

beko

Духовка
Посібник користувача
Фурна
Ръководство за употреба



FSE53320DWCS

UK / BG

485.3022.12/R.AA/31.12.2021/5-3
7786987618

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 передасте 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/İstanbul/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	7
Безпека виробу	8
Призначення	11
Захист дітей	12
Утилізація старого приладу	12
Утилізація пакувальних матеріалів	12

2 Загальна Інформація **14**

Огляд	14
Вміст упаковки	15
Технічні характеристики	16
Таблиця інжекторів	17

3 Установка **18**

До початку установки	18
Установка та підключення	20
Перехід на інший тип газу	25
Утилізація старого приладу	27

4 Підготовка **28**

Поради щодо збереження електроенергії	28
Початок використання	28
Налаштування часу	28
Початкове очищення виробу	29
Перше розігрівання	29

5 Правила експлуатації варильної панелі **31**

Загальна інформація щодо приготування	31
Використання варильних панелей	31

6 Використання духовки **34**

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі	34
Використання електричної духової шафи	35
Робочі режими	35
Користування годинником духової шафи	36
Таблиця часу приготування	40
Використання гриля	41
Таблиця часу приготування на грилі	42

7 Догляд і технічне обслуговування **43**

Загальна інформація	43
Очищення варильної панелі	43
Очищення панелі управління	44
Очищення духовки	44
Очищення дверцят духовки	45
Виймання внутрішнього скла дверцят	46
Заміна лампи освітлення духової шафи	48

8 Пошук та усунення несправностей **49**

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. 18*

- **ОБЕРЕЖНО:** Робота газової плити веде до утворення тепла, вологи та продуктів згорання 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 згорання газу. У випадку неповного згорання може утворюватися окис вуглецю (CO). 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!
- Суворо заборонено торкатися штепсельної вилки виробу мокрими руками! Не тягніть за кабель; щоб відключити виріб від розетки, беріться за штепсельну вилку.
- 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.

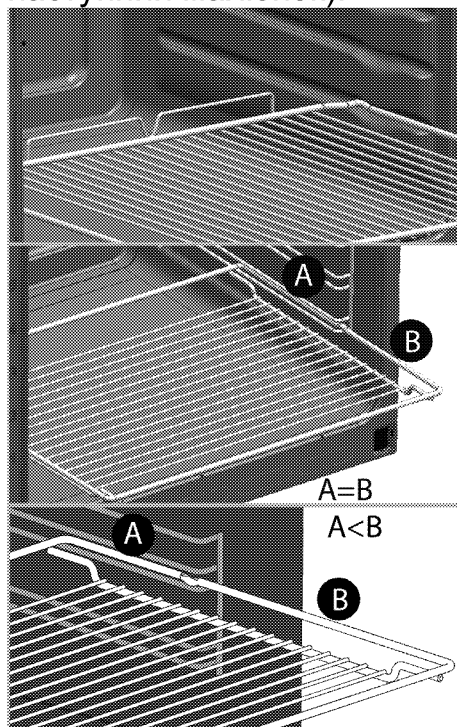
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте 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 відомкнута, 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

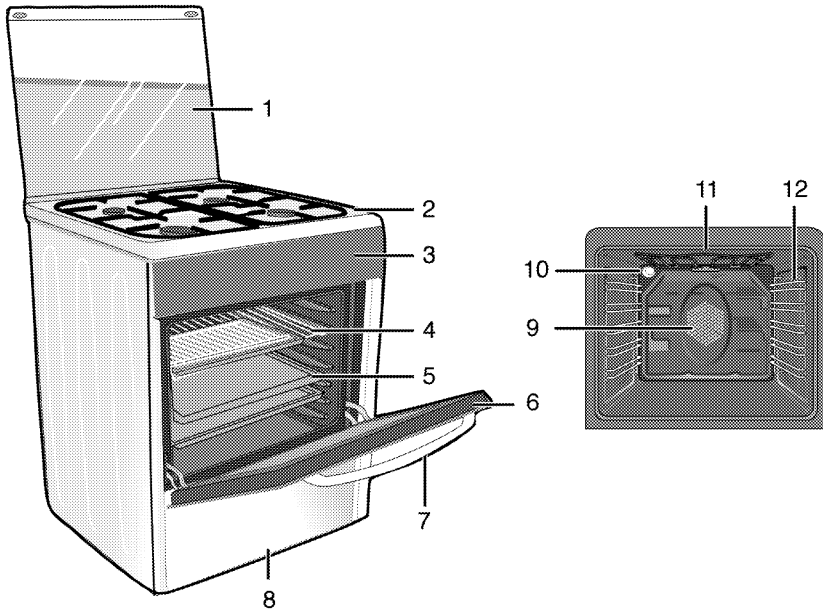
- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному

й недоступному для дітей місці.
Пакувальні матеріали для приладу
виготовлені з матеріалів, які
підлягають вторинній переробці.
Правильно утилізуйте їх і сортуйте

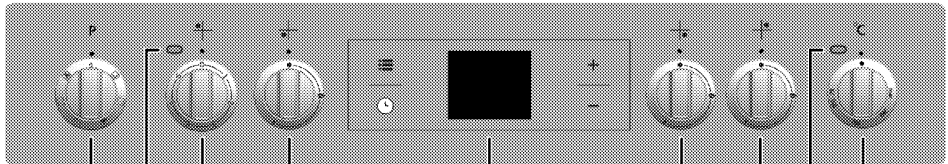
відповідно до вказівок стосовно
відходів, які підлягають переробці.
Не викидайте їх разом зі
звичайними побутовими відходами.

2 Загальна Інформація

Огляд



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



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

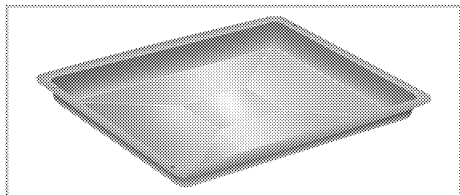
Вміст упаковки

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

1. Посібник користувача

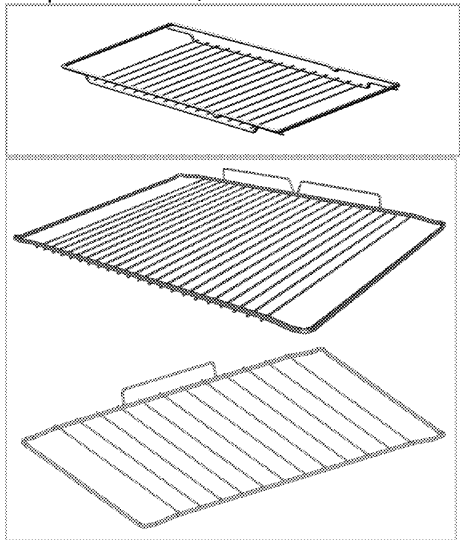
2. Стандартне деко

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



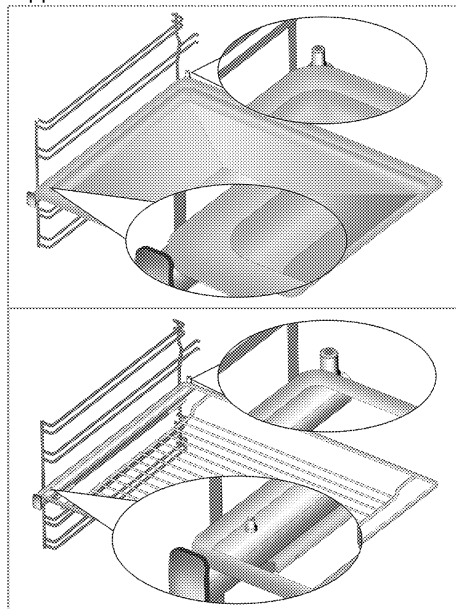
3. Решітчастий гриль

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



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



Технічні характеристики

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ	
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	850 мм/500 мм/600 мм
Напруга/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	3 кВт
Тип кабелю/переріз	мін.H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Категорія газового приладу	II 2E+3+ / II 2H3B/P / II 2H3+
Тип/тиск газу	NG G 20/20 мбар
Загальне споживання газу	5.9 кВт(429 g/h –lpg)
Перехід на тип/тиск газу ^s – додатково	NG G 25/25 мбар LPG G 30/28-30 мбар - Пропан 31/37 мбар - NG G 20/13 мбар
Варильна поверхня	
Конфорки	
Задній лівий	Електроконфорка
Розмір	145 мм
Живлення	1000 Вт
Передній лівий	Пальник додаткового нагрівання
Живлення	2.9 кВт(211 g/h –lpg)
Передній правий	Додатковий пальник
Живлення	1.0 кВт(73 g/h –lpg)
Задній правий	Нормальний пальник
Живлення	2.0 кВт(145 g/h –lpg)
ДУХОВА ШАФА/ГРИЛЬ	
Головна духовна шафа	Використання вентилятора
Лампа внутрішнього освітлення	15–25 Вт
Енергоспоживання гриля	1.6 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.

i З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

i Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробі.

i Значення, наведені на табличках 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(211 g/h –lpg) Передній лівий	1.0 кВт(73 g/h –lpg) Передній правий	2.0 кВт(145 g/h –lpg) Задній правий
Тип/тиск газу			
G 20/13 мбар	145	84	116
G 20/20 мбар	115	72	103
G 30/28-30 мбар	87	50	72
G 25/25 мбар	115	72	103
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.

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

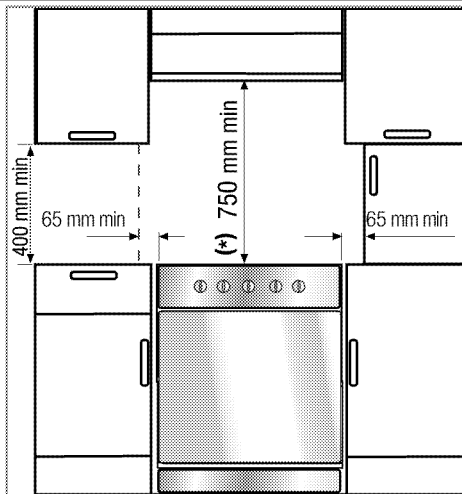
! Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.

! 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.



- 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.
- 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 інструкцій його виробника щодо висоти монтажу пристрою. Якщо в інструкції з

висяжки не вказано жодного розміру, ця висота повинна бути не менше 650 мм.

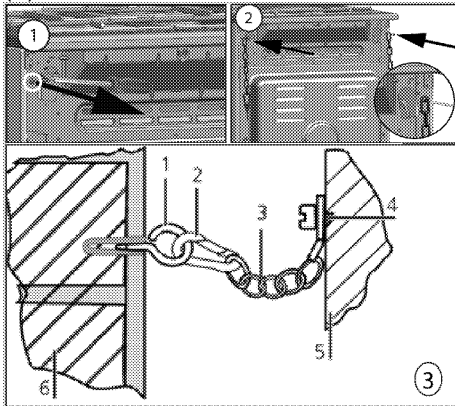
- Кухонні меблі, розташовані поряд із пристроєм, мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °С).

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).

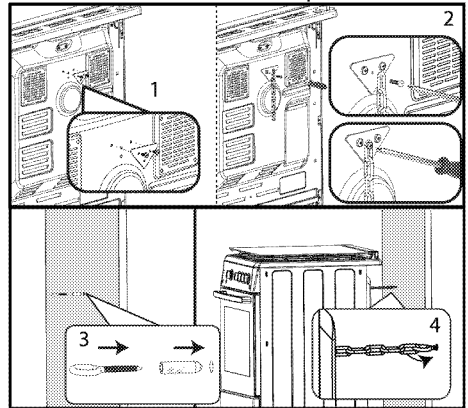


- 1 Гачок для приєднання ланцюжка
- 2 Фіксатор
- 3 Запобіжний ланцюжок
- 4 Надійно прикріпіть ланцюжок до задньої стінки приладу
- 5 Задня стінка приладу
- 6 Стіна кухні

Якщо прилад обладнано одним запобіжним ланцюгом(1);

Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть

його запобіжним ланцюгом, який входить до комплекту постачання. Виконайте дії, показані на зображенні, щоб закріпити запобіжний ланцюг на приладі.



- і Щоб запобігти нахилу плити вперед, вбік чи 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 відпрацьовані 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 ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

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 закривання 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 м³.

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.

i 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.

i 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.

! 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.

! 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 відкривання нижньої кришки чи знаходиться на його задній стінці. Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.

i Після установки пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю).

i 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.

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

Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку.

Підключення газу

- ⚠ 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.

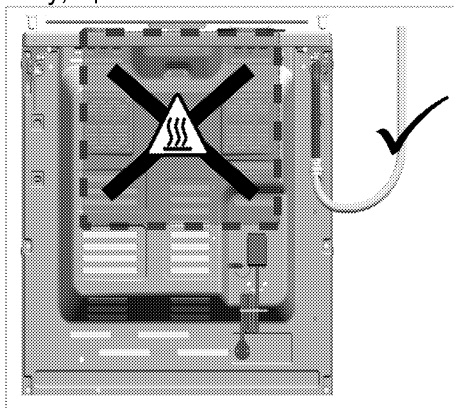
- ⚠ Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки газового обладнання, перекрийте постачання газу. Існує ризик вибуху!

- Умови та значення налаштування газопостачання наведені в інформаційних табличках (або в таблиці з позначенням типу іону).
- Детальну інформацію щодо підключення газу й переходу на інший тип газу див. в посібнику користувача, що входить до комплекту постачання пристрою.
- ⓘ 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 знаходитися 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 клапан досяжний.
- У разі необхідності використання пристрою з іншим типом газу проконсультуйтеся зі співробітниками авторизованої сервісної служби щодо відповідної процедури переходу на інший тип газу.

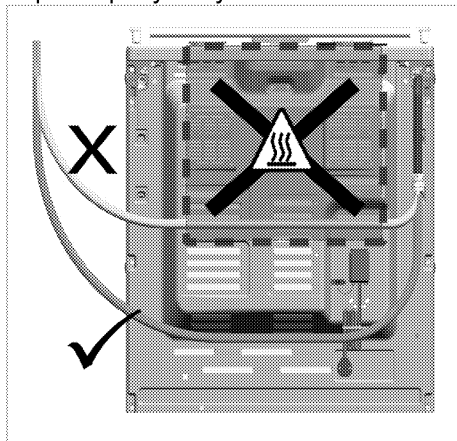
Якщо пристрій має тільки один вихід подачі природного газу;

- 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 клапан.



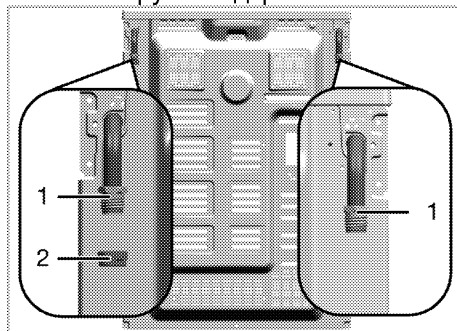
- Якщо шланг для подачі газу та клапан природного газу не розташовані з одного боку, переконайтеся, що під час

підключення шланг не проходить через гарячу зону.



Якщо ваш виріб оснащений двома газовипускними патрубками

- Один із двох патрубків герметично закритий глухою заглушкою. Кінець іншого патрубка відкритий.



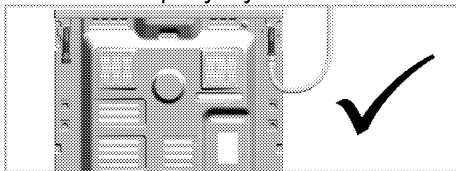
1 Вихід для газового шлангу

2 Сліпа заглушка

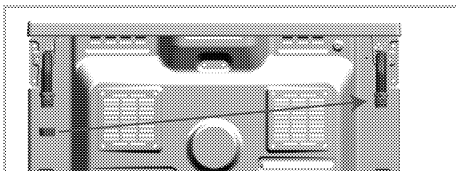
(Патрубок, до якого прикріплена глуха заглушка, може відрізнятись залежно від моделі виробу.)

- Перед підключенням до газорозподільної мережі переконайтеся, що клапан природного газу та випускний отвір газового шланга виробу, що підключається до газорозподільної мережі, знаходяться на тій самій стороні.

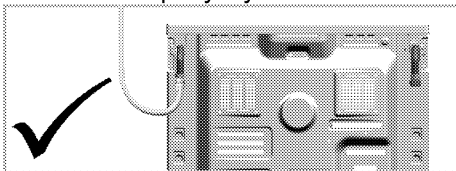
- Якщо клапан природного газу та відкритий випускний отвір газового шланга знаходяться на тій самій стороні, виконайте підключення до газорозподільної мережі, як показано на рисунку нижче.



- Якщо клапан природного газу та випускний отвір газового шланга, герметично закритий глухою заглушкою, виходять на ту саму сторону, вийміть глуху заглушку з випускного отвору газового шланга за допомогою двох ключів. Закрийте випускний отвір газового шланга цією глухою заглушкою в місці, де не буде виконуватися підключення до газорозподільної мережі за допомогою нової (не використовуваної) ущільнювальної прокладки.



- Виконайте підключення до газорозподільної мережі на випускному отворі газового шланга біля клапана природного газу, як показано на рисунку нижче.



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.
- Випускний отвір газового шланга, який не буде використовуватися, слід герметично закрити глухою заглушкою.
- При герметизації шлангу для подачі газу, який не буде використовуватися з глухою пробкою, ви обов'язково повинні використовувати нову та невикористану ущільнювальну прокладку.



Після зміни напрямку підключення глухої заглушки необхідно, щоб представники авторизованого сервісного центру здійснили контроль витоку газу.



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.



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 намастив 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 намастив 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.
- **i** 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. Перевірте роботу електричних функцій.
2. Відкрийте вентиль подачі газу.
3. Перевірте надійність усіх з'єднань.
4. Запаліть конфорки й перевірте на появу полум'я.

i 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

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

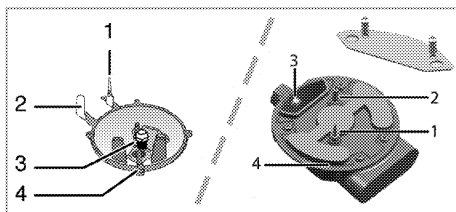
Щоб перевести пристрій на інший тип газу, замініть усі інжектори і виконайте регулювання полум'я на всіх клапанах у положенні мінімальної подачі газу.

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.

i Розташування нових інжекторів показано на упаковці чи в таблиці *Таблиця інжекторів, стор. 17*.

i ((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

i Не намагайтеся витягти вентиля газувих 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 застосуйте викрутку відповідного розміру.

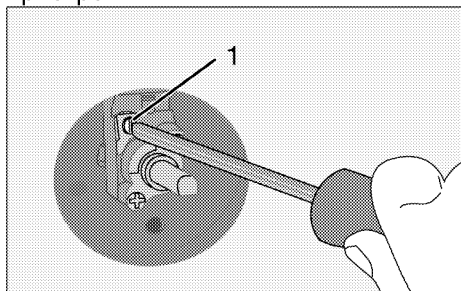
Для скрапленого нафтового газу (бутан-пропан) слід повернути гвинт за годинниковою стрілкою. Для природного газу слід один раз повернути гвинт **проти годинникової стрілки**.

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

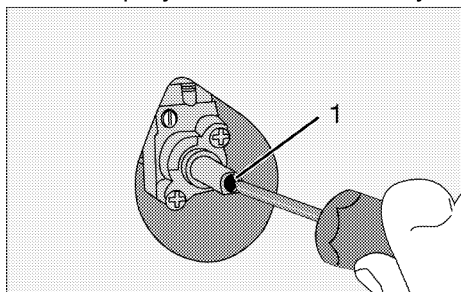
4. Якщо полум'я вище, поверніть гвинт за годинникову стрілкою в потрібне положення, якщо нижче – поверніть у зворотному напрямку.

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

i 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

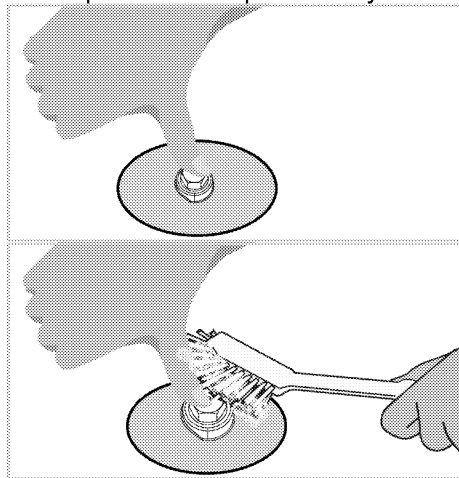
керування вимкнено. Після належної заміни інжекторів кожен із них слід перевірити на виток газу.

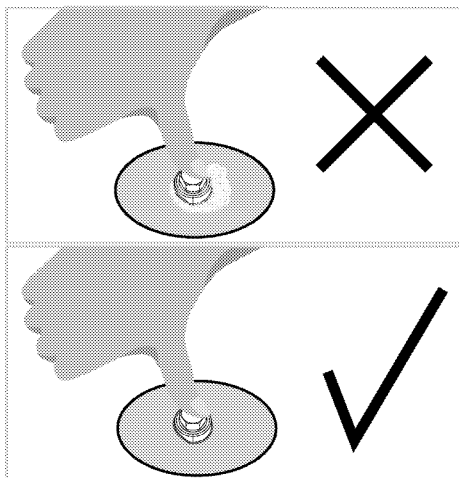
1. Переконайтеся, що подачу газу на виріб увімкнено, залишивши всі кнопки керування в положенні вимкнено.

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 у місці з'єднання інжектора є виток 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.





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.

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

i Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

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 грилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духові шафи вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимикати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморожуйте заморожені продукти перед приготуванням.
- Використовуйте каструлі/сковорідки з кришками для приготування. Якщо кришки немає, енергоспоживання може зрости в 4 рази.
- Оберіть конфорку, що відповідає розміру використовуваної каструлі. Обирайте для страв каструлі правильного розміру. Більші каструлі потребують більше електроенергії.


- Готуючи на електричних варильних панелях, використовуйте каструлі з плоским дном. Каструлі з товстим дном забезпечують кращу теплопровідність. Використовуючи його, можна зберегти до 1/3 електроенергії.
- Контейнери й каструлі мають бути сумісними з конфорками. Дно контейнера чи каструлі має бути не менше за конфорку.
- Підтримуйте чистоту конфорок і дна каструль. Бруд зменшить теплопровідність між конфоркою та дном каструлі.
- Під час тривалого приготування вимикайте конфорку за 5-10 хвилин до завершення часу приготування. Завдяки залишковому теплу економія енергоспоживання може досягти 20%.
- Інформацію про енергоефективність відповідно до ЄС 66/2014 можна знайти на фішці продукту, наданій із продуктом.

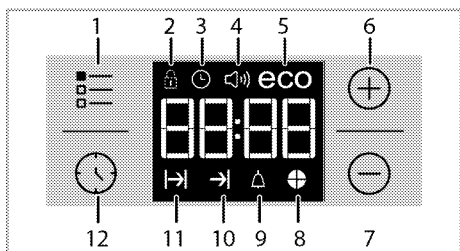
Початок використання Налаштування часу

- 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 *
 - 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
- * (Залежить від моделі пристрою.)

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

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

Початкове очищення виробу

i 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.

! 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. 35.
- 5.Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.

6. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 35*


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. 41*.
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 15 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 41*

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 запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. 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.

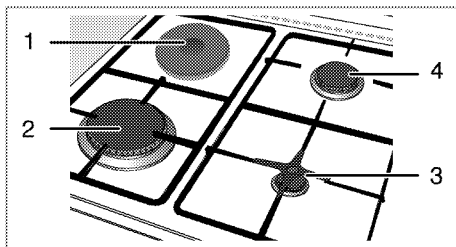
- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд. У посуді з вищезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином ви запобігатимете 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 14-16 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.



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 вимкнутому (верхньому) положенні подачу газу до пальників заблоковано.

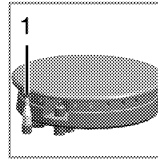
Розпалювання газових пальників

1. Утримуйте ручку управління пальником натиснутою.
2. Поверніть її проти годинникової стрілки й установіть на зображення великого полум'я.
» Газ розпалюється іскрою, що відобувається.
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.



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.

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



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.



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 пригорас, алюмінієві ємності 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 змінюйте 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

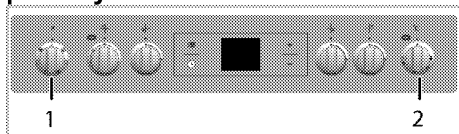
охоплювати всю зону гриля. Цей піддон може не входити до комплекту пристрою. Налийте у піддон для випікання трохи води, щоб полегшити очищення.



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 світитиметься температурний індикатор.
»

Вимкнення електричної духової шафи

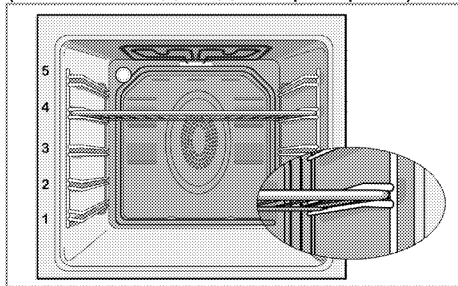
Поверніть ручку вибору функції і ручку температури у (верхнє) положення «вимкнено».

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 парою.



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.

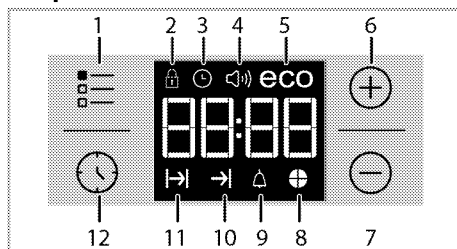
Швидке нагрівання



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

- Вибравши цю функцію, задайте потрібну температуру. Ввімкнеться лампа температури, і духову шафу 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 *
 - 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
- * (Залежить від моделі пристрою.)

i 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.



i Під час налаштування на дисплеї будуть блимати відповідні символи. Слід трохи зачекати, поки настройки набудуть чинності.

i Неможливо встановити час доби, якщо параметри приготування не встановлено.

i Якщо встановлено час приготування, на дисплеї буде відображатися 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 відображатиметься символ  і заданий проміжок часу.
- 4.Помістіть страву у духову шафу та встановіть температуру за допомогою ручки регулювання температури. Почнеться 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; (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)





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. Почнеться 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.



7. Після закінчення приготування відобразиться повідомлення «End» (Готово), і таймер видасть звуковий сигнал.

8. 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.


Ввімкнення блокування кнопок


Увімкнувши функцію блокування кнопок, можна запобігти використанню духової шафи.

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



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

2. Натисніть кнопку , щоб увімкнути блокування кнопок.

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

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

Щоб деактивувати функцію блокування кнопок

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

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

2. 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.


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

i Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

2. Встановіть тривалість звукового сигналу за допомогою кнопок **+ / -**.

i 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.



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

Вимкнення звукового сигналу

1. 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;

1. Щоб відмінити звуковий сигнал, торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .

2. Натисніть й утримуйте кнопку **■**, доки не відобразиться «00:00».

i 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 «eco» 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	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
**Пирого на деці	Один піддон		3	175	30 ... 45
**Кекси в формі	Один піддон		3	175	30 ... 50
**Кекс у паперовій обгортці	Один піддон		3	160 ... 170	20 ... 30
**Бісквітний торт	Один піддон		3	180 ... 200	10 ... 20
**Печиво	Один піддон		3	160 ... 170	20 ... 30
**Тісто для випічки	Один піддон		3	200	20 ... 30
**Здобна випічка	Один піддон		3	190	25 ... 35
**Дріжджі	Один піддон		3	190	20 ... 40
**Пазанья	Один піддон		2	180	25 ... 45
**Піца	Один піддон		2	200	15 ... 25
Біштекс (цільний)/печеня	Один піддон		2	25 мін. 220, потім 180 ... 190	80 ... 100

Страва	Кількість піддонів	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Бараняче стегно (запіканка)	Один піддон		2	25 мін. 220, потім 180 ... 190	60 ... 90
Смажене курча	Один піддон		2	15 мін. 250/max, потім 190	55 ... 65
Індичка (нарізана)	Один піддон		2	25 мін. 250/max, потім 190	60 ... 100
Риба	Один піддон		3	200	20 ... 30

(**)Для способів приготування, які потребують попереднього розігріву, на початку приготування виконайте попереднє нагрівання духової шафи до встановленої температури.

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 забагато. 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

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

Увімкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції до потрібного символу гриля.
2. Потім виберіть потрібну температуру гриля.
3. За потреби виконайте попередній розігрів протягом приблизно 5 хвилин.

» Увімкнеться індикатор температури.

Вимкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції у вимкнене (верхнє) положення.



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

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.
Ростбїф	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
* Попередньо 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.



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



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 розчищеною 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

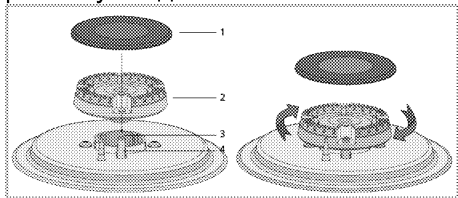
1. Зніміть підставки для посуду з варильної панелі.
2. Зніміть всі рухомі елементи пальника та очистіть виключно вручну за допомогою губки, миючого засобу та гарячої води.
3. Очистіть нерухомі частини вологою тканиною.
4. Очистіть запальну свічку та нагрівальний елемент (у моделях із розпалюванням та 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 підставки для посуду так, аби конфорки знаходилися по центру.

Збирання елементів пальника

Після завершення очистки пальника, розташуйте деталі як вказано нижче.

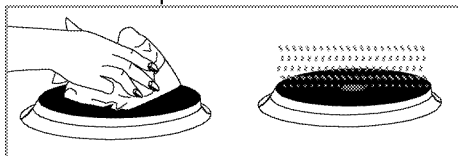


- 1 Накладка пальника
- 2 Голівка пальника
- 3 Камера пальника
- 4 Запальна свічка (у моделях із розпалюванням)

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).
3. Після чищення увімкніть нагрівання на кілька хвилин, аби підсушити верхню частину.
4. 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.

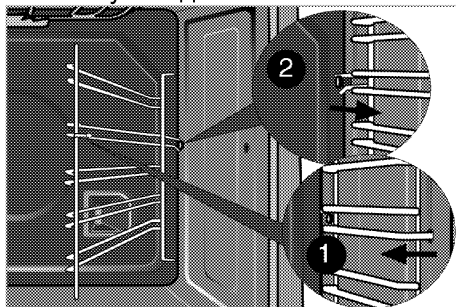
- i** Якщо виріб оснащено кнопками/ручками, не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення. Це може пошкодити панель управління!

Очищення духовки

Очищення бічної стінки (Залежить від моделі пристрою.)

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

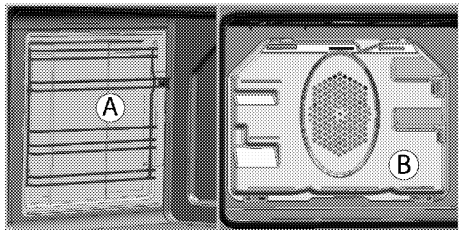
1. Зніміть передню частину бічної стійки, потягнувши у протилежному до бічної стінки напрямку.
2. Повністю зніміть бічну стійку, потягнувши до себе.



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 емалеве покриття. Стінки з каталітичним покриттям мають світлу матову пористу поверхню. Стінки духовки, що мають каталітичне покриття, не слід чистити. Завдяки своїй перфорованій структурі, поверхні,

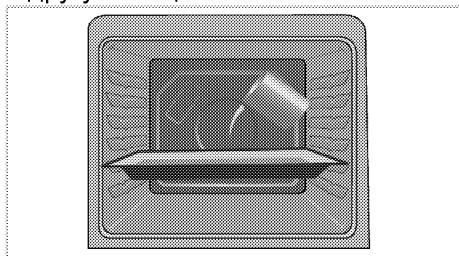
що мають каталітичне покриття, поглинають жир та починають блищати при його накопиченні. У цьому випадку необхідно замінити такі частини.



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.

1. Витягніть з духовки все приладдя.
2. Налийте 300 мл води на деко духової печі й помістіть його на другу полицю печі.



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

i 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.

Протріть скло оцтом, а потім промийте його, щоб прибрати вапняний наліт, який може утворитися на склі духовки.

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

Очищення дверцят духовки

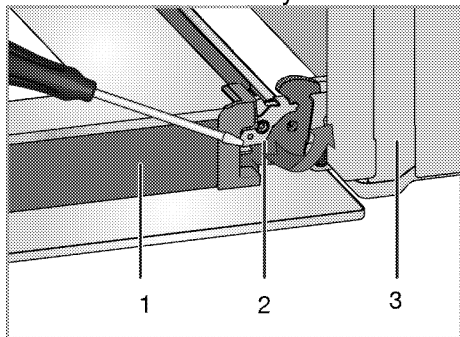
i Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби, металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі.

Ви можете зняти дверцята печі та скляні дверцята для їх очищення. Як зняти дверцята та вікна, пояснено в розділах «Зняття дверцят печі» та «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверей, очистіть його за допомогою миючого

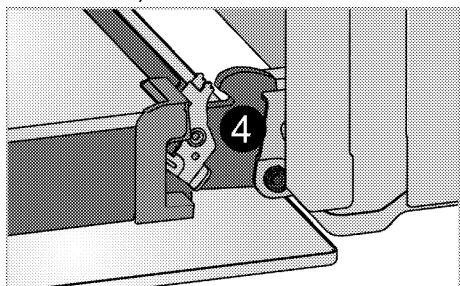
засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою. Протріть скло оцтом, а потім промийте його, щоб прибрати вапняний наліт, який може утворитися на склі духовки.

Демонтаж дверцят духової шафи

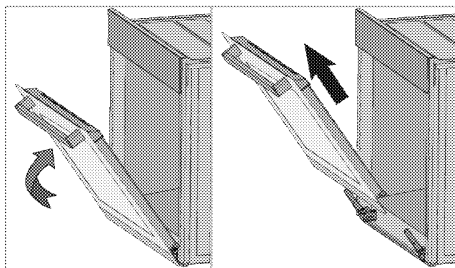
1. Відчиніть передні дверцята (1).
2. Відкрийте скоби гнізда для петлі (2) з правого та лівого боків передніх дверцят, натиснувши на скоби, як показано на малюнку.



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



3. Трохи посуньте передні дверцята.



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

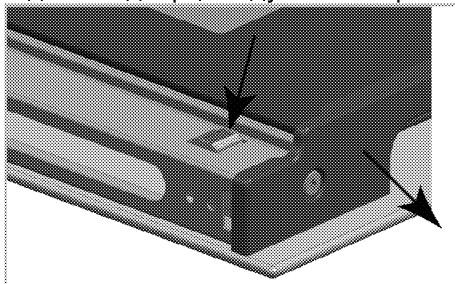
i Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку. Не забудьте закрити скоби гнізда для петлі.

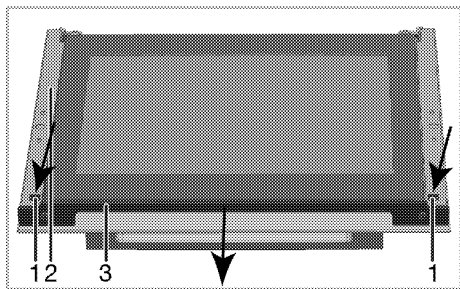
Виймання внутрішнього скла дверцят

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

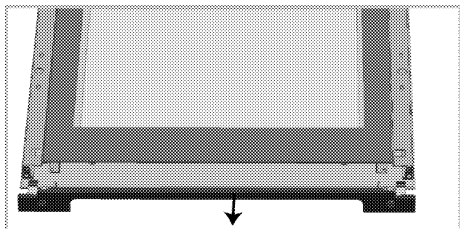
Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки.

Відчиніть дверцята духової шафи.

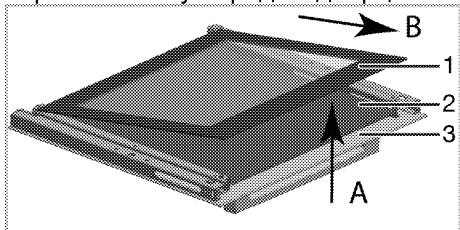




- 1 Засувка
- 2 Рама
- 3 Профіль



Як показано на малюнках вище, натисніть на засувки (1) і одночасно потягніть профіль (3) до себе, щоб витягнути профіль, прикріплений до верхнього боку передніх дверцят.

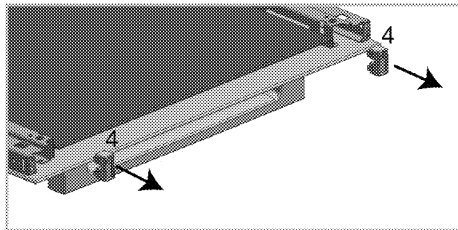


- 1 Внутрішня скляна панель
- 2 Середня скляна панель*
- 3 Зовнішня скляна панель
- * . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Як показано на малюнку, трохи підніміть внутрішню скляну панель (1) у напрямку **A** й витягніть її в напрямку **'B'**.

Якщо пристрій має середню скляну панель;

Потягніть з'єднувальні елементи тримача скла в центрі, як показано на малюнку, щоб витягнути їх з панелі.

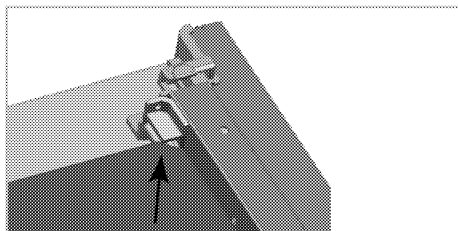


- 4 З'єднувальні елементи тримача скла*
- * . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Повторіть ці дії, щоб зняти середню скляну панель (2). Під час складання дверцят спочатку слід встановити середню скляну панель (2).

Скляну панель необхідно вставити таким чином, щоб вона увійшла у пластмасовий тримач, як показано на малюнку.

i В іншому випадку скляна панель не увійде повністю і буде вібрувати або зламається.



Вставляйте внутрішню скляну панель (1) таким чином, щоб поверхня з написом була звернута до середньої скляної панелі. Важливо, щоб нижній кут внутрішньої скляної панелі обов'язково був вставлений в нижній пластмасовий тримач.

- i** В іншому випадку скляна панель не увійде повністю і буде вібрувати або зламається.

Не забудьте помістити з'єднувальні елементи тримача скла в відповідні пази.

І, нарешті, натисніть на засувки профілю, щоб вони знову ввійшли в пази.

Заміна лампи освітлення духової шафи

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

- i** 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.

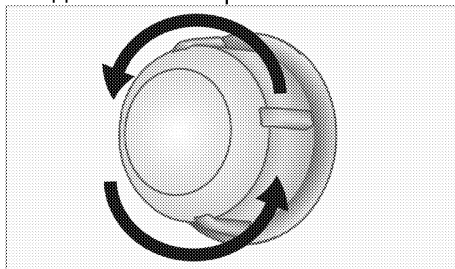
- i** Розташування лампи може відрізнятись від зображення на малюнку.

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

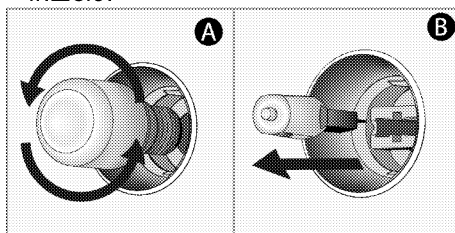
- i** Лампи, що використовуються у цьому пристрої, повинні витримувати важкі умови експлуатації, наприклад температури вище 50 °С.

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/увімкніть пристрій і ввімкніть його знову.*

i 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 Sötlüce, 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.

beko

Фурна
Ръководство за употреба



BG

Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

Уважаеми купувачо,

Благодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Веко. Надяваме се, че ще получите възможно най-добри резултати от използването на продукта ни, произведен по най-висококачествени и модерни технологии. Затова ви молим да прочетете това ръководство за употреба и всичката го съпътстваща документация внимателно преди да използвате уреда, а след това ги запазете за справка в бъдеще. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба. Следвайте всички указания и информация в ръководството за употреба.

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

Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Предупреждение за риск за живота или имуществото.



Предупреждение за токов удар.



Предупреждение за риск от пожар.



Предупреждение за гореща повърхност.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

ТАБЛИЦА НА СЪДЪРЖАНИЕТО

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

Обща безопасност.....	4
Безопасност при работа с газ.....	5
Електрическа безопасност.....	7
Безопасност при използването на продукта.....	8
Предвидена употреба.....	11
Безопасност за децата.....	11
Изхвърляне на остарелия продукт.....	12
Изхвърляне на опаковъчните материали.....	12

2 Основна информация 13

Общ преглед.....	13
Съдържание на пакета.....	14
Технически спецификации.....	15
Инжекторна плоча.....	16

3 Монтаж 17

Преди монтажа.....	17
Инсталация и свързване.....	19
Газова конверсия.....	24
Бъдещо транспортиране.....	26

4 Подготовка 27

Съвети за спестяване на енергия.....	27
Първо ползване.....	27

Настройка на часа.....	27
Първоначално почистване на уреда.....	28
Първоначално загряване.....	28

5 Как да работите с котлона 30

Обща информация за готвенето.....	30
Използване на котлоните.....	30

6 Как да работите с фурната 33

Основна информация за готвене, печене и грила.....	33
Как да работите с електрическата фурна.....	34
Режими на работа.....	34
Използване на часовника на фурната.....	35
Таблица с времето за готвене.....	39
Как да работите с грила.....	40
Готварска плоча за печене.....	41

7 Поддържане и грижа 42

Обща информация.....	42
Почистване на котлона.....	42
Почистване на контролния панел.....	43
Почистване на фурната.....	43
Почистване на вратата на фурната.....	44
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата.....	45
Подмяна на лампата във фурната.....	47

8 Отстраняване на повреди 48

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

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

Обща безопасност

- Уредът може да бъде ползват от деца на 8 и повече години и от лица с понижени физически, сензорни и умствени способности или такива без опит и познания, ако те са надзиравани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и са наясно със свързаните с това рискове. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да бъдат извършвани от деца без надзор.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени

физически, сензорни или умствени способности, както и от такива без опит и знания, освен ако не са наблюдавани и инструктирани за използването на уреда. Децата трябва да се наблюдават, за да не си играят с уреда.

- Ако продуктът е даден на някой друг за лична употреба или употреба втора ръка, ръководството за употреба, етикетите на продуктите и другите, отнасящи се за него документи и части трябва също да се предоставят с него.
- Никога не поставяйте продукта върху покрит с килим под. В шротивен случай, ипсата на въздух под уреда може да доведе до прегряване на електрическите части. Това ще доведе до проблеми с уреда.
- Монтажът и ремонтът на уреда трябва винаги да се извършва от представители на

оторизирания сервиз. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане невалидна. Преди монтажа прочетете внимателно всички инструкции.

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

Безопасност при работа с газ

- Всяка манипулация по газовите съоръжения и системи може да се извършва само от квалифицирани лица.
- Преди монтирането се уверете, че са спазени изискванията на местното разпределение (тип газ и налягане на газта), както и че настройките на уреда са съвместими.
- Уредът не е свързан към устройство за евакуация на горивните продукти. То

се монтира и свързва в съответствие с действащите инсталационни наредби. Особено внимание трябва да се обърне на съответните изисквания към вентилацията; Виж *Преди монтажа, стр. 17*

- **ВНИМАНИЕ:** Употребата на газови готварски уреди води до нагриване, влага и възпламеними продукти в стаята, в която са монтирани. Кухнята ви трябва да е с добра вентилация: особено по време на употреба на уреда: отворете естествените вентилационни отвори или монтирайте механично вентилационно устройство (абсорбатор). Продължителната интензивна работа на уреда може да доведе до необходимостта от допълнителна вентилация, затова увеличете степента на механичното вентилационно устройство, ако има такова.
- Газовите уреди и системи трябва редовно да бъдат проверявани дали

функционират правилно. Регулаторът, маркучът и скбата трябва да бъдат проверявани редовно и подменяни в сроковете, препоръчани от производителя или когато е необходимо.

- Редовно почиствайте газовите горелки. Пламъкът трябва да е син и да гори равномерно.
- Този продукт трябва да се използва в помещение, в което има добре регулиран и функциониращ датчик за въглероден окис. Уверете се, че сензорът за въглероден монооксид работи правилно и се обслужва често. Сензорът за въглероден монооксид трябва да се монтира на максимум 2 метра от продукта.
- При газовите уреди е необходимо добро изгаряне. В случай на непълно изгаряне, въглеродният окис (CO) може да се разнесе. Въглеродният окис е силно токсичен газ без цвят и миризма, който има

смъртоносен ефект дори и в много малки количества.

- Изискайте от вашия доставчик на газ необходимите мерки на безопасност и спешни телефонни номера в случай на обгазяване.
- Какво да правите в случай, че подушвате газ
- Не палете открит огън и не пушете. Не използвайте никакви електрически бутони (напр. бутон на лампа, звънец и т.н.) Не използвайте мобилен или стационарен телефон. Риск от експлозия и интоксикация!
 - Затворете всички вентили на газовите уреди и газомерите.
 - Отворете вратите и прозорците.
 - Проверете дали всички тръби и връзки за здраво стегнати. Ако все още подушвате газ напуснете дома си.
 - Предупредете съседите.
 - Обадете се на пожарната. Използвайте телефон извън дома.
 - Не въвеждайте стойността повторно преди да

получите потвърждение,
че може да го направите.

Електрическа безопасност

- Ако продуктът е повреден, той не бива да се ползва преди да бъде поправен в оторизирания сервиз. Съществува риск от токов удар!

- Свързвайте уреда само към заземен контакт с мощност и защита, посочени в "Технически спецификации" Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилно заземяване на уреда.

- Никога не мийте продукта като го поливате или пръскате в вода! Съществува риск от токов удар!

- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце! Никога не изключвайте щепсела от контакта с дърпане на кабела, винаги

хващайте щепсела за да го извадите.

- Продуктът трябва да е изключен по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
- Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да се изключи от мрежата. Разделянето трябва да се осигурява или от щепсел, или от превключвател, монтиран във фиксираната електрическа инсталация, съгласно строителните наредби.
- По време на употреба, задната част на фурната се загорява. Проверете дали газовата/електрическата инсталация не са в контакт със задната повърхност; в противен случай свързките може да се повредят.
- Не заклещвайте захранващия кабел между

вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и да предизвика пожар в следствие на късо съединение.

- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бушона вкъщи.
- Проверете дали напрежението на бушона е съвместимо с продукта.

Безопасност при използването на продукта

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагряните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се

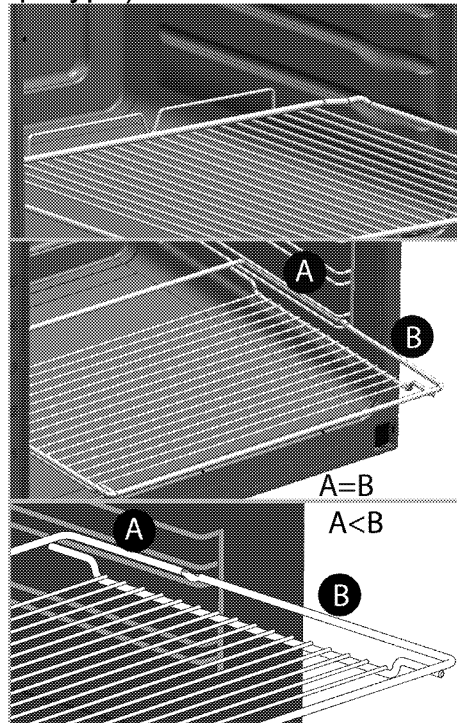
държат далеч от уреда освен ако не са надзиравани постоянно.

- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като може да се нагорещи отстрани по време на употреба.
- Уредът се нагрява по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателите вътре във фурната.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпуснени.
- Не загрявайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в

консервата/буркана, може да доведе до пукането му.

- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Не използвайте груби абразивни или метални стъргалки за почистване на стъклената врата на фурната тъй като те могат да издраскат повърхността, което от своя страна да доведе до счупване на стъклото.
- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.
- (Варира в зависимост от модела на уреда.)
Правилно поставяне на телената скара и тава върху етажерката
Важно е да поставите теления рафт и/или тавата правилно на етажерката. Плъзнете теления рафт или тавата между двете релси и се уверете, че са балансирани преди да

поставите храна отгоре (Моля, вижте следващата фигура).



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

- предварително загрята фурна. Премахнете излишните части на хартията за печене, които се показват от съда или от аксесоара, за да се предотврати рискът от допир до нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия за печене в работна температура по-висока от посочената стойност когато използвате на хартия за печене. Не поставяйте хартия за печене директно върху дъното на фурната.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че захранващият кабел на уреда или прекъсвачът са изключени, преди да смените лампата, за да се избегне риска от токов удар.
 - Не пускайте капака преди котлоните и горелките да са се охладили. Подсушете горния капак преди да го отворите за да избегнете изтичане на вода в задната част и вътрешността на фурната.
 - За да се предотврати прекомерно нагряване,

- уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата.
- Уредът трябва да се постави направо върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Безнадзорно готвене с мазнина върху котлона е опасно и може да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите възникнал пожар с вода! Вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеало.
 - **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Процес на готвене с кратка продължителност трябва да се наблюдава непрекъснато.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте никакви предмети върху готварските повърхности.
 - Уредът не е предназначен за работа чрез управление от външен таймер или отделно дистанционно управление.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от производителя на готварския уред или такива, които са указани от производителя в инструкциите за употреба на уреда, или предпазители, вградени в уреда. Употребата на неподходящи предпазители за деца може да доведе до злополука.

За надеждността на пламъка на продукта;

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

Предвидена употреба

- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
 - **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята.
 - Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.
 - Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.
 - Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.
- Безопасност за децата
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Външните части на уреда може да се нагорещят при употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.
 - Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата

опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.

- Електрическите и/или газови уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.
- Когато вратата е отворена, не оставяйте никакви тежки предмети върху нея и не позволявайте децата да седат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите ѝ да се повредят.

Изхвърляне на остарелия продукт

Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти:



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен

символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE). Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

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

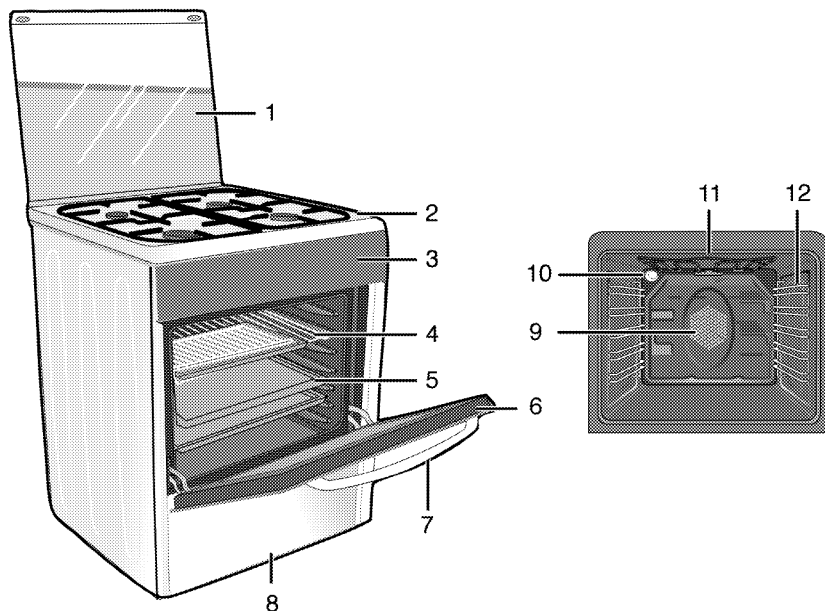
Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

Изхвърляне на опаковъчните материали

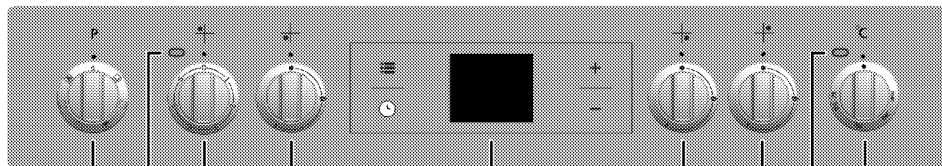
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги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

2 Основна информация

Общ преглед



- | | |
|-------------------|---|
| 1 Горен капак | 8 Долна част |
| 2 Плоча на котлон | 9 Мотор на вентилатора (задна стоманена лоча) |
| 3 Контролен панел | 10 Лампа |
| 4 Метална скара | 11 Горен нагревател |
| 5 Тава | 12 Положения на скарата |
| 6 Предна врата | |
| 7 Дръжка | |



- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1 Селектор за функциите | 6 Помощен котлон Преден десен |
| 2 Предупредителна лампа | 7 Обикновен котлон Заден десен |
| 3 Електрически котлон Заден лъв | 8 Лампа на термостата |
| 4 Бързонагреващ котлон Преден лъв | 9 Селектор за термостата |
| 5 Цифров таймер | |

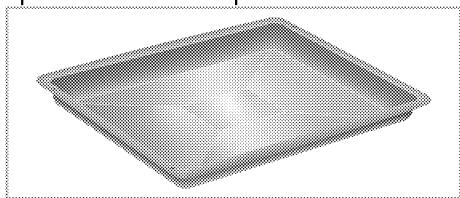
Съдържание на пакета

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

1. Ръководство за употреба

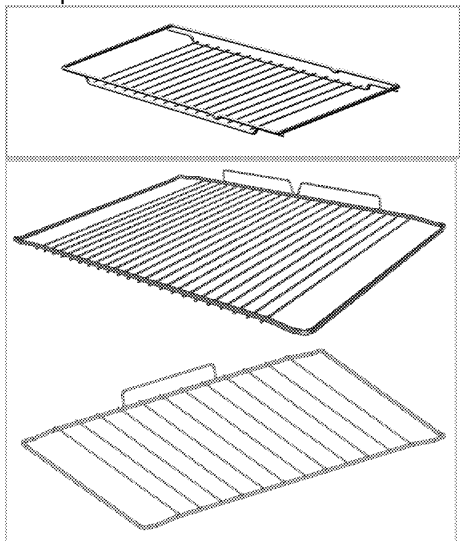
2. Стандартна тава

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



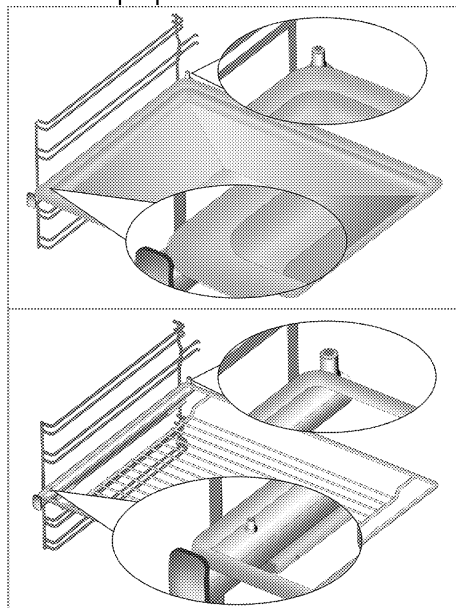
3. Телена скара

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



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

Телескопичната етажерка ви позволява лесно да монтирате и сваляте тавите и теления рафт. Когато използвате тавата и теления рафт с телескопичната етажерка, проверете дали щифтовете в задната част на телескопичната етажерка са застанали срещу краищата на теления рафт и тавата.



Технически спецификации

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ	
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	850 мм/500 мм/600 мм
Волтаж/честота	220-240 V ~ 50 Hz
Обща консумация на енергия	3 kW
Кабел тип/сечение	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Категория газов продукт	II 2E+3+ / II 2H3B/P / II 2H3+
Вид газ/налягане	NG G 20/20 мбара
Обща газова консумация	5.9 kW(429 g/h –lpg)
Конвертиране на вид газ/налягане [§] – допълнително	NG G 25/25 мбара LPG G 30/28-30 мбара - Пропан 31/37 мбара - NG G 20/13 мбара
ПЛОТ	
Горелки	
Заден ляв	Електрически котлон
Размер	145 мм
Мощност	1000 W
Преден ляв	Бързонагриващ котлон
Мощност	2.9 kW(211 g/h –lpg)
Преден десен	Помощен котлон
Мощност	1.0 kW(73 g/h –lpg)
Заден десен	Обикновен котлон
Мощност	2.0 kW(145 g/h –lpg)
ФУРНА/ГРИЛ	
Основна фурна	С помощта на вентилатор
Вътрешна лампа	15–25 W
Енергийна консумация на грила	1.6 kW

Базови данни: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарт EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности са определени при стандартно натоварване с използване на функции долен-горен нагревател или вентилаторно нагриване (ако има такива). Класът енергийна ефективност се определя съгласно следните приоритети в зависимост от това дали съответните функции са налични в продукта или не. 1-Готвене с еко вентилатор, 2- Турбо бавно готвене, 3- Турбо готвене, 4- Вентилаторно горно/долно нагриване, 5-Горно и долно нагриване.

i Техническите спецификации може да бъдат променени без предупреждение с цел подобряване качеството на продукта.

i Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.

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

Инжекторна плоча

Позиция на котлонната зона	2.9 kW(211 g/h –lpg) Преден ляв	1.0 kW(73 g/h –lpg) Преден десен	2.0 kW(145 g/h –lpg) Заден десен
Вид газ/ Газово налягане			
G 20/13 мбара	145	84	116
G 20/20 мбара	115	72	103
G 30/28-30 мбара	87	50	72
G 25/25 мбара	115	72	103
G 31/ 37 мбара	87	50	72

Можете да получите инжекторите, които не са предоставени с вашия

продукт, от оторизиран доставчик на услуги.

3 Монтаж

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

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

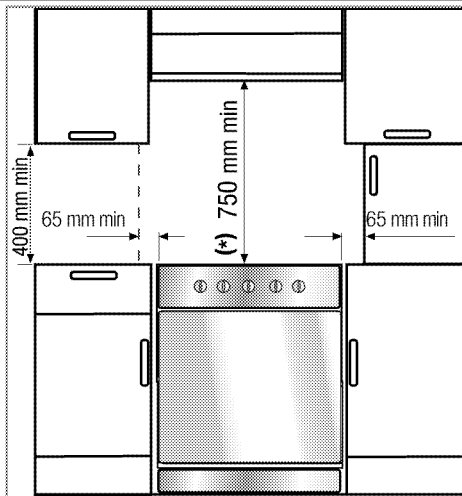
! Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.

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

Преди монтажа

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

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



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

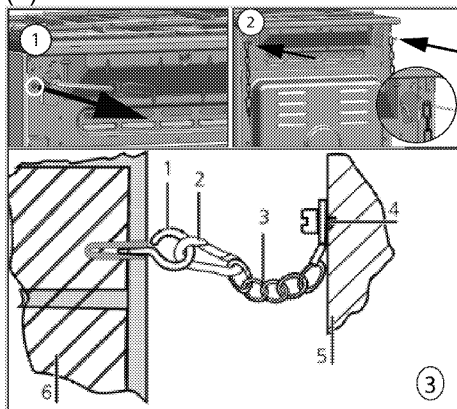
ръководството за аспиратора, тази височина трябва да бъде най-малко 650 mm.

- Всяка мебелировка, разположена до уреда трябва да бъде топлоустойчива (100 °C мин.).

Обезопасителна верига Ако вашият продукт има 2 предпазни вериги;

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

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

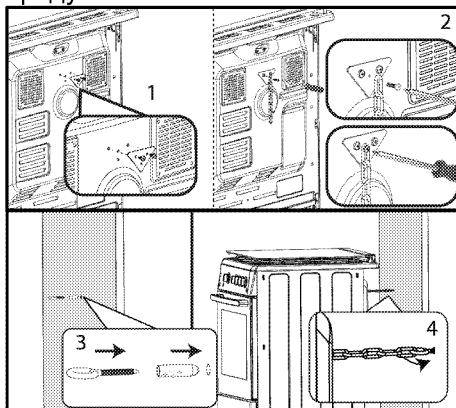


- 1 Стабилизираща кука
- 2 Заключващ механизъм
- 3 Обезопасителна верига
- 4 Закачете веригата стабилно към задната част на печката
- 5 Задна част на печката
- 6 Стена в кухнята

Ако вашият продукт има 1 предпазна верига;

Уредът трябва да бъде защитен от пренатоварване с помощта на веригата за безопасност във фурната.

Следвайте стъпките по-долу от илюстрацията, за да закрепите предпазната верига към вашия продукт.



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

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

Стайна вентилация

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

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

Вратите и/или прозорците, които се отварят директно към външната среда, трябва да имат общо вентилационен отвор с размери,

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

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

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

Ако помещението, в което е инсталиран уред, не разполага с врата и/или прозорец, които се отварят директно към външна среда,

трябва да се търсят други продукти, които определено осигуряват фиксиран ненастройваем и неотварям вентилационен отвор, който отговаря на минималните изисквания за минимален вентилационен отвор за общия разход на газ на уреда, както е посочено в горната таблица. Също така следва да се спазват съответните строителни разпоредби. Когато в помещение или във вътрешно пространство има повече от един газов уред, в допълнение към изискването, дадено в горната таблица, трябва да се предвиди допълнителна вентилационна площ. Размерът на допълнителната вентилационна площ трябва да съответства на разпоредбите за другите газови уреди.

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

Печката може да се разположи в кухня, кухня/трапезария или във всекидневна, но не и в помещение с вана или душ. Печката не бива да се монтира в дневна с размери под 20м³.

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

Инсталация и свързване

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

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

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

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

Свързване към електричеството

Свържете продукта към заземен електрически контакт чрез миниатюрен верижен прекъсвач с подходящ капацитет, както е посочено в таблицата „Технически спецификации“. Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се използва със или без трансформатор. Фирмата не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.

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

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

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

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

i Захранващият кабел трябва да е леснодостъпен след монтажа (не го прекарвайте над котлона).

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

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

Включете захранващият кабел в контакта.

Свързване на газта

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

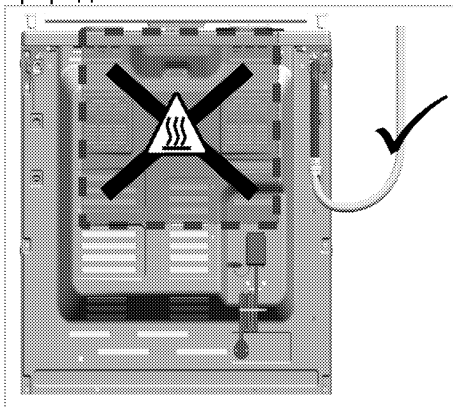
- ⚠️ Преди да започнете каквато и да е работа по газовата инсталация, прекъснете газоподаването. Съществува риск от експлозия!

- Условието и стойностите за регулиране на газта са посочени върху табелките с данни (или йонните табелки).
- Направете справка с детайлната информация за свързването и конверсията на газта в ръководството за употреба, доставено заедно с уреда.
- ⓘ Уредът е пригоден за ползване с природен газ (NG).
- Инсталацията за природен газ трябва да бъде подготвена подходящо за монтажа, преди да инсталирате продукта.

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

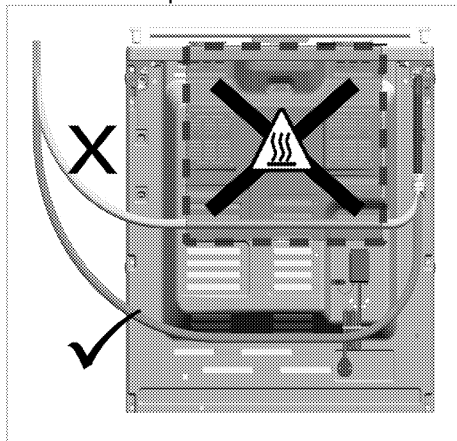
Ако вашият продукт има само един изход за газ;

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



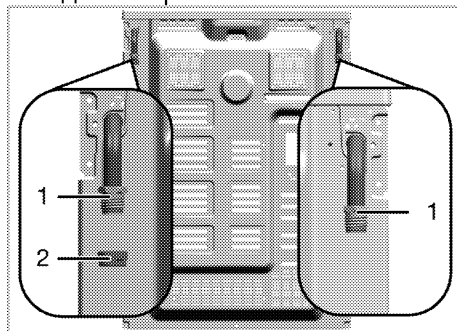
- Ако изходът на маркуча за газ и вентилът за природен газ не са разположени към една и съща страна, уверете се, че маркучът не

преминава през горещата зона, когато го свързвате.



Ако вашият продукт има два изхода за газ;

- Един от двата изхода е запечатан със сляпа тапа. Краят на другия изход е отворен.



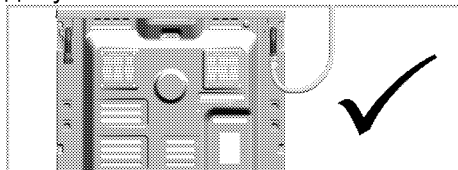
1 Изход на маркуч за газ

2 Дюбел

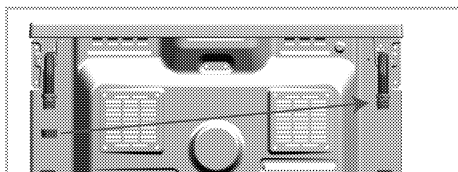
(Изходът, към който е прикрепена сляпа тапа, може да варира в зависимост от модела на продукта.)

- Преди свързването на газ се уверете, че вентилът за природен газ и изходът на газовия маркуч на продукта, който ще бъде свързан към газа, са от една и съща страна.
- Ако вентилът за природен газ и отворът за отворен маркуч за газ са от една и съща страна, направете свързването на газа,

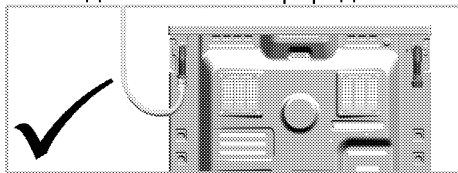
както е показано на фигурата по-долу.



- Ако вентилът за природен газ и изходът на газовия маркуч са запечатани със сляпата тапа от едната страна, извадете сляпата тапа от изхода на маркуча за газ с помощта на два гаечни ключа. Затворете изхода на газовия маркуч с тази сляпа тапа, където няма да се свърже газ с ново (неизползвано) уплътнително уплътнение.



- Направете свързването на газ, както е показано на фигурата по-долу на изхода на газовия маркуч близо до вентила за природен газ.





Опасност от пожар:


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

- Газовата връзка трябва да бъде направена само от специализиран сервиз.

- Свързването на газта към продукта трябва да се направи чрез изхода на маркуча за газ в близост до клапана за природен газ.
- Изходът на газовия маркуч, който няма да се използва, трябва да бъде запечатан със сляпа тапа.
- При запечатване на изхода за маркуч за газ, който няма да бъде използван, с дюбел, определено трябва да използвате ново и неизползвано уплътнение.

 След смяна на посоката на свързване на сляпата тапа, контролът на изтичане на газ трябва да се извърши от оторизирания сервиз.


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

 Захранващият маркуч на газта не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда. Повреденият маркуч на газта може да доведе до риск от експлозия.

Контролиране на изтичането при свързката

- Уверете се, че всички копчета на уреда са изключени. Проверете дали газовата бутилка е отворена. За да проверите дали изтича газ, пригответе сапунена пяна и я нанесете в свързващата точка на маркуча.

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

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

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

Финална проверка

1. Проверете електрическите функции.
2. Включете газовото захранване.
3. Проверете дали газовата инсталация е сигурно монтирана и стегната.

4. Запалете горелките и проверете вида на пламъка.

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

Газова конверсия

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

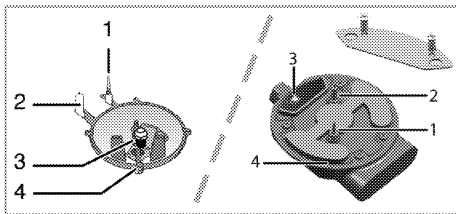
За да промените газовия тип на уреда си, сменете всички инжектори и настройте на ниска позиция пламъка на всички клапи.

Сменете инжекторите на горелките

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

i Позицията на новите инжектори е обозначена върху опаковката или може да направите справка с *Инжекторна плоча, стр. 16* таблицата на инжекторите.

i ((Варира в зависимост от модела на уреда.))
При някои горелки, инжекторът е покрит с метален детайл. Този метален елемент трябва да се премахне от инжектора.



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

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

Намалена настройка на газоподаването към капачките на котлона

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

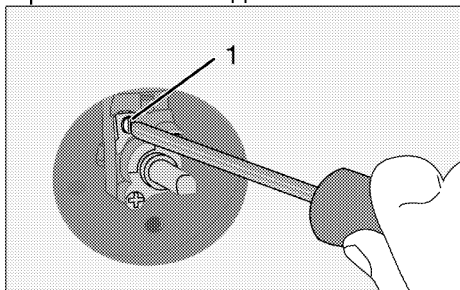
За LPG (Бутан - Пропан) завъртете винта по посока на часовниковата стрелка. За природен газ винтът трябва да се завърти **еднократно обратно на часовниковата стрелка.**

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

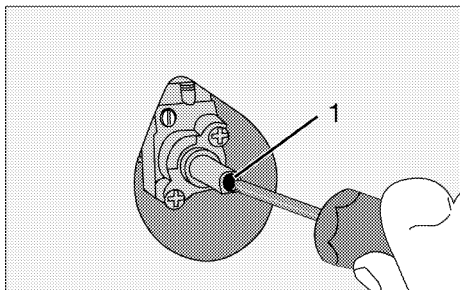
4. Ако пламъкът е по-висок от желаното, завъртете винта по посока на часовниковата стрелка.

Ако е по-малък, завъртете обратно на часовниковата стрелка.

5. За последния контрол, включете горелката и на слаб и на висок пламък и проверете дали пламъка е включен или изключен.
6. В зависимост от типа газ, накрайник използван в уреда ви, регулиращия винт може да се различава по вид.



- 1 Винт за регулиране честотата на налягането



- 1 Винт за регулиране честотата на налягането

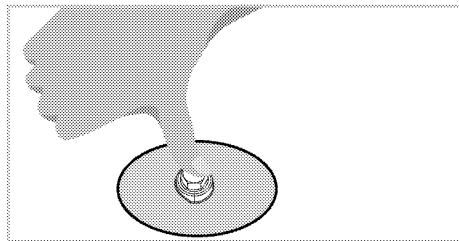
i Ако е сменен вида газ на уреда, тогава и табелата, която показва вида газ, използвана от уреда трябва да се смени.

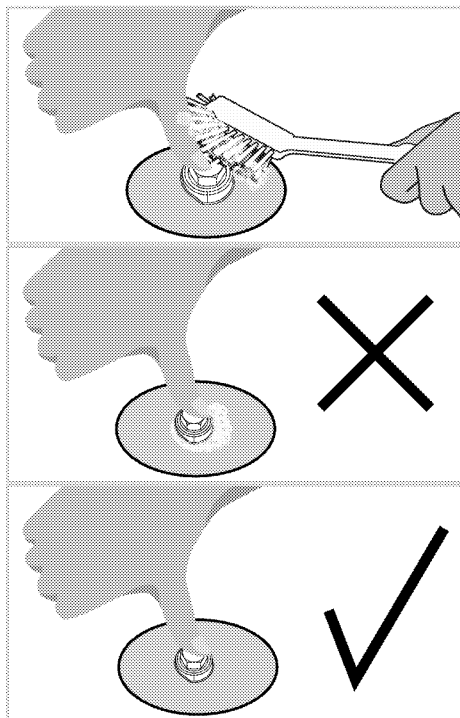
Проверка на течовете на инжекторите

Преди да извършите преобразуването на продукта, уверете се, че всички контролни копчета са изключени. След

правилното преобразуване на инжекторите, за всеки инжектор трябва да се провери изтичането на газ.

1. Уверете се, че подаването на газ за продукта е включено, като продължавате да поддържате всички контролни копчета изключени.
2. Всеки отвор на инжектора се блокира с пръст, прилагащ разумна сила, за да спре изтичането на газ, когато съответното контролно копче се включи и се задържи в натиснато положение, за да позволи на газта да достигне инжектора.
3. Нанесете приготвена сапунена вода на връзката на инжектора с малка четка, ако има изтичане на газ на връзката на инжектора, сапунената вода ще започне да се пени. В този случай затегнете инжектора с умерена сила и повторете стъпка 3 отново.
4. Ако пяната все още продължава, трябва незабавно да изключите газта, да приложите към продукта и да се обадите на оторизиран сервизен агент или техник с лиценз. Не използвайте продукта, докато оторизираната служба не се намеси.





Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналния кашон на продукта и го пренасяйте в него. Следвайте указанията върху

кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.

- За да предпазите телената скара и тавата да не повредят вратата, поставете картонена лента от вътрешната част на вратата, така че да се изравни с положението на тавите. Залепете вратата на фурната към страничните стени.
- Обезопасете капачките и поставките за съдове с самозалепваща се лента.
- Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.
- i** Не поставяйте никакви предмети върху продукта и го пренасяйте в изправено положение.
- i** Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

4 Подготовка

Съвети за спестяване на енергия


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

- Използвайте тъмно оцветени и емайлирани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгръване докато приготвяте ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Ако е възможно пригответе едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Пригответе повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е нагорещена.
- Можете да спестите енергия като изключите фурната няколко минути преди края на времето за готвене. Не отваряйте вратата на фурната.
- Размразете замразените храни преди да ги сготвите.
- За готвене използвайте съдове с капацитет. Ако готвите без капак, консумацията на енергия се увеличава до 4 пъти.
- Изберете горелката, която е най-подходяща за размера на дъното на съда, който използвате. Винаги избирайте подходящия размер тенджерата за яденето, което ще пригответе. По-големите тенджери харчат повече енергия.



- При готвене на електрически котлони дъното на съдовете трябва да е равно. Тенджерите с дебело дъно осигуряват по-добър топлообмен. Може да спестите до 1/3 електроенергия.
- Съдовете и тенджерите, които използвате, трябва да са съвместими с котлоните. Дъното на съдовете или тенджерите трябва да е по-малко от котлона.
- Поддържайте котлоните и дъното на тенджерите чисти. Наслажденията от мръсотия намаляват проводимостта между котлона и дъното на тенджерата.
- При по-продължително готвене, изключете котлона 5-10 минути преди края на времето за готвене. Може да спестите до 20% електроенергия при ползване на остатъчната топлина.
- Информация за енергийната ефективност съгласно ЕС 66/2014 може да бъде намерена на фиша на продукта, предоставен с продукта.


Първо ползване

Настройка на часа

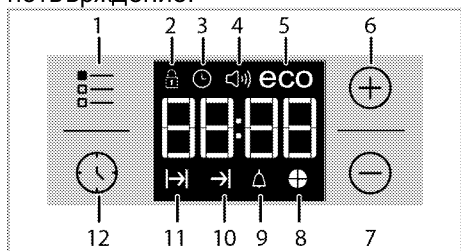
-  При настройване на дисплея примигват съответните символи.

Натискайте бутоните **+**/**-**, за да зададете времето от деня след като фурната се стартира за първи път.

-  За модели със сензорно управление, докоснете първо  и след това използвайте **+** / **-**, за да настроите час от деня.

Потвърдете настройката чрез докосване на символа  и изчакайте

4 секунди без да докосвате бутон за потвърждение.



- 1 Настройващ бутон
 - 2 Символ блокиране на клавиши
 - 3 Символ часовник
 - 4 Символ за силата на звука на алармата *
 - 5 Символ за екологичен режим
 - 6 Бутон плюс
 - 7 Бутон минус
 - 8 Символ за времеви отрязък
 - 9 Символ аларма
 - 10 Символ за край на времето на готвене*
 - 11 Символ за време на готвене
 - 12 Копче за програми
- * (Варира в зависимост от модела на уреда.)

i Ако не бъде зададено началното време, часовникът ще започне да работи от 12:00 и ще се показва символа . След като часът бъде настроен, този символ изчезва.

i Настройките за текущо време се прекъсват в случай на спиране на захранването. Трябва отново да се настроят.

Първоначално почистване на уреда

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

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

Първоначално загряване

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

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

Електрическа фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".
4. Изберете най-високата мощност на грила; Виж *Как да работите с електрическата фурна*, стр. 34
5. Пуснете фурната за около 30 минути.

6. Изключете фурната; Виж *Как да работите с електрическата фурна*, стр. 34

Грил-фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете най-високата мощност на грила; виж *Как да работите с грила*, стр. 40
4. Пуснете фурната за около 15 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила*, стр. 40

Котлон

1. Всички остатъци или предпазни слоеве трябва да се изгорят преди първата употреба. Пуснете

котлона на средна температура за 8 минути без никакви съдове отгоре. През време на тази процедура върху котлона не бива да се поставят никакви тенджери или други съдове.



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

5 Как да работите с котлона

Обща информация за готвенето



Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагривате олио.

Пренагрятата мазнина води до риск от пожар. **Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода!** Ако олиот се подпали, го покрийте с противопожарно одеало или влажен парцал..

Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната.

- Преди пържене на хранителни продукти, винаги ги подсушавайте добре и ги поставяйте внимателно в нагорещената мазнина. Замразените храни трябва да се размразят напълно преди пържене.
- Не покривайте съда в който загревате олио.
- Поставяйте тиганите и тенджерите по такъв начин, че дръжките им да не изложени на горещината от котлона. Не поставяйте небалансирани и лесно накланящи се съдове върху котлона.
- Не поставяйте празни съдове и тенджери във включените зони за готвене. Това може да ги повреди.
- Пускането на зона за готвене без поставяне на съд или тенджера отгоре ще повреди уреда. Изключете зоните за готвене след приключване на готвенето.
- Не поставяйте пластмасови и алуминиеви съдове върху уреда

тъй като повърхността му може да бъде нагорещена.

Тези съдове не бива да се използват и за съхранение на храна.

- Използвайте само тенджери и съдове с плоско дъно.
- Поставяйте съразмерно количество ядене в тенджерите и тиганите. По този начин ще си спестите излишното чистене на преляло ядене.

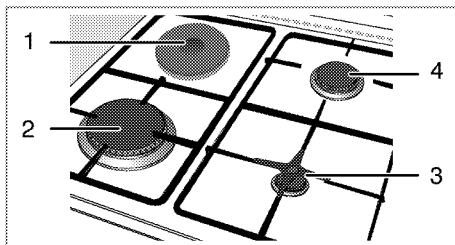
Не поставяйте капаците на тенджерите и тиганите в зоните за готвене.

Поставяйте тенджерите така, че да са центрирани върху зоните за готвене. Ако желаете да преместите тенджерата върху друга зона за готвене, я повдигнете и преместете вместо да я плъзгате.

Готвене на газ

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

Използване на котлоните



- 1 Електрически котлон 14-16 см
- 2 Бързонагреващ котлон 22-24 см
- 3 Помощен котлон 12-18 см

- 4 Обикновен котлон 18-20 см е списък на препоръчителните диаметри на съдовете, които следва да бъдат използвани със съответните котлони.



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

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

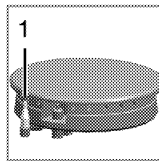
Запалване на газовите горелки

1. Дръжте копчето на горелката натиснато.
2. Завъртете обратно на часовниковата стрелка към символа с голям пламък.
» Газта се запалва от получената искра.
3. Настройте желаната степен за готвене.

Изключване на газовите горелки

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

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



1. Система за защита на газоподаването

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

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



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

Използване на котлоните

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



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

Включване на котлоните

Използвайте копчетата на котлоните за да ги пуснете. Завъртете копчетата на котлоните на съответното ниво за да го активирате.


Ниво на готвене	1	2 — 3	4 — 6
	загряване	задушаване, къкрене	готвене, печене, варене


Изключване на котлоните

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

6 Как да работите с фурната

Основна информация за готвене, печене и грила

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

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

Съвети при печене

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

Съвети за изпичане

- Обработването на пилета, пуйки и едри парчета месо с лимонов сол, черен пипер и други подобни

преди готвенето подобряват печенето.

- Печенето на месо с костите отнема около 15 до 30 минути повече отколкото същото количество обезкостено месо.
- Всеки сантиметър от дебелината на месото отнема приблизително 4 до 5 минути печене.
- Оставете месото във фурната за около 10 минути след като го пригответе. Сокът се разпределя по-добре по цялото печено месо и не потича, когато го разрязвате.
- Рибата трябва да се постави в средата на долния рафт в термоустойчив съд.

Съвети за запичане

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

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

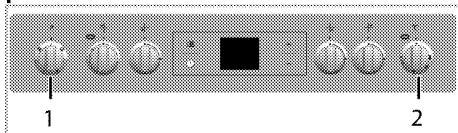


Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене.

Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Как да работите с електрическата фурна

Избор на температура и режим на работа



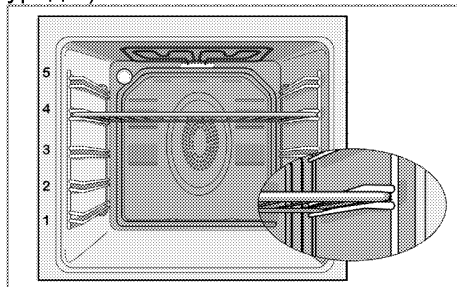
- 1 Селектор за функциите
 - 2 Селектор за термостата
1. Настройте копчето за функциите на желания режим на работа.
 2. Настройте копчето за температурата на желаната температура.
- » Фурната се загрева до настроената температура и я поддържа. През време на нагряването, лампата на температурата остава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

Изключване на електрическата фурна

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

Важно е да поставите правилно телената скара върху телената решетка. Телената скара трябва да бъде поставена между телените редове както е показано на фигурата. Не оставяйте телената скара да се обляга на задната стена на фурната.

Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите добри резултати от печенето на грил. (Варира в зависимост от модела на уреда.)



Режими на работа

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

Горен и долен нагревател



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

Долно нагряване



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



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

Долно/горно нагряване с вентилатор



Горното и долното нагряване плюс вентилатора (на задната стена) работят. Горещият въздух се разпределя бързо из цялата фурна с помощта на вентилатора. Печете само една тава.

Цял грил



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

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

Грил+вентилатор



Ефектът от печенето на грил не е толкова осезаем като при пълния грил.

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

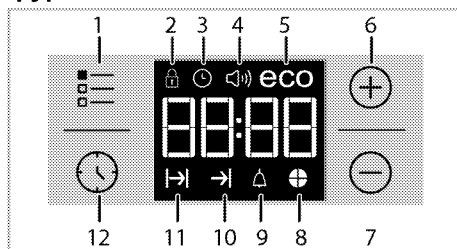
Предварително загряване



Тази функция се използва за по-бързо загряване на фурната; тя не е подходяща за печене на ястия.

- Изберете желаната температура след избиране на тази функция. Лампичката на температурата светва, а фурната се загрява.
- Лампичката изгасва след като процесът по загряване приключи. Сега изберете желаната функция за да приготвите ястието.

Използване на часовника на фурната



- 1 Настойващ бутон
- 2 Символ блокиране на клавиши
- 3 Символ часовник
- 4 Символ за силата на звука на алармата *
- 5 Символ за екологичен режим
- 6 Бутон плюс
- 7 Бутон минус
- 8 Символ за времеви отрязък
- 9 Символ аларма
- 10 Символ за край на времето на готвене*
- 11 Символ за време на готвене
- 12 Копче за програми

* (Варира в зависимост от модела на уреда.)

i Максималното време на готвене, което може да настроите за край на готвенето е 5 часа и 59 минути. Програмата бива отказана в случай на прекъсване на ел.захранването. Трябва да препрограмирате фурната.



i При настройване на дисплея примигват съответните символи. Трябва да изчакате малко преди настройките да станат активни.


i Ако не е направена никаква настройка за готвене, не може да се настрои часът от деня.

i Ако се зададе време за готвене при началото, по време на готвенето се показва оставащото време.

Готвене при задаване на времето за готвене;

Можете да настроите фурната така, че да спре в края на посоченото време като настроите времето за приготвяне на таймера.

- 1.Изберете функцията за готвене.
- 2.Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея на времето за готвене.
- 3.Задайте времето за готвене с бутоните **+** / **-**.



» » След като установите времето за готвене на дисплея се показват непрекъснато символът  и времето.


- 4.Поставете ястието във фурната и задайте температура с копчето за температурата. Готвенето ще започне.



» Времето за готвене започва да се отброява на дисплея при започване на готвенето и се осветяват всички части на символа за време. Зададеното време за готвене се разделя на 4 равни части и когато завърши времето за всяка от тях, се изключва съответна част на символа. За да можете лесно да разберете съотношението на оставащото време за готвене към общото време за готвене.




Задаване на края на времето за готвене за по-късен час; (Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

След като настроите времето за готвене на таймера, можете да зададете края на времето за готвене на по-късен час.

- 1.Изберете функцията за готвене.
- 2.Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея на времето за готвене.
- 3.Задайте времето за готвене с бутоните **+** / **-**.

» » След като времето за готвене бъде установено, символът  се показва на дисплея за постоянно.

- 4.Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея за края на времето за готвене.
- 5.Натискайте бутоните **+** / **-**, за да зададете края на времето за готвене.

» След като зададете времето за готвене, на дисплея се показват непрекъснато символът , символът  и графиката за време. След започване на приготвянето, символът  изчезва.

- 6.Поставете ястието във фурната и задайте температура с копчето за температурата. Готвенето ще започне.

» Таймерът на фурната автоматично изчислява началния час на готвенето като изважда продължителността на готвене от крайния час, който сте настроили.

Избраният режим се активира при достигане на часа за стартиране на готвенето и фурната се нагрива до зададената температура. Тази температура се поддържа до края на готвенето.

» Времето за готвене започва да се отброява на дисплея при започване на готвенето и се осветяват всички части на символа за време. Зададеното време за готвене се разделя на 4 равни части и когато завърши времето за всяка от тях, се изключва съответна част на символа. За да можете лесно да разберете съотношението на оставащото време за готвене към общото време за готвене.



7. След завършване на готвенето на дисплея се показва **"End" (Край)** и таймерът издава звуков сигнал.
8. Звуковият предупредителен сигнал звучи 2 минути. За да спрете алармата, натиснете произволен бутон. Аларменият сигнал ще спре и ще се покаже текущото време.

i Ако натиснете произволен бутон в края на алармения сигнал, фурната започва работа отново. Завъртете бутона за температура и функционалния бутон на позиция **"0"** (изкл.), за да изключите фурната и да предотвратите повторното ѝ задействане в края на предупреждението.

Активиране на заключването на бутоните


Можете да предотвратите използването на фурната чрез

активиране на функцията за заключване на бутоните.

1. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея.



» На дисплея се показва **"OFF"** (ИЗКЛ.).

2. Докоснете бутона **+**, за да активирате заключването.


» След като заключването на бутоните бъде активирано, на дисплея се показва **"On"** (ВКЛ.), а символът  остава да свети.

i Бутоните на фурната не функционират при активирано заключване. Заключването на бутоните не може да се отмени в случай на повреда в захранването.

За да деактивирате заключването на бутоните

1. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея.



» **"On" ("Включено")** се показва на дисплея.

2. Деактивирайте заключването на бутоните чрез натискане на бутона .

» **"OFF" ("ИЗКЛЮЧЕНО")** ще се появи след като заключването се деактивира.

Настройване на алармата

Може да използвате часовника на фурната за всякакво предупреждение или напомняне извън програмата на готвене. Алармата не оказва никакво влияние върху функциите на фурната. Тя се използва само като предупреждение. Можете да я използвате, когато искате да обърнете ястието в определен момент. Таймерът издава звуково предупреждение в края на зададеното време.

1. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея.

i Максималното време за алармата може да е 23 часа и 59 минути.

2. Задайте продължителността на алармата като използвате бутоните **+** / **-**.

i Бутоните с функциите за алармения тон, часа, яркостта на дисплея и бутоните за температурата трябва да са на позиция 0 (ИЗКЛ).

» Символът Δ остава да свети, а времето за аларма се показва на дисплея след установяването му.

3. В края на зададеното време за аларма символът Δ започва да примигва и се чува звуково предупреждение.

Изключване на алармата

1. Звуковият предупредителен сигнал звучи 2 минути. За да спрете алармата, натиснете произволен бутон.

» Аларменият сигнал ще спре и ще се покаже текущото време.

Спиране на алармата;

1. Докосвайте \odot докато символът Δ се покаже на дисплея и за да спрете алармата.

2. Натиснете и задръжте бутона **-** докато се покаже "00:00".

i Показва се часът на алармата. Ако сте настроили едновременно време на готвене и аларма, на дисплея се показва по-краткият период.

Промяна на алармения тон

1. Докосвайте \equiv докато символът $\langle \rangle$ се покаже на дисплея.

2. Регулирайте желания алармен тон с помощта на бутоните **+** / **-**.

3. Не след дълго зададеният тон се активира.

» Избраният тон на алармата ще се появи като "b-01", "b-02" или "b-03" на дисплея.

Промяна на часа от деня

За да промените настроен преди това час:

1. Докосвайте \equiv докато символът \odot се покаже на дисплея.

2. Задайте времето от деня с помощта на бутоните **+** / **-**.

3. Не след дълго зададеното време се активира.

Икономичен режим

Можете да спестите енергия с икономичен режим по време на готвене чрез задаване на времето за готвене на фурната.

Режимът завършва готвенето с вътрешната температура на фурната като изключва нагревателите преди края на времето за готвене.

Задаване на икономичен режим

1. Докосвайте символа \equiv докато на дисплея се покаже символът **eco**.

» На дисплея се показва "OFF" (ИЗКЛ.).

2. Активирайте икономичния режим чрез докосване на бутона **+**.

» След като заключването на бутоните бъде активирано, на дисплея се показва "On" (ВКЛ.), а символът **eco** остава да свети.

Деактивиране на икономичния режим

1. Докосвайте символа \equiv докато на дисплея се покаже символът **eco**.

» "On" ("Включено") се показва на дисплея.

2. Деактивирайте икономичния режим чрез докосване на бутона **-**.

» "OFF" ("ИЗКЛЮЧЕНО") ще се появи след като заключването се деактивира.

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



















1. Докосвайте  докато на дисплея се покажат **d-01** или **d-02**, или **d-03** за отчитане на яркостта му.
 2. Задайте желаната яркост с помощта на бутоните **+** / **-**.
- » Не след дълго зададеното време се активира.

Таблица с времето за готвене

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

Печене и запичане

 Първото ниво на фурната е **долното**.

Ястие	Брой тава	Режим на работа	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
**Кексове в тава	Една тава		3	175	30 ... 45
**Кексове във форма	Една тава		3	175	30 ... 50
**Кексове в готварска хартия	Една тава		3	160 ... 170	20 ... 30
**Пандишпан	Една тава		3	180 ... 200	10 ... 20
**Сладки	Една тава		3	160 ... 170	20 ... 30
**Тесто за сладки	Една тава		3	200	20 ... 30
**Мазна баница	Една тава		3	190	25 ... 35
**Мая	Една тава		3	190	20 ... 40
**Лазаня	Една тава		2	180	25 ... 45
**Пица	Една тава		2	200	15 ... 25
Бифтек (цял) / Печено	Една тава		2	25 мин. 220, тогава 180 ... 190	80 ... 100
Пилешки бут (касерол)	Една тава		2	25 мин. 220, тогава 180 ... 190	60 ... 90
Печено пиле	Една тава		2	15 мин. 250/max, тогава 190	55 ... 65
Пуйка (Нарязана на филии)	Една тава		2	25 мин. 250/max, тогава 190	60 ... 100
Риба	Една тава		3	200	20 ... 30

(**) За процесите на готвене, които изискват предварително загряване, в началото на процеса предварително загрейте фурната,

докато достигне зададената температура.

Съвети при печене на кекс

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

Съвети при печене на баница

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

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

Съвети за приготвяне на зеленчуци

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

Как да работите с грила



По време на печенето затворете вратата на фурната. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Включване на грила

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

Изключване на грила

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



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

Готварска плоча за печене

Печене с електрически грил

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

в зависимост от дебелината

*Затоплете предварително за 5 минути.

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

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

контролните органи да тестват продукта.

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

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

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

7 Поддържане и грижа

Обща информация

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



Изключете уреда от захранването при почистване и поддръжка.

Съществува риск от токов удар!



Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

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

внимавате да забърсвате в една посока.

- Не използвайте твърди метални четки и абразивни почистващи материали за да почистите стъклени капак. Това може да повреди стъклената повърхност.



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



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

Почистване на котлона

Osak gözü temizliği

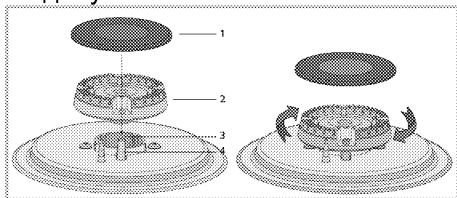
1. Извадете носачите за тенджери от котлона.
2. Отстранете всички подвижни части от горелката и почистете само на ръка с гъба, малко почистващ препарат и гореща вода.
3. Почистете неподвижните части на горелката с мокра кърпа.
4. Почистете щепсела и термичните елементи (при моделите със запалване и термичен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

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

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

Сглобяване на частите на горелката

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

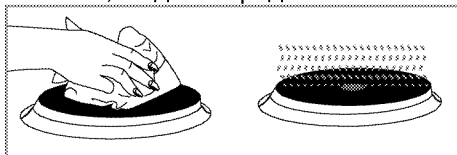


- 1 Капачка на горелката
- 2 Глава на горелката
- 3 . Камера на горелката
- 4 Запушалка на искрата (продукти със запалител)

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

Електрически котлони

1. Изключете котлоните и изчакайте да изстинат напълно.
2. При необходимост почистете плочите с почистващ препарат (можете да намерите почистващи препарати/омекотители в специализираните магазини).
3. След почистване пуснете котлона за няколко минути за да се подсуши отгоре.
4. Периодично намазвайте горната повърхност на плочата с машинно масло, за да го предпазите.



Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.

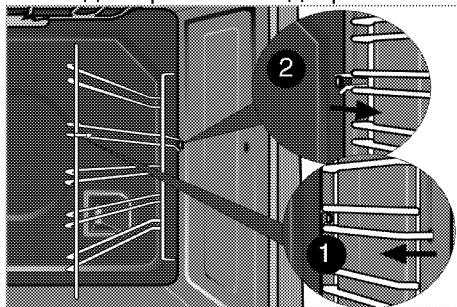
- i** Ако върху вашия продукт има бутони/копчета, не ги сваляйте копчетата за да почистите контролния панел. Това може да повреди контролния панел!

Почистване на фурната

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

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

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

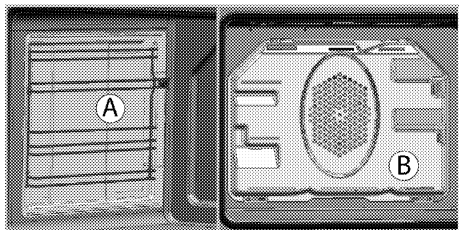


Каталитичен емайл

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

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

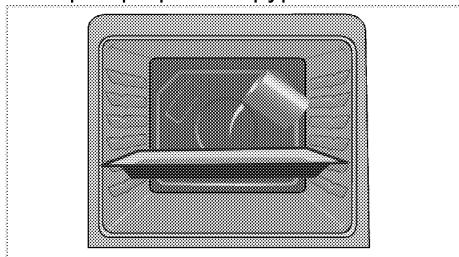
каталитичните повърхности поглъщат мазнина и когато повърхността се запълни с мазнина, започват да блестят. В този случай е препоръчително да замените частите.



Лесно парно почистване

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

1. Извадете всички принадлежности от фурната.
2. Налейте 300 мл вода в тавата на фурната и поставете тавата на втория рафт във фурната.



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

замърсявания и забършете със сух парцал.

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

Почистване на вратата на фурната

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

При остатъци от вар, които могат да се появят върху стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и след това го изплакнете.

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

Почистване на вратата на фурната

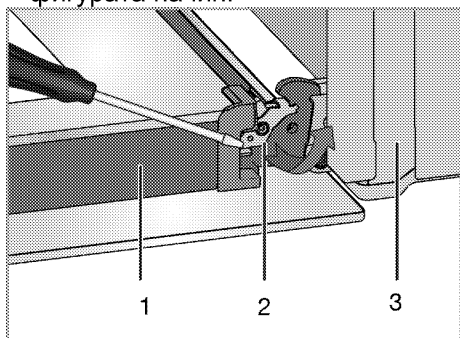
i Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални скрепери, телени гъбички или избелващи материали за почистване на стъклото на врата на фурната.

Можете да премахнете вратата и стъклата на вашата фурна, за да ги

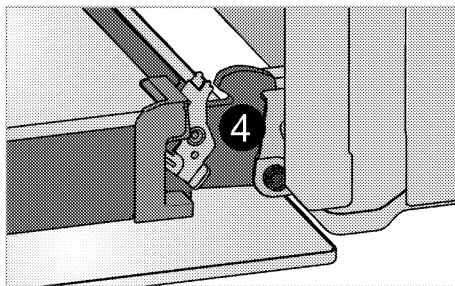
почистите. Как да премахнете вратите и стъклата е обяснено в раздели "Премахване на вратата на фурната" и "Премахване на вътрешните стъкла на вратата". След като премахнете вътрешните стъкла на вратата, почистете ги с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги изсушете със суха кърпа. При остатъци от вар, които могат да се появят върху стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и след това го изплакнете.

Сваляне на вратата на фурната

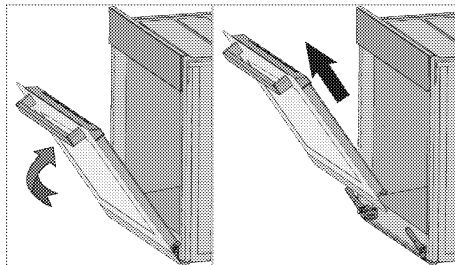
- 1.Отворете предната врата (1).
- 2.Отворете скобите върху гнездата на пантите (2) отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.



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



- 3.Преместете предната врата до половината.



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

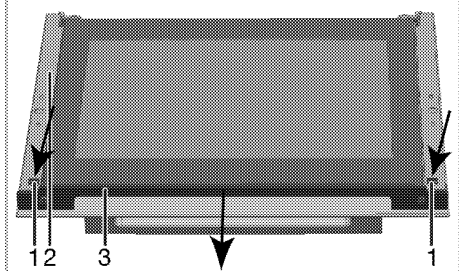
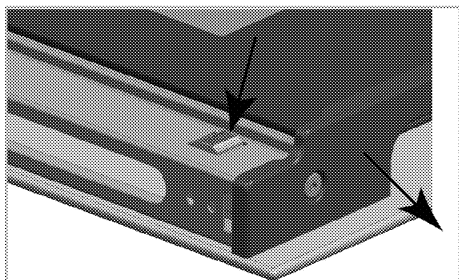
i Стъпките, изпълнени при свалянето на вратата се извършват в обратен ред за да я монтирате. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставяте вратата отново.

Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

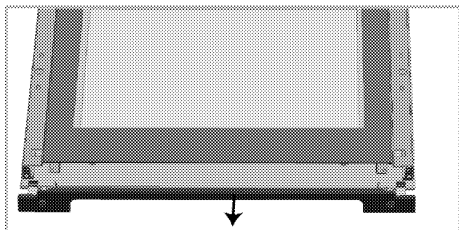
(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

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

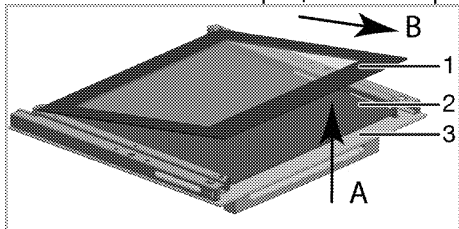
Отворете вратата на фурната.



- 1 Табла
- 2 Рамка
- 3 Профил



За да премахнете профила, прикрепен към горната страна на входната врата, натиснете пластинките (1) и изтеглете профила (3) към себе си едновременно, както е показано на илюстрацията по-горе.

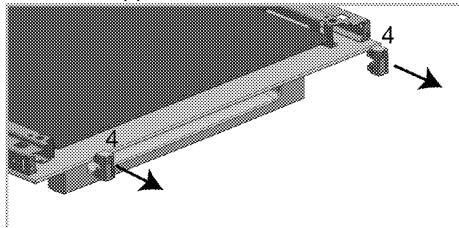


- 1 Най-вътрешен стъклен панел
- 2 Вътрешен стъклен панел*

- 3 Външен стъклен панел
- * (Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Както е показано на фигурата, повдигнете най-вътрешния стъклен панел (1) леко по посока на „А“ и издърпайте по посока на „В“.

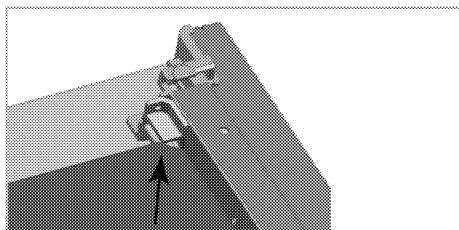
Ако вашият уред е оборудван с вътрешен стъклен панел; Издърпайте свързващите елементи на държача на стъклото в средата, както е показано на фигурата, за да ги освободите от стъклените панели.



- 4 Свързващ елемент за държач на стъкло*
- * (Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Повторете същата процедура, за да свалите вътрешния стъклен панел (2). Първата стъпка по сглобяването на вратата е да монтирате обратно вътрешния стъклен панел (2). Както е показано на фигурата, поставете стъкления панел така, че да влезе в пластмасовия процеп.

i В противен случай, стъкленият панел няма да легне добре и ще бъде подложен на вибрации, които ще причинят счупване.



При монтирането на най-вътрешния стъклен панел (1), страната от която са надписите върху панела трябва да гледа към вътрешния стъклен панел.

Много е важно да загнездите долния ръб на най-вътрешния стъклен панел в пластмасовия прорез.

i В противен случай, стъкленият панел няма да легне добре и ще бъде подложен на вибрации, които ще причинят счупване.

Моля, не забравяйте да поставите свързващите елементи за държача на стъкло в гнездата им.

Най-накрая, натиснете пластинките на профила, за да могат да влязат отново в гнездата си.

Подмяна на лампата във фурната

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

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

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

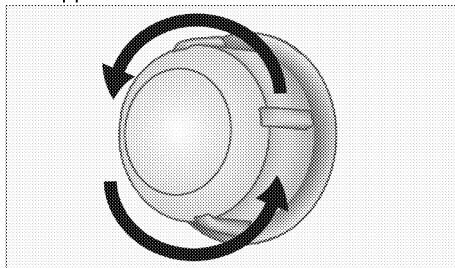
i Позицията на лампата може да се различава от фигурата.

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

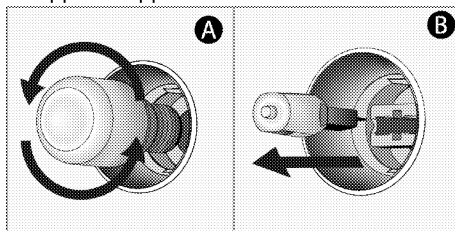
i Лампите използвани в този уред, трябва да издържат на екстремни физически условия като температура над 50°C.

Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

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



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



4. Монтирайте обратно стъкления капак.

8 Отстраняване на повреди

Фурната изпуска пара при употреба.

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

Уредът издава металически звуци при загряване и охлаждане.

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

Уредът не работи.

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

Лампата във фурната не работи.

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

Фурната не се загрява.

- Няма настроени функция и/или температура. >>> Настройте функцията и температурата с копчето за функциите и/или копчето за температурата.
- При модели, оборудвани с таймер, таймерът не е настроен. >>> Настройте часа.
(При продукти съдържащи микровълнова фурна, таймерът контролира само микровълновата фурна.)
- Токът е спрял. >>> Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.

Липсва възпламеняващ пламък.

- Няма такава. >>> Проверете предпазителите в електрическата кутия.
- Часът не е настроен. >>> Настройте часа.

Няма газ.

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

Горелките не горят както трябва.

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

(При модели с таймер) Дисплеят на часовника мига или часовниковият символ е включен.

- Имало е прекъсване на тока. >>> Настройте часа / Изключете уреда и го включете отново.



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

