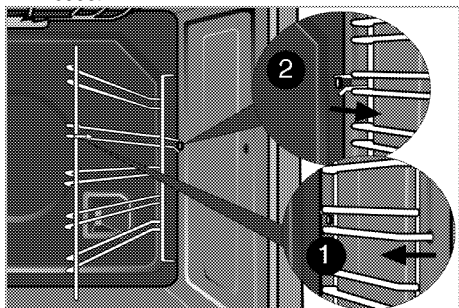
Якщо виріб оснащено кнопками/ручками, не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення. Це може пошкодити панель управління!

## Очищення духовки

Очищення бічної стінки (Залежить від моделі пристрою.)

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

- Зніміть передню частину бічної стійки, потягнувши у протилежному до бічної стінки напрямку.
- Повністю зніміть бічну стійку, потягнувши до себе.

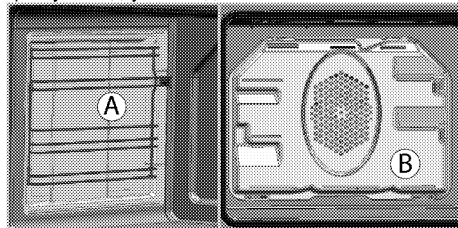


Стінки з каталітичним покриттям

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішні бічні стінки (А) і (чи) задня стінка (В) вашого виробу можуть мати каталітичне емалево покриття. Стінки з каталітичним покриттям мають світлу матову пористу поверхню. Стінки духовки, що мають каталітичне покриття, не слід чистити. Завдяки своїй перфорованій структурі, поверхні,

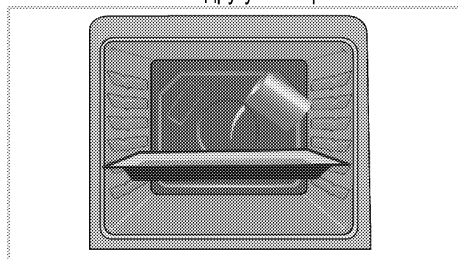
що мають каталітичне покриття, поглинають жир та починають блищати при його накопиченні. У цьому випадку необхідно замінити такі частини.



## Просте чищення паром

Це спрощує чищення, оскільки бруд (після нетривалого очікування) пом'якшує пара, яка утворюється всередині духовки, та краплі води, які конденсуються на внутрішніх поверхнях духовки.

- Витягніть з духовки все приладдя.
- Намістіть 500 мл води на деку духової печі й помістіть його на другу полицю печі.



- Встановіть духовку до легкого режиму очищення паром і працювати на 100 ° C протягом 25 хвилин.
- Відчиніть дверцята та протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою чи тканиною.
- Стойкий бруд слід видаляти розчином рідкого засобу для миття в теплій воді, використовуючи м'яку тканину чи губку, а потім витирати насухо сухою тканиною.



Під час роботи у режимі простого очищення паром, вода, що була налита у піднос для розм'якшення осаду/бруду всередині духовки, випарується та конденсується всередині духовки та внутрішній поверхні дверцят духовки, тому при відкритті дверцят може капати вода. Витріть конденсат зразу після відкриття дверцят духовки.



## Очищення дверцят духовки

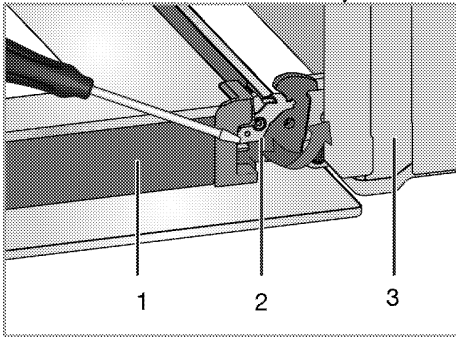
Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.



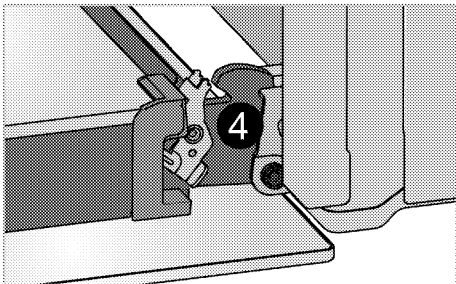
Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.

## Демонтаж дверцят духової шафи

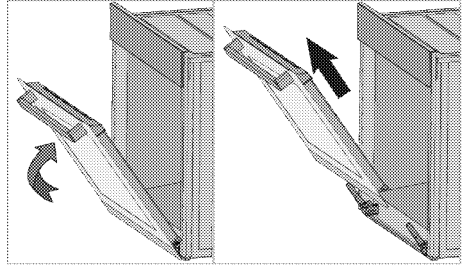
1. Відчиніть передні дверцята (1).
2. Відкрийте скоби гнізда для петлі (2) з правого та лівого боків передніх дверцят, натиснувши на скоби, як показано на малюнку.



- 1 Дверцята
- 2 Замок на шарнір(закрите положення)
- 3 Духова шафа
- 4 Замок на шарнір(відкрита позиція)



3. Трохи посуňte передні дверцята.



4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.



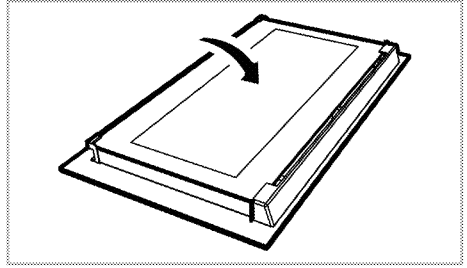
Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку. Не забудьте закрити скоби гнізда для петлі.

## Виймання внутрішнього скла дверцят

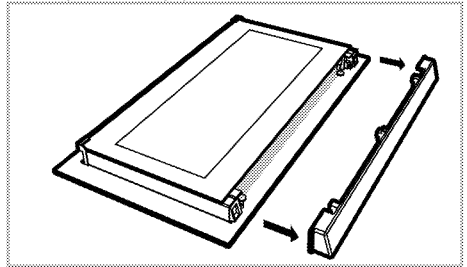
(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки.

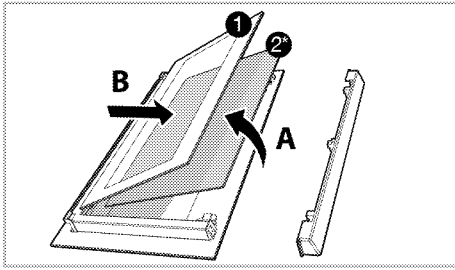
1. Відчиніть дверцята духової шафи.



2. Потягніть на себе та витягніть пластмасову накладку, встановлену у верхній секції передніх дверцят.



3. Як показано на малюнку, трохи підніміть найглибшу скляну панель (1) у напрямку A та витягніть у напрямку B.



- 1 Найглибша скляна панель
- 2\* Найглибша скляна панель . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)
4. Якщо пристрій має середню скляну панель(2); Повторіть ці дії, щоб зняти внутрішню скляну панель (2).
5. Перший крок зі збирання дверцят – встановити внутрішню скляну панель (2). Скошені кути скляної панелі мають збігатися з фаскою на пластмасовому тримачі. (Якщо пристрій має середню скляну панель) внутрішню скляну панель (2) слід встановити у пластиковий тримач поряд із найглибшою скляною панеллю (1).
6. Вставляйте найглибшу скляну панель (1) так, щоб поверхня з написом була звернута до внутрішньої скляної панелі. Важливо вставити нижній кут внутрішньої скляної панелі в нижній пластмасовий тримач.
7. Притисніть пластмасову накладку до рами, поки не почуєте клацання.

## Заміна лампи освітлення духової шафи



### НЕБЕЗПЕЧНО:

Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перш ніж замінювати лампочку, упевніться, що пристрій вимкнено і він охолов. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!



У цій печі використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм або галогенна лампа з розеткою типу G9, потужністю менше 60 Вт. Лампи придатні для роботи при температурі вище 300 ° С. Лампи для духовки можна отримати у авторизованих сервісних агентів або техніка з ліцензією.



Розташування лампи може відрізнятись від зображення на малюнку.



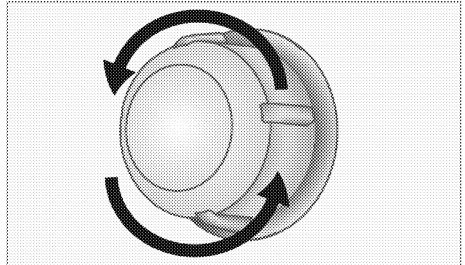
Лампа, що використовується у цьому пристрої, не може працювати у якості освітлення житлових приміщень. Ці лампи призначені, щоб користувач міг роздивитися продукти харчування.



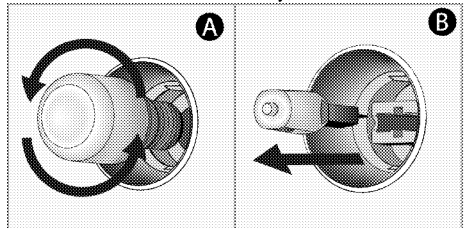
Лампи, що використовуються у цьому пристрої, повинні витримувати важкі умови експлуатації, наприклад температури вище 50 °С.

### Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Потім зніміть захисне скло, повернувши його проти годинникової стрілки.



3. Якщо лампочка підсвічування духовки належить до типу (А), який зображено на малюнку нижче, викрутіть її, обертаючи, як показано на малюнку, та замініть іншою. Якщо вона належить до типу (В), потягніть і вийміть її, як показано на малюнку, та замініть іншою.



4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

## 8 Пошук та усунення несправностей

### Під час використання духової шафи виділяє пару.

- Зазвичай під час роботи з'являється пара. >>> *Це не несправність.*

### Під час нагрівання й охолодження чутно «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

### Пристрій не працює.

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*

### Підсвічування духової шафи не працює.

- Несправна лампа духовки. >>> *Замініть лампу духовки.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

### Духовка не нагрівається.

- Функцію та/або температуру не встановлено. >>> *Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.*
- У моделях з таймером таймер не налаштовано. >>> *Налаштуйте час. (У пристроях з мікрохвильовою піччю таймер управляє лише нею.)*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

### Немає запалювальної іскри.

- Немає струму. >>> *Перевірте запобіжники.*
- Час не налаштовано. >>> *Встановіть час.*

### Газ не подається.

- Закрито основний кран подачі газу. >>> *Відкрийте кран подачі газу.*
- Труба подачі газу зігнута. >>> *Встановіть трубу подачі газу відповідним чином.*

### Конфорки не працюють правильно чи взагалі не працюють.

- Конфорки брудні. >>> *Очистіть компоненти конфорок.*
- Конфорки вологі. >>> *Висушіть компоненти конфорок.*
- Кришка конфорки не встановлена щільно. >>> *Встановіть кришку конфорки щільно.*
- Закрито кран подачі газу. >>> *Відкрийте кран подачі газу.*
- Газовий балон порожній (при використанні нафтового зрідженого газу). >>> >>> *Замініть газовий балон.*

### (У моделях з таймером) Дисплей годинника блимає, або світиться символ годинника.

- Сталося порушення енергопостачання. >>> *Налаштуйте час/вимкніть пристрій і ввімкніть його знову.*



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."  
"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,  
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2  
Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.