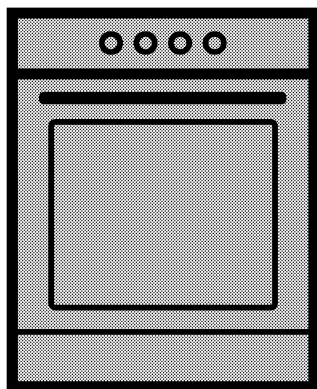


# Oven

## User manual



FSE64320DW

FSE64320DS

**EN | BG | HR**

285.3033.45/R.AB/14.05.2016/4-1

## Please read this user manual first!

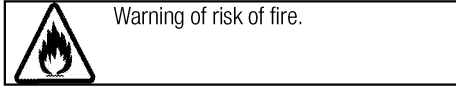
Dear Customer,

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

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

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



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

## TABLE OF CONTENTS

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

General safety .....	4
Safety when working with gas.....	4
Electrical safety .....	5
Product safety .....	6
Intended use .....	8
Safety for children.....	8
Disposing of the old product.....	9
Package information .....	9

### **2 General information 10**

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

### **3 Installation 13**

Before installation .....	13
Installation and connection .....	14
Future Transportation.....	16

### **4 Preparation 17**

Tips for saving energy .....	17
Initial use.....	17
Time setting .....	17
First cleaning of the appliance .....	17
Initial heating.....	18

### **5 How to use the hob 19**

General information about cooking .....	19
Using the hobs.....	19

### **6 How to operate the oven 21**

General information on baking, roasting and grilling.....	21
How to operate the electric oven .....	21
Operating modes.....	22
Using the oven clock .....	22
Using the clock as an alarm.....	24
Cooking times table.....	25
How to operate the grill.....	26
Cooking times table for grilling.....	26

### **7 Maintenance and care 27**

General information.....	27
Cleaning the hob .....	27
Cleaning the control panel .....	27
Cleaning the oven .....	27
Removing the oven door .....	27
Removing the door inner glass .....	28
Replacing the oven lamp.....	29

### **8 Troubleshooting 30**

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

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

### **General safety**

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

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

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

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

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the

relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation*, page 13

- The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.

- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

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

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the

grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.

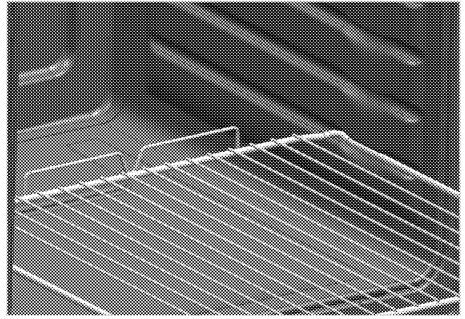
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

### **Product safety**

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as

the sides may become hot during use.

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly  
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- Ensure that the appliance is disconnected from mains before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not close the top cover before the hotplates or burners cool down.  
Wipe the top cover dry before opening it in order to avoid water leakage to the rear and inner sections of the oven.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

#### Prevention against possible fire risk!

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

#### Intended use

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

#### Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.



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

## **Disposing of the old product**

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



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

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

### **Compliance with RoHS Directive:**

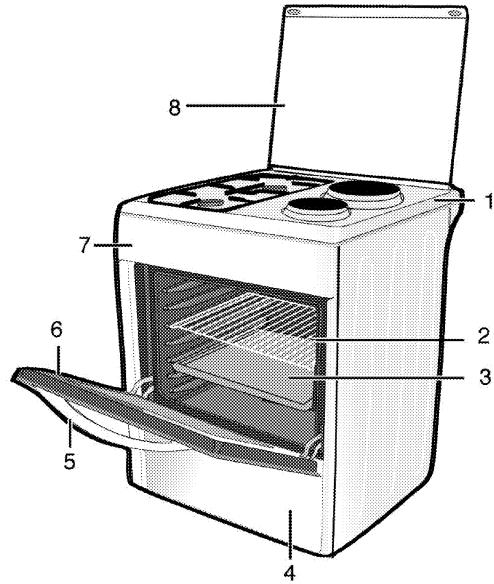
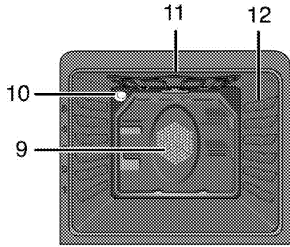
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### **Package information**

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

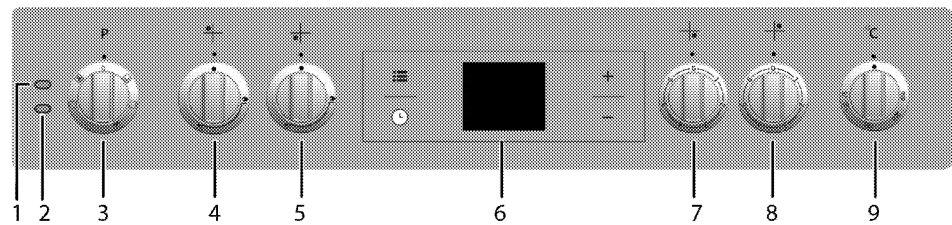
## 2 General information

### Overview



- 1 Burner plate
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Bottom drawer
- 5 Handle
- 6 Front door

- 7 Control panel
- 8 Top lid
- 9 Fan motor (behind steel plate)
- 10 Lamp
- 11 Grill heating element
- 12 Shelf positions



- 1 Warning lamp
- 2 Thermostat lamp
- 3 Function knob
- 4 Rapid burner Rear left
- 5 Auxiliary burner Front left

- 6 Digital timer
- 7 Hotplate Front right
- 8 Hotplate Rear right
- 9 Thermostat knob

## Package contents

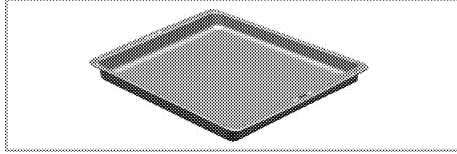


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

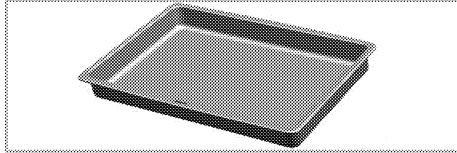
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



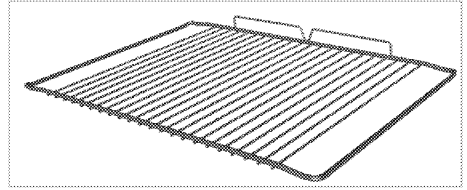
3. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



4. **Wire Shelf**

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



5. **Coffee pot adaptor**



Used for coffee pots.

## Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	5.4 kW
Fuse	min. 25 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Category of gas product	II 2H3B/P / II 2H3+
Gas type / pressure	NG G 20/20 mbar
Total gas consumption	3.9 kW
Converting the gas type / pressure <sup>§</sup>	LPG G 30/28-30 mbar
– optional	Propane 31/37 mbar
HOB	
Burners	
Rear left	<b>Rapid burner</b>
Power	2.9 kW
Front left	<b>Auxiliary burner</b>
Power	1 kW
Front right	<b>Hotplate</b>
Dimension	145 mm
Power	1000 W
Rear right	<b>Hotplate</b>
Dimension	180 mm
Power	2000 W
OVEN/GRILL	
Main oven	<b>Fan assisted</b>
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	2.2 kW

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

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



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



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




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


### Injector table


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

### 3 Installation

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

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

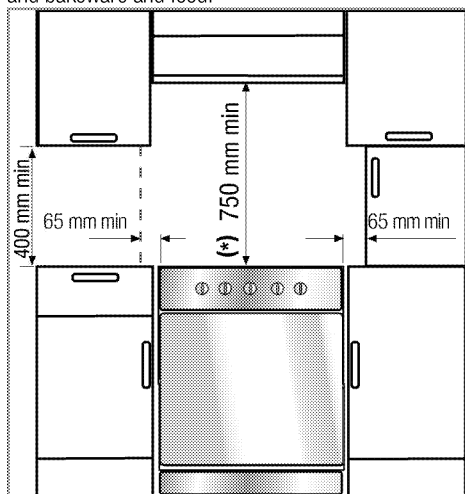
 **DANGER:**  
The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.

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

#### Before installation

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

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

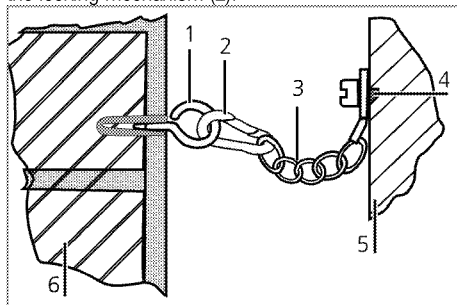


- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.


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

#### Safety chain

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



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

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

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

#### Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well.

The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good room ventilation is essential for safe operation of your appliance. If there is no window or door available for room ventilation, an extra ventilation must be installed.

The appliance may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or shower. The appliance must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m<sup>3</sup>. Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

Room size	Ventilation opening
smaller than 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> to 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
greater than 10 m <sup>3</sup>	not required
In the cellar or basement	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Installation and connection

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



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

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



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

### Electrical connection

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



### DANGER:

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



### DANGER:

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

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

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



### DANGER:

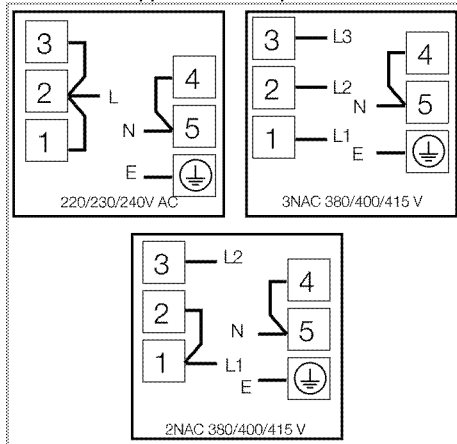
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

### Connecting the power cable


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

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.


## If a cable is supplied with the product:




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

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

### Gas connection




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



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

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




Your product is equipped for natural gas (NG).

- Natural gas installation must be prepared before installing the product.
- There must be a pipe (Piping advised to be bought from a licensed installer), must comply with local gas standard, at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be closed with a blind plug. Service Representative will

remove the blind plug during connection and connect your product by means of a straight connection device (coupling).

- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the Authorised Service Agent for the related conversion procedure.




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

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

### Final check

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



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

## Future Transportation

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

- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



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



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



## 4 Preparation

### Tips for saving energy

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

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

### Initial use

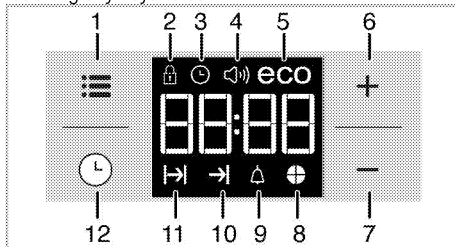
#### Time setting



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

Press **+**/**-** keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time. Confirm the setting

by touching symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.



- 1 Adjustment key
- 2 Keylock symbol
- 3 Clock symbol
- 4 Alarm volume symbol
- 5 Eco mode symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Time slice symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key



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



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

#### First cleaning of the appliance



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

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

## Initial heating

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



### WARNING

Hot surfaces cause burns!

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

## Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 21*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 21*

## Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 26*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 26*

## Hot plate

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



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

## 5 How to use the hob

### General information about cooking



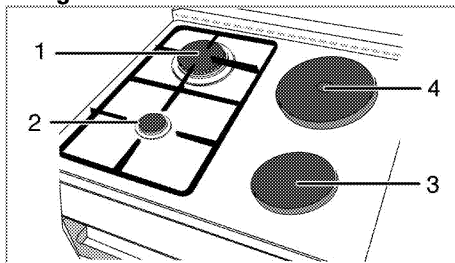
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

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

### Gas cooking

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

### Using the hobs



- 1 Rapid burner 22-24 cm
- 2 Auxiliary burner 12-18 cm
- 3 Hotplate 14-16 cm
- 4 Hotplate 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

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

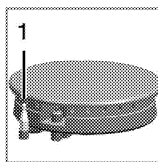
### Igniting the gas burners

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.  
» Gas is ignited with the spark created.
3. Adjust it to the desired cooking power.

### Turning off the gas burners

Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.

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



1. Gas shut off safety

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

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

**DANGER:**

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

Wait at least 1 minute before trying again.

There is the risk of gas accumulation and explosion!

**Using hotplates**

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



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

**Overheating protection**

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

- There is no vessel or saucepan on the hotplate.

- There is an empty vessel or saucepan on the hotplate.
- The bottom of the vessel or saucepan is not flat.

**Turning on the hotplates**

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

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

**Turning off the hotplates**

Turn the hotplate knob to OFF (upper) position.

## 6 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

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



#### DANGER:

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

#### Tips for baking

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

#### Tips for roasting

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

#### Tips for grilling

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

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

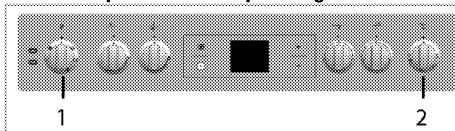


Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

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

### How to operate the electric oven

#### Select temperature and operating mode



1 Function knob

2 Thermostat knob

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

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

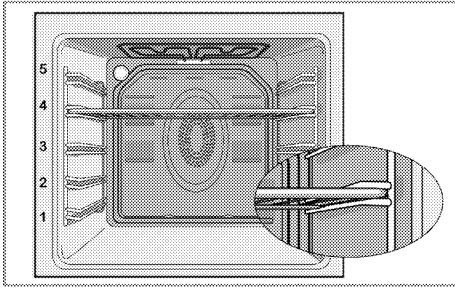
#### Switching off the electric oven

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

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

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

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



## Operating modes

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

### Top and bottom heating



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

### Bottom heating



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

### Fan supported bottom/top heating



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

### Full grill



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

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

## Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill

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

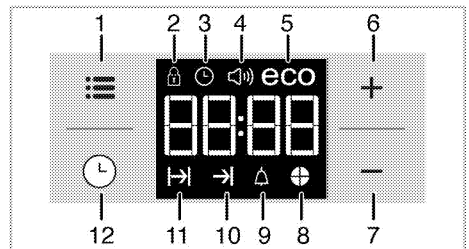
## Booster







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

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

## Using the oven clock






- 1 Adjustment key
- 2 Keylock symbol
- 3 Clock symbol
- 4 Alarm volume symbol
- 5 Eco mode symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Time slice symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key

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

### Cooking by setting the cooking time;









You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the timer.

1. Select the function for cooking.
2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with **+** / **-** keys.  
» » After the cooking time is set,  symbol and the time slice will appear on display continuously.
4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

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

### Setting the the end of cooking time to a later time;

After setting the cooking time on the timer, you can set the end of cooking time to a later time.


1. Select the function for cooking.
2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with **+** / **-** keys.  
» » Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.
4. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.
5. Press **+** / **-** keys to set the end of cooking time.  
» After the cooking time is set,  symbol plus  symbol and the time slice will appear on display continuously. Once the cooking starts,  symbol disappears.

6. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

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




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


7. After the cooking process is completed, "**End**" appears on the displayed and the timer gives an audio warning.
8. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

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

### Activating the keylock

You can prevent oven from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch  until  symbol appears on display.  
» "**OFF**" will appear on the display.
2. Press **+** to activate the key lock.  
» Once the key lock is activated, "**On**" appears on the display and the  symbol remains lit.

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

### To deactivate the keylock



1. Touch  until  symbol appears on display.  
» "**On**" will appear on the display.
2. Disable the key lock by pressing the **-** key.  
» "**OFF**" will be displayed once the keylock is deactivated.

### Setting the alarm clock

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example,

this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.

1. Touch  until  symbol appears on display.





Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using **+** / **-** keys.





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

- »  symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.
3. At the end of the alarm time,  symbol starts flashing and the audio warning is heard.

### Turning off the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.
- » Audio warning will be silenced and current time will be displayed.



### Cancelling the alarm;

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





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

### Changing alarm tone

1. Touch  until  symbol appears on display.
  2. Adjust the desired alarm tone with **+** / **-** keys.
  3. The tone you have set will be activated in a short time.
- » Selected alarm tone will appear as "b-01", "b-02" or "b-03" on the display.

### Changing the time of the day


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

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

### Economy mode

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


### Setting the economy mode

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


» "OFF" will appear on the display.

2. Enable economy mode by touching **+** key.
- » Once the economy mode is activated, "On" appears on the display and the eco symbol remains lit.

### Disabling economy mode

1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.
- » "On" will appear on the display.
2. Disable economy mode by touching **-** key.
- » "Off" will be displayed once the eco mode is deactivated.

### Setting the screen brightness

1. Touch  until **d-01** or **d-02** or **d-03** appears on display for display brightness.
  2. Set the desired brightness with **+** / **-** keys.
- » The time you have set will be activated in a short time.

### Using the clock as an alarm

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



## Cooking times table



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

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
**Cakes in tray	One level		4	175	30 ... 35
**Cakes in mould	One level		2	175	40 ... 50
**Cakes in cooking paper	One level		3	175	25 ... 30
**Sponge cake	One level		3	200	5 ... 10
**Cookie	One level		3	175	20 ... 25
**Dough pastry	One level		2	200	30 ... 40
**Rich pastry	One level		2	200	25 ... 35
**Leaven	One level		2	200	35 ... 45
**Lasagna	One level		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 220 then 180 ... 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 190	65 ... 70
Turkey (5.5 kg)	One level		2	25 min. 250/max, then 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30

(\*\*) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

### Tips for baking cake

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

### Tips for baking pastry

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

## Baking and roasting



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

layers and on the top of pastry for an even browning.



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

### Tips for cooking vegetables

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

## How to operate the grill



### WARNING

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

### Switching on the grill

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

### Switching off the grill

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



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

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

## Cooking times table for grilling

### Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4..5	20..25 min. #
Sliced chicken	4..5	25..35 min.
Lamb chops	4..5	20..25 min.
Roast beef	4..5	25..30 min. #
Veal chops	4..5	25..30 min. #
Toast bread	4	1..2 min.
# depending on thickness		

## 7 Maintenance and care

### General information

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



#### DANGER:

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



#### DANGER:

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

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



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



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

### Cleaning the hob

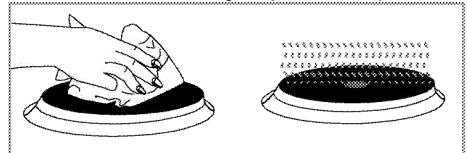
#### Gas hobs

1. Remove and clean the saucepan carriers and burner caps.
2. Clean the hob.

3. Install the burner caps and make sure that they are seated correctly.
4. When installing the upper grills, pay attention to place the saucepan carriers so that the burners are centered.

#### Electric hobs

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



### Cleaning the control panel

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



Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.  
Control panel may get damaged!

### Cleaning the oven

#### Clean oven door

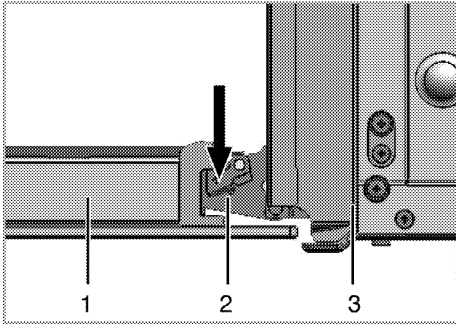
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



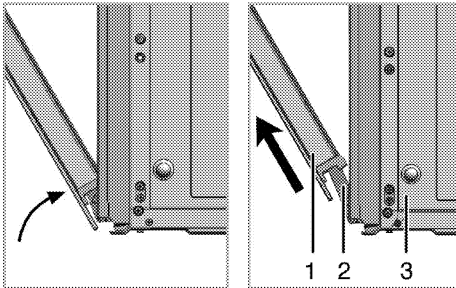
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door.  
They could scratch the surface and destroy the glass.

### Removing the oven door

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



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven

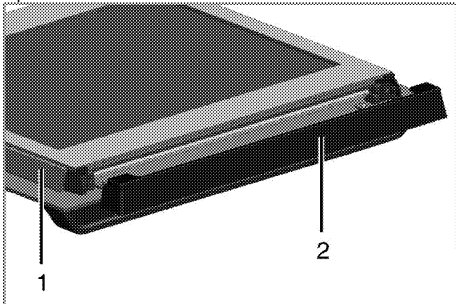


- 3. Move the front door to half-way.
- 4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

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

### Removing the door inner glass

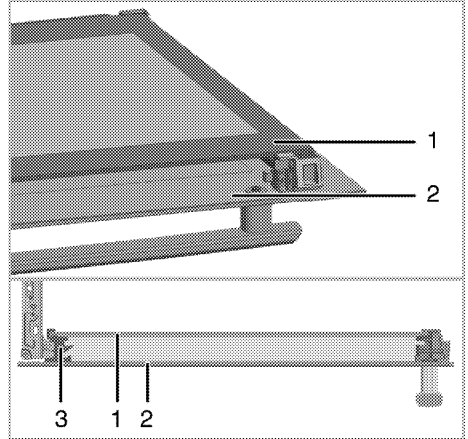
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning. Open the oven door.



- 1 Frame

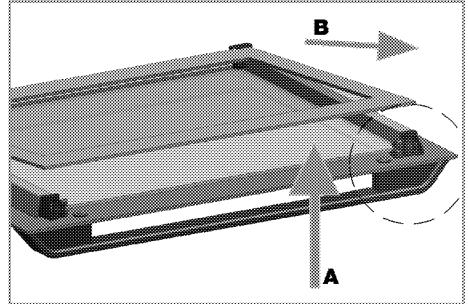
### 2 Plastic part

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



- 1 Inner glass panel
- 2 Outer glass panel
- 3 Plastic glass panel slot-Lower

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



When installing the inner glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

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

## Replacing the oven lamp



### DANGER:

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



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 12* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



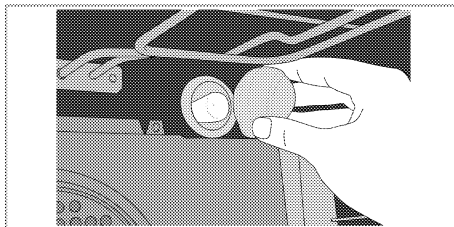
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



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

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

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



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

## 8 Troubleshooting

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

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

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

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

### **Product does not operate.**

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

### **Oven light does not work.**

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

### **Oven does not heat.**

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

### **There is no ignition spark.**

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

### **There is no gas.**

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

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

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

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

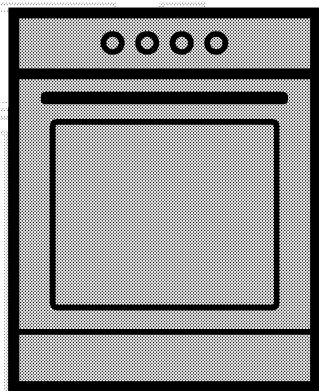
- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*



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

# Фурна

Ръководство за употреба



BG

**beko**

## 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 .....	4
Електрическа безопасност .....	6
Безопасност при използването на продукта .....	7
Предвидена употреба .....	9
Безопасност за децата .....	10
Изхвърляне на остарелия продукт .....	10
Изхвърляне на опаковъчните материали .....	10

### **2 Основна информация** **11**

Общ преглед .....	11
Съдържание на пакета .....	12
Технически спецификации .....	13
Инжекторна плоча .....	14

### **3 Монтаж** **15**

Преди монтажа .....	15
Инсталация и свързване .....	16
Бъдещо транспортиране .....	18

### **4 Подготовка** **19**

Съвети за спестяване на енергия .....	19
Първо ползване .....	19
Настройка на часа .....	19
Първоначално почистване на уреда .....	20
Първоначално загряване .....	20

### **5 Как да работите с котлона** **21**

Обща информация за готвенето .....	21
Използване на котлоните .....	21

### **6 Как да работите с фурната** **23**

Основна информация за готвене, печене и грила .....	23
Как да работите с електрическата фурна .....	23
Режими на работа .....	24
Използване на часовника на фурната .....	25
Ползване на часовника като аларма .....	27
Таблица с времето за готвене .....	27
Как да работите с грила .....	28
Готварска плоча за печене .....	28

### **7 Поддържане и грижа** **29**

Обща информация .....	29
Почистване на котлона .....	29
Почистване на контролния панел .....	29
Почистване на фурната .....	29
Сваляне на вратата на фурната .....	29
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата .....	30
Подмяна на лампата във фурната .....	31

### **8 Отстраняване на повреди** **32**

## **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 ползван 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.
- 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. 15*
  - 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, маркучет и скбата трябва да бъдат проверявани редовно и подменяни в сроковете, препоръчани от производителя или когато е необходимо.
  - Редовно почиствайте газовите горелки. Пламъкът трябва да е син и да гори равномерно.
  - 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!
- 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.

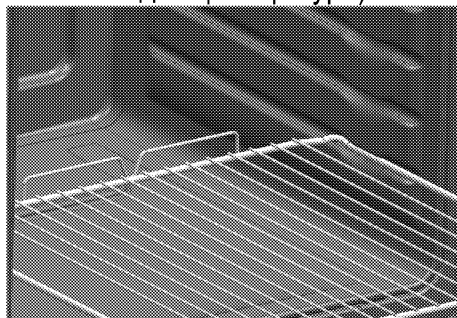
Безопасност при използването на продукта

- Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагрятите елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзиравани постоянно.
- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.

- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като може да се нагорещи отстрани по време на употреба.
- Уредът се нагрява по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателите вътре във фурната.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпуснени.
- Не загревайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в консервата/буркана, може да доведе до пукането му.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Не използвайте груби абразивни или метални стъргалки за почистване на стъклената врата на фурната тъй като те могат да издраскат

повърхността, което от своя страна да доведе до счупване на стъклото.

- Не използвайте парочистачки за почистван на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.
- 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.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Не увесвайте кърпи, ръкавици и подобни текстилни изделия когато функцията грил работи при отворена врата.

- 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.
- Преди даподмените лампичката на уреда, се уверете, че той е изключен, 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.

- Безнадзорно готвене с мазнина върху котлона е опасно и може да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите възникнал пожар с водаю вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеало.
- 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.
- Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от производителя на готварския уред или такива, който са указани от производителя в инструкциите за употреба на уреда, или предпазители, вградени в уреда. Употребата на неподходящи предпазители за деца може да доведе до злополука.

За надежността на пламъка на продукта;

- Щепселът трябва да е наместен в контакта, така че да не излизат искри.

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

Предвидена употреба

- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
- Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята.
- Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.
- ÛПроизводителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.
- Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

## Безопасност за децата

- 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.

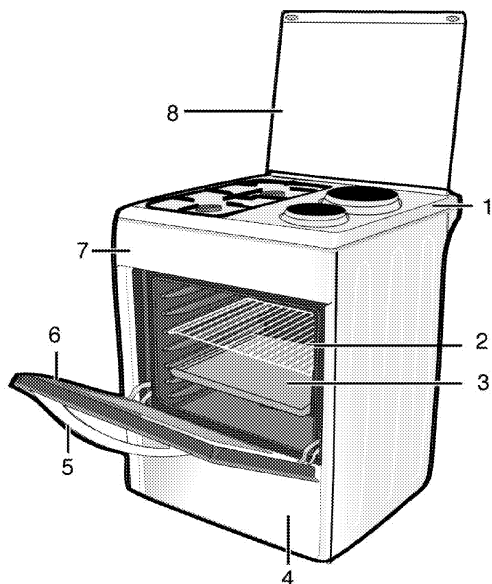
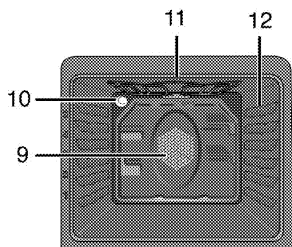
### Изхвърляне на опаковъчните материали

- 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.



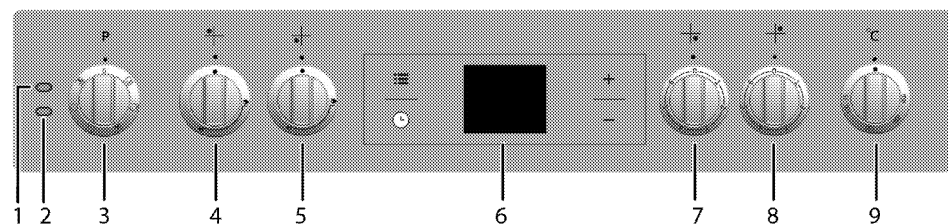
## 2 Основна информация

### Общ преглед



- 1 Плоча на котлон
- 2 Метална скара
- 3 Тава
- 4 Долно чекмедже
- 5 Дръжка
- 6 Предна врата
- 7 Контролен панел

- 8 Горен капак
- 9 Мотор на вентилатора (задна стоманена лоча)
- 10 Лампа
- 11 Нагревател на грила
- 12 Положения на скарата



- 1 Предупредителна лампа
- 2 Лампа на термостата
- 3 Селектор за функциите
- 4 Бързонагреващ котлон Заден лъч
- 5 Помощен котлон Преден лъч

- 6 Цифров таймер
- 7 Електрически котлон Преден десен
- 8 Електрически котлон Заден десен
- 9 Селектор за термостата

## Съдържание на пакета

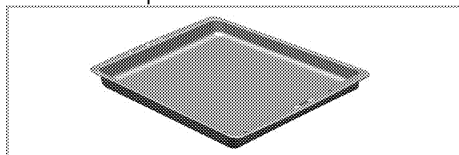


Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

1. **Ръководство за употреба**

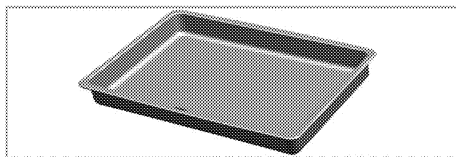
2. **Тава на фурната**

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



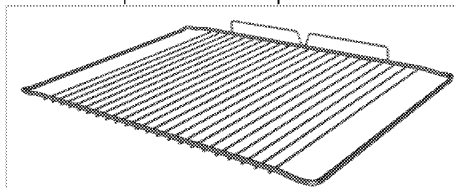
3. **Дълбока тава**

Използва се за баници, големи парчета месо, сочни ястия и за събиране на мазнината при печене на грил.



4. **Телен рафт**

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



5. **Адаптор за кафеварка**



Използва се за канички за кафе.

## Технически спецификации

<b>ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ</b>	
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	850 мм/600 мм/600 мм
Волтаж/честота	220-240 V ~ 50 Hz
Обща консумация на енергия	5.4 kW
Бушон	мин. 25 A
Кабел тип/сечение	H05VV-FG 3 x 2,5 мм <sup>2</sup>
Категория газов продукт	II 2НЗВ/Р / II 2НЗ+
Вид газ/налягане	NG G 20/20 мбара
Обща газова консумация	3.9 kW
Конвертиране на вид газ/налягане <sup>§</sup>	LPG G 30/28-30 мбара
– допълнително	Пропан 31/37 мбара
<b>ПЛОТ</b>	
<b>Горелки</b>	
Заден ляв	<b>Бързонагриващ котлон</b>
Мощност	2.9 kW
Преден ляв	<b>Помощен котлон</b>
Мощност	1 kW
Преден десен	<b>Електрически котлон</b>
Размер	145 мм
Мощност	1000 W
Заден десен	<b>Електрически котлон</b>
Размер	180 мм
Мощност	2000 W
<b>ФУРНА/ГРИЛ</b>	
Основна фурна	<b>С помощта на вентилатор</b>
Вътрешна лампа	15–25 W
Енергийна консумация на грила	2.2 kW

<sup>#</sup> 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.



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



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



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

## Инжекторна плоча

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

### 3 Монтаж

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



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



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

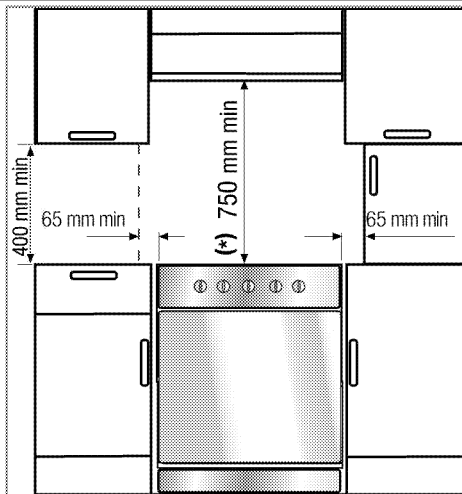


**ОПАСНОСТ:**  
Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте.  
Повредените продукти водят до риск за безопасността.

#### Преди монтажа

С цел обезопасяване на жизненоважните въздушни отвори 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.

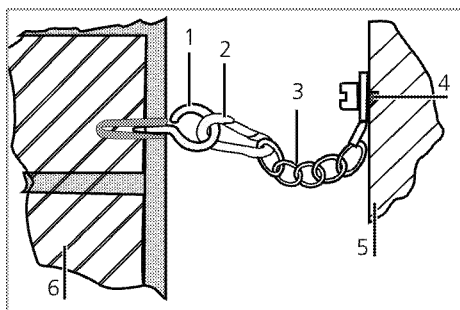


- Може да се използва с шкафове и от двете страни, но за да се осигури минимално разстояние от 400 мм над нивото на нагревателната плоча оставете разстояние от 65 мм от страни, между уреда и стени, прегради или високи шкафове.
- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние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

#### Обезопасителна верига

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

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



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

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

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

### Стайна вентилация

Всички стаи трябва да разполагат с прозорец, който да може да се отваря, а някои стаи изискват и постоянен въздушен изход.

Въздуха за горене се взема от въздуха в стаята и изгорелите газове се отделят директно във стаята. Добрата вентилация на стаята е основна за безопасната работа на уреда ви. Ако няма наличен прозорец или врата за проветрение, трябва да се инсталира допълнителна вентилация.

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

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

Размер на стаята	Отваряне на вентилация
по-малка от 5 м <sup>3</sup>	мин. 100 см <sup>2</sup>
5 м <sup>3</sup> до 10 м <sup>3</sup>	мин. 50 см <sup>2</sup>

по-голяма от 10 м <sup>3</sup>	не се изисква
В избата или мазето	мин. 65 см <sup>2</sup>

## 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 охладителните тела.


- Уредът трябва да бъде пренесен от най-малко двама души.
- Уредът трябва да се постави направо 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 със заземен контакт, защитен с бушон с подходящ капацитет, както е указано в таблица "Технически спецификации".


Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.

**ОПАСНОСТ:**  

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

**ОПАСНОСТ:**  

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

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

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

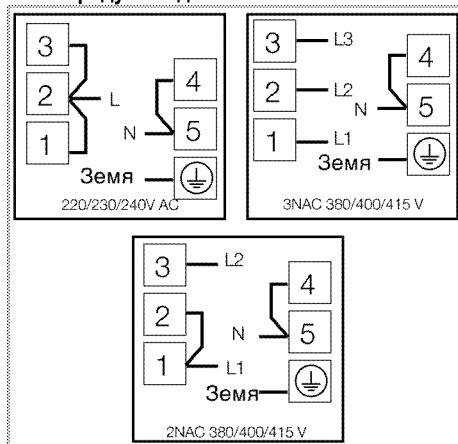
 **ОПАСНОСТ:**  
Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването.  
Съществува риск от токов удар!

### Свързване на захранващия кабел


1. Не може да разкачите всички полюси на електрозахранването, трябва да свържете дисконектор с поне 3 мм контактно разстояние (бушони, обезопасяващи прекъсвачи, контактори) и всички полюси на дисконектора трябва да са близо до (не над) уреда в съответствие с директивите на ИЕЕ. Неспазването на тези указания може да доведе до проблеми в работата на уреда, както и да направят гаранцията му невалидна.

Препоръчва се допълнителна защита чрез прекъсвач на остатъчния ток.


### Ако с продукта е доставен кабел:




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


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

### Свързване на газта


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

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

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

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

- Инсталацията с природния газ трябва да бъде приготвена преди монтажа на продукта.
- В изхода на инсталацията за естествен газ на уреда ви трябва да има гофрирана тръба и края на тръбата трябва да се затваря с запушалка. По време на свързването представителният сервис ще махне дюбела и ще свърже уреда с помощта на устройство с права връзка (прикачване).
- Уверете се, че клапата на естествения газ е лесно достъпна.
- Ако в следствие трябва да използвате уреда с различен вид газ, трябва да се свържете с оторизиран сервис за съответната процедура по свързване.

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

- Бутнете уреда към кухненската стена.
- **Регулиране на крачетата на фурната**  
Вибрациите по време на употреба може да доведат до клатене на готварските съдове.  
Тези рискови ситуации може да се избегнат

с правилно нивелиране и балансиране на уреда.

С оглед на вашата собствена безопасност се уверете, че уредът е нивелиран като регулирате четирите крачета отдолу като ги завъртите наляво или надясно и ги подравните с работния плот.

#### Финална проверка

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



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

#### Бъдещо транспортиране

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



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



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 подгриване 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 приготвяте. По-големите тенджери харчат повече енергия.
- При готвене на електрически котлони дъното на съдовете трябва да е равно. Тенджерите с дебело дъно осигуряват по-добър топлообмен. Може да спестите до 1/3 електроенергия.
- Съдовете и тенджерите, които използвате, трябва да са съвместими с котлоните. Дъното на съдовете или тенджерите трябва да е по-малко от котлона.
- Поддържайте котлоните и дъното на тенджерите чисти. Наслаганията от мръсотия намаляват проводимостта между котлона и дъното на тенджерата.
- При по-продължително готвене, изключете котлона 5-10 минути преди края на времето

за готвене. Може да спестите до 20% електроенергия при ползване на остатъчната топлина.

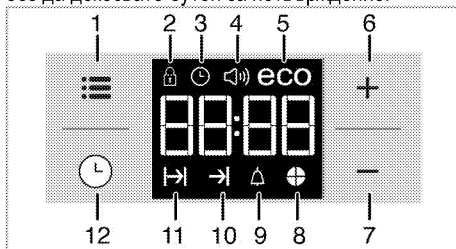
### Първо ползване

#### 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. 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



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.



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

### Първоначално почистване на уреда



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

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

### Първоначално загряване

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



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

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

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

### Електрическа фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.

2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".
4. Изберете най-високата мощност на грила; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 23*.
5. Пуснете фурната за около 30 минути.
6. Изключете фурната; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 23*

### 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. 28*.
4. Пуснете фурната за около 30 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила, стр. 28*

### Котлон

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



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

## 5 Как да работите с котлона

### Обща информация за готвенето



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

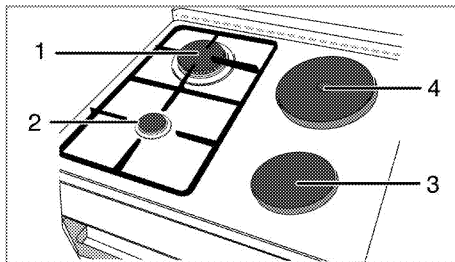
- Преди пържене на хранителни продукти, винаги ги подсушавайте добре и ги поставяйте внимателно в нагорещената мазнина. Замразените храни трябва да се размразят напълно преди пържене.
- Не покривайте съда в който загревате олио.
- Поставяйте тиганите и тенджерите по такъв начин, че дръжките им да не 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 капациите на тенджерите и тиганите в зоните за готвене.  
Поставяйте тенджерите така, че да са центрирани върху зоните за готвене. Ако желаете да преместите тенджерата върху

друга зона за готвене, я повдигнете и преместете вместо да я плъзгате.

### Готвене на газ

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

### Използване на котлоните



- 1 Бързонагревач котлон 22-24 см
- 2 Мощен котлон 12-18 см
- 3 Електрически котлон 14-16 см
- 4 Електрически котлон 18-20 см е списък на препоръчителните диаметри на съдовете, които следва да бъдат използвани със съответните котлони.

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.



### ОПАСНОСТ:

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

## Използване на котлоните

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



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

## Защита от прегревяне

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

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

## 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



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

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



#### ОПАСНОСТ:

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

#### Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални съдове с незалепащо 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.

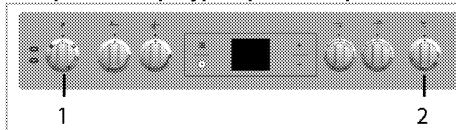
- Разпределете парчетата, които ще печете върху теления грил или в тавата за печене с теления грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
- Плъзнете теления грил или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете върху теления грил, плъзнете тавата на долния рафт за да събира мазнината. За полесно 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



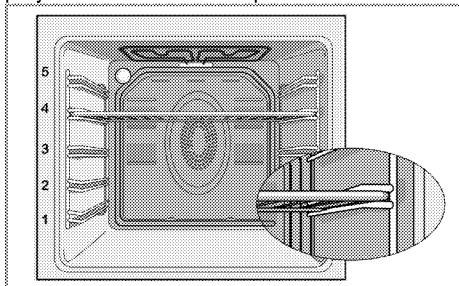
- 1 Селектор за функциите
  - 2 Селектор за термостата
1. Настройте копчето за температурата на желаната температура.
  2. Настройте копчето за функциите на желания режим на работа.
- » Фурната се загрява до настроената температура и я поддържа. През време на нагриването, лампата на температурата остава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



### 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 родходящо 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.

### 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.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- 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.
- Настройте желаната температура.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

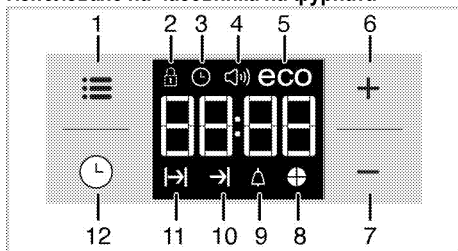
### Предварително загревяне



Тази функция се използва за по-бързо загревяне 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 загрева.
- Лампичката изгасва след като процесът по загревяне приключи. Сега изберете желаната функция за да пригответе ястието.

## Използване на часовника на фурната



- 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

	<p>Максималното време на готвене, което може да настроите за край на готвенето е 5 часа и 59 минути.</p> <p>Програмата бива отказана в случай на прекъсване на ел.захранването. Трябва да препрограмирате фурната.</p>
	<p>При настройване на дисплея примигват съответните символи. Трябва да изчакате малко преди настройките да станат активни.</p>
	<p>Ако не е направена никаква настройка за готвене, не може да се настрои часът от деня.</p>
	<p>Ако се зададе време за готвене при началото, по време на готвенето се показва оставащото време.</p>

**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 говенето 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;

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 нагрява до зададената температура. Тази температура се поддържа до края на готвенето.

» Времето за готвене започва да се отброява на дисплея при започване на говенето 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.


 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.

 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.

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

2. Задайте продължителността на алармата като използвате бутоните  / .

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

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




3. В края на зададеното време за аларма символът  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  докато символът  се покаже на дисплея и за да спрете алармата.
2. Натиснете и задръжте бутона  докато се покаже "00:00".





 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  докато символът  се покаже на дисплея.
  2. Регулирайте желаните 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  докато символът  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  докато на дисплея се покаже символът **есо**.

» 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 **есо** остава да свети.

### Деактивиране на икономичния режим


1. Докосвайте символа  докато на дисплея се покаже символът **есо**.



» **"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

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.


### Ползване на часовника като аларма


Алармата не оказва никакво влияние върху функциите на фурната. Тя се използва само като предупреждение. Можете да я ползвате например когато искате да преобърнете яденето в определен момент. Алармата издава сигнал след изтичане на зададеното време.

### 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 <b>долното</b> .
---	--

Ястие	Ниво на готвене-номер		Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
**Кексове в тава	Едно ниво		4	175	30 ... 35
**Кексове във форма	Едно ниво		2	175	40 ... 50
**Кексове в готварска хартия	Едно ниво		3	175	25 ... 30
**Пандишпан	Едно ниво		3	200	5 ... 10
**Сладки	Едно ниво		3	175	20 ... 25
**Тестена баница	Едно ниво		2	200	30 ... 40
**Мазна баница	Едно ниво		2	200	25 ... 35
**Втасване	Едно ниво		2	200	35 ... 45
**Пазаня	Едно ниво		2 + 3	200	30 ... 40
**Пица	Едно ниво		2	200 ... 220	15 ... 20
Бифтек (цял) / Печено	Едно ниво		3	25 мин. 250/макс, след това 180 ... 190	100 ... 120
Пилешки бут (касерол)	Едно ниво		3	25 мин. 220 след това 180 ... 190	70 ... 90
Печено пиле	Едно ниво		2	15 мин. 250/макс, след това 190	65 ... 70
Пуйка (5.5 кг)	Едно ниво		2	25 мин. 250/макс, след това 190	150 ... 210
Риба	Едно ниво		3	200	20 ... 30

(\*\*) При готвене, изискващо предварително загревяне, загрейте в началото докато лампата на термостата изгасне.

### 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 равномерно изпичане.



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

### Готварска плоча за печене

#### Печене с електрически грил

Храна	Включване на ниво	Време на печене (приблизително)
Риба	4..5	20...25 мин. #
Нарязано пиле	4..5	25...35 мин.
Агнешки котлет	4..5	20...25 мин.
Говеждо печено	4..5	25...30 мин. #
Телешки котлети	4..5	25...30 мин. #
Тостер	4	1...2 мин.

# в зависимост от дебелината

### 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



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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.

## 7 Поддържане и грижа

### Обща информация

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



#### ОПАСНОСТ:

Изключете уреда от захранването при почистване и поддръжка.  
Съществува риск от токов удар!



#### ОПАСНОСТ:

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.
- 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.



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.

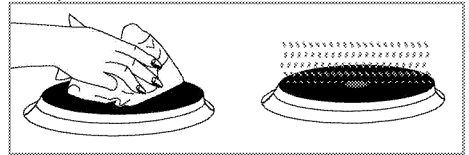
### Почистване на котлона

#### Газови котлони

1. Свалете и почистете решетките за посотавяне на тенджери и капачките на горелките.
2. Почистете котлона.
3. Монтирайте капачките на горелките като внимавате да са поставени правилно.
4. При монтиране на горните грилове, внимавайте да поставите решетките за тенджери така, че горелките да останат в центъра им.

#### Електрически котлони

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



### Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.



Не сваляйте бутоните/копчетата за да почистите контролния панел.  
Това може да повреди контролния панел!

### Почистване на фурната

#### Почистване на вратата на фурната

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

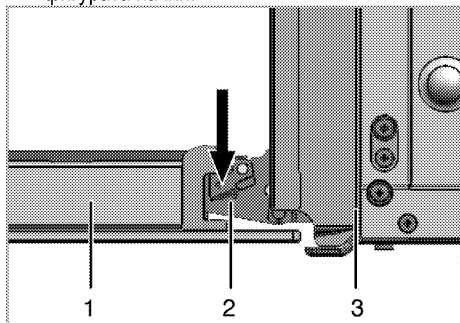


Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.

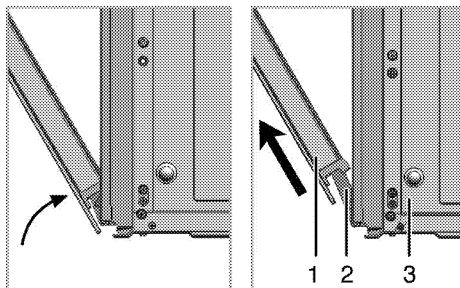
### Сваляне на вратата на фурната

1. Отворете предната врата (1).

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



- Предна врата
- Панта
- Фурна



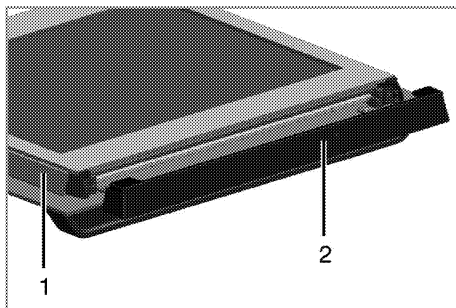
- Преместете предната врата до половината.
- Премахнете предната врата като я издърпате нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.



Съпките, 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.

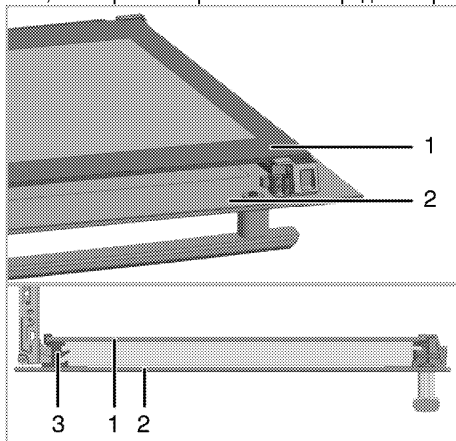
### Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

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



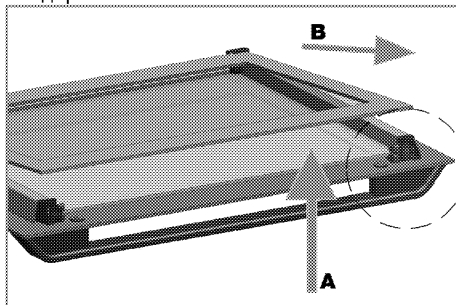
- Рамка
- Пластмасова част

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



- Вътрешен стъклен панел
- Външен стъклен панел
- Пластмасов процес за стъкления панел-долу

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



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

Много е важно да загнездите долния ръб на вътрешния стъклен панел в долния пластмасов прорез (5).

Бутнете пластмасовата част към рамката докато чуete прищракване.

### Подмяна на лампата във фурната



#### ОПАСНОСТ:

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

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!



Лампата във фурната е специална електрическа крушка, която издържа на температура до 300 °С. За повече детайли виж *Технически спецификации, стр. 13*.

Можете да се сдобиеете с лампи за фурната от оторизиран сервизен агент.



Позицията на лампата може да се различава от фигурата.



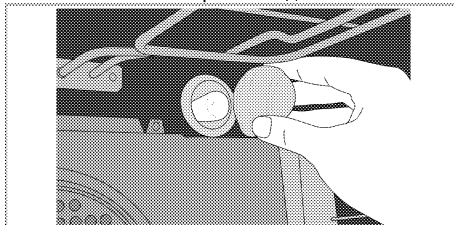
Лампата, която се използва в този уред не е подходящ за осветление на битови стая.. Предназначението на тази лампа е да помогне на потребителя да види храните.



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

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

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



3. Развийте лампата на фурната като завъртите обратно на часовниковата стрелка и я подмените с нова.
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 настрони 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) Дисплей на часовника мига или часовниковият символ е включен.

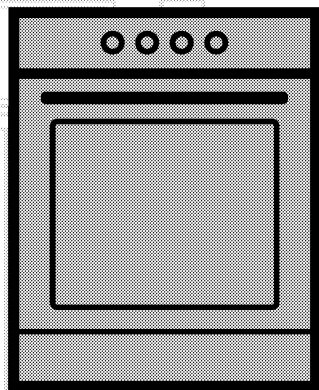
- Имало е прекъсване на тока. >>> Настройте часа / Изключете уреда и го включете отново.



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.

# Pećnica

## Korisnički priručnik



HR

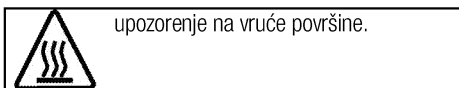
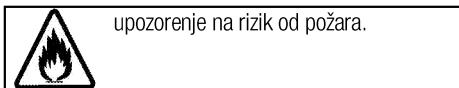
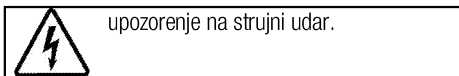
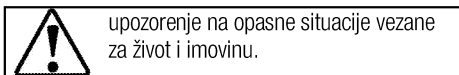
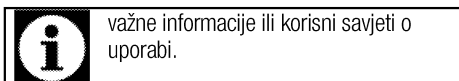
**beko**

## Molimo prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

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

### Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom priručniku koriste se sljedeći simboli:



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



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

Opća sigurnost .....	4
Sigurnost kod rada s plinom .....	4
Električna sigurnost.....	5
Sigurnost proizvoda.....	6
Predviđena uporaba .....	8
Sigurnost za djecu .....	8
Stara oprema.....	9
Odlaganje materijala pakiranja.....	9

**2 Opće informacije 10**

Pregled .....	10
Sadržaj paketa.....	11
Tehničke specifikacije .....	12
Tablica dizni .....	13

**3 Instalacija 14**

Prije instalacije .....	14
Montaža i spajanje.....	15
Budući prijevoz .....	16

**4 Pripreme 17**

Savjeti za uštedu energije.....	17
Prva uporaba.....	17
Postavka vremena.....	17
Prvo čišćenje proizvoda.....	17
Prvo zagrijavanje.....	17

**5 Kako koristiti grijaću ploču 19**

Opće informacije o kuhanju.....	19
Uporaba ploča za kuhanje.....	19

**6 Kako raditi s pećnicom 21**

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju.....	21
Kako koristiti električnu pećnicu .....	21
Načini rada .....	22
Uporaba sata pećnice .....	22
Uporaba sata kao alarma .....	24
Tablica vremena kuhanja .....	25
Kako raditi s roštiljem .....	26
Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu.....	26

**7 Održavanje 27**

Opće informacije .....	27
Čišćenje ploče za kuhanje.....	27
Čišćenje kontrolne ploče.....	27
Čišćenje pećnice .....	27
Skidanje vrata pećnice.....	27
Skidanje stakla unutrašnjih vrata .....	28
Zamjena lampice pećnice .....	29

**8 Otklanjanje kvarova 30**

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

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

### **Opća sigurnost**

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako imaju nečiji nadzor ili su upućene u sigurnu uporabu ovog proizvoda i razumiju opasnosti koje on nosi.  
Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju bez nadzora čistiti i održavati uređaj.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Nikad ne postavljajte uređaj na pod prekriven tepihom. U protivnome može doći do pregrijavanja električnih dijelova zbog nedostatka strujanja zraka ispod uređaja. To će prouzročiti poteškoće u radu s uređajem.
- Instalacije i popravke moraju uvijek obavljati ovlašteni serviseri. Proizvođač nije odgovoran za

oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe, a to može dovesti i do poništavanja jamstva. Prije instalacije pažljivo pročitajte upute.

- Ne radite s proizvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Provjerite jesu li funkcijske tipke uređaja isključene nakon svake uporabe.

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

- Sve radove na plinskoj opremi i sustavima smiju vršiti samo ovlaštene kvalificirane osobe.
- Prije instalacije, pazite da su uvjeti lokalne distribucije (vrsta i talk plina) i postavke na aparatu kompatibilni.
- Ovaj uređaj nije spojen na uređaj za izlaz produkata izgaranja. Bit će montiran i spojen u skladu s trenutnim zakonima o instalaciji. Posebna se pažnja treba dati zahtjevima vezanim za ventilaciju; pogledajte *Prije instalacije, stranica 14*
- Uporaba plinskog kuhala dovodi do stvaranja topline, vlage i produkata sagorijevanja u sobi u kojoj je postavljeno. Pazite da se kuhinja dobro prozračuje, posebno kad se uređaj koristi: držite prirodne otvore za

ventilaciju ili instalirajte mehanički uređaj za ventilaciju (mehanička napa). Dulja intenzivna uporaba uređaja može zahtijevati i dodatnu ventilaciju, na primjer povećanje razine mehaničke ventilacije ako je prisutna.

- Pravilan rad plinskih uređaja i sustava se mora stalno provjeravati. Regulator, crijevo i njegova spojnica se moraju redovito provjeravati i zamjenjivati u rokovima koje je predvidio proizvođač ili po potrebi.
- Redovito čistite plinske plamenike. Plamen treba biti plav i gorjeti ujednačeno.
- Kod plinskih uređaja je potrebno dobro izgaranje. U slučaju nepotpunog izgaranjem može nastati ugljični monoksid (CO). Ugljik monoksid je jako toksičan plin bez boje i mirisa koji ima smrtonosne posljedice čak i u vrlo malim dozama.
- Zatražite informacije o telefonskim brojevima za hitne slučajeve vezane za plin i sigurnosne mjere u slučaju mirisa plina od Vašeg dobavljača plina.

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

- Ne koristite otvoreni plamen i ne pušite. Ne radite s bilo kakvim električnim prekidačima (npr. prekidač lampe, zvono za vrata, itd.) Ne koristite fiksni ili mobilni

telefon. Opasnost od eksplozije i trovanja!

- Otvorite vrata i prozore.
- Zatvorite sve ventile na plinskim uređajima i plinomjerima.
- Provjerite nepropusnost svih cijevi i spojeva. Ako još osjetite plin, izađite iz stana.
- Upozorite susjede.
- Zovite vatrogasce. Koristite telefon izvan kuće.
- Nemojte ponovno ulaziti u nekretninu dok vam ne bude rečeno da je to sigurno.

### **Električna sigurnost**

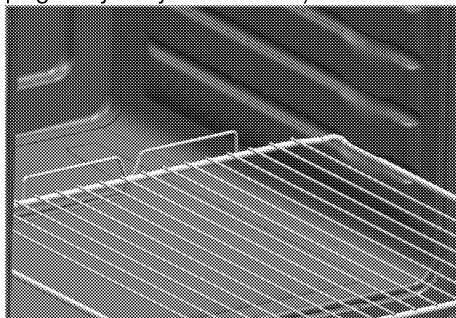
- Uređaj se ne smije koristiti ako na njemu postoji kvar, osim ako ga nije popravio ovlaštenu servisera. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod spojite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakve poteškoće nastale zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.
- Proizvod nikad ne perite tako da ga pršćete ili zalijevate vodom! Postoji opasnost od strujnog udara!

- Proizvod mora biti isključen iz struje tijekom instalacije, održavanja, čišćenja i servisiranja.
  - Ako je kabel napajanja uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba da bi se izbjegla opasnost.
  - Uređaj se mora instalirati tako da se u potpunosti može odvojiti od mreže napajanja. Razdvajanje mora biti omogućeno mrežnim utikačem ili prekidačem ugrađenim u fiksnu električnu instalaciju u skladu s građevinskim propisima.
  - Stražnja površina pećnice postaje vruća kad se koristi. Pazite da spoj s plinom/strujom ne dodiruje stražnju površinu; inače se spojevi mogu oštetiti.
  - Nemojte priključiti kabel između vrata pećnice i okvira i nemojte ga provoditi preko vrućih površina. Inače će se izolacija kabela otopiti i uzrokovati požar zbog kratkog spoja.
  - Sve radove na električnoj opremi i sustavima smiju obavljati samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
  - U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i otpojite ga s napajanja. Da biste to uradili, isključite osigurač u kući.
  - Provjerite je li nazivna struja osigurača kompatibilna s proizvodom.
- Sigurnost proizvoda**
- Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postanu vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina se trebaju držati podalje, osim ako imaju stalni nadzor.
  - Nikada ne koristite proizvod kad su vam smanjeni prosudba ili koordinacija zbog uporabe alkohola i/ili droga/lijekova.
  - Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
  - Pazite da blizu proizvoda ne budu zapaljivi materijali jer njegove stranice mogu postati vruće tijekom uporabe.
  - Tijekom uporabe uređaj postaje vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata u pećnici.
  - Držite otvore za ventilaciju bez zapreka.
  - Ne grijte zatvorene konzerve i staklenke u pećnici. Tlak koji se stvori u konzervi/staklenci može prouzročiti njeno pucanje.
  - Ne stavljajte lim za pečenje, posude ili aluminijsku foliju

izravno na dno pećnice.

Nakupljanje topline može oštetiti dno pećnice.

- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre strugače metala za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu izgubiti površinu, što može rezultirati razbijanjem stakla.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.
- Pravilno stavljanje žičanog roštilja i lima za pečenje na žičane police  
Važno je pravilno staviti žičanu policu i/ili lim za pečenje na policu. Provucite žičanu policu ili lim za pečenje između 2 police i pazite da je u ravnoteži prije nego stavite hranu na nju (molimo pogledajte sljedeću sliku).



- Ne koristite uređaj ako je staklo prednjih vrata skinuto ili puknuto.
- Ručka pećnice nije sušač za ručnike. Ne vješajte ručnik, rukavice ili slične tekstilne proizvode kad je funkcija grilla na otvorenim vratima.

- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate posuđe u vruću pećnicu i vadite ga iz nje.
- Papir za pečenje stavite u posudu za pečenje ili na dodatak za pećnicu (lim, rešetku i sl.) zajedno s hranom i zatim sve stavite u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak papira za pečenje koji prelazi preko rubova dodatka za pećnicu ili posude kako biste spriječili rizik od kontakta s grijaćim elementima pećnice. Papir za pečenje nikada nemojte upotrebljavati pri radnoj temperaturi višoj od one koja je za njega naznačena. Papir za pečenje ne stavljajte izravno na dno pećnice.
- Pazite da je uređaj isključen prije zamjene žarulje da biste izbjegli opasnost od električnog udara.
- Ne zatvarajte gornji poklopac prije nego se grijaće ploče ili plamenici ohlade. Obrišite gornji poklopac prije otvaranja da biste izbjegli curenje vode u stražnje i unutarnje dijelove pećnice.
- Kuhanje s mašću ili uljem bez nadzora plamenika može biti opasno i prouzročiti požar. NIKAD ne gasite požar vodom, ali isključite uređaj i pokrijte plamen, primjerice, poklopcem ili vatrootpornom dekom.

- Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- Uređaj nije predviđen za to da se njime upravlja vanjskim programatorom ili posebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Koristite samo štitnike za ploču koje je izradio proizvođač kuhala ili koje je proizvođač kuhala u korisničkim uputama naveo kao prikladne ili štitnike za ploču ugrađene u kuhalo. Uporaba neprimjerenih štitnika može uzrokovati nezgode.

Za pouzdanost proizvoda protiv požara;

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

### **Predviđena uporaba**

- Ovaj proizvod je napravljen za uporabu u kućanstvu. Komercijalna uporaba nije dopuštena.
- Ovaj uređaj je samo u svrhu kuhanja. Ne smije se koristiti u druge svrhe, npr. Grijanje sobe.

- Uređaj se ne smije koristiti za grijanje tanjura pod roštiljem, vješanje ručnika i krpa itd. na ručke, za sušenje i grijanje.
- Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu do koje je došlo zbog nepravilne uporabe ili rukovanja.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje i pečenje na grillu.

### **Sigurnost za djecu**

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

## Stara oprema

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



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

opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima.

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

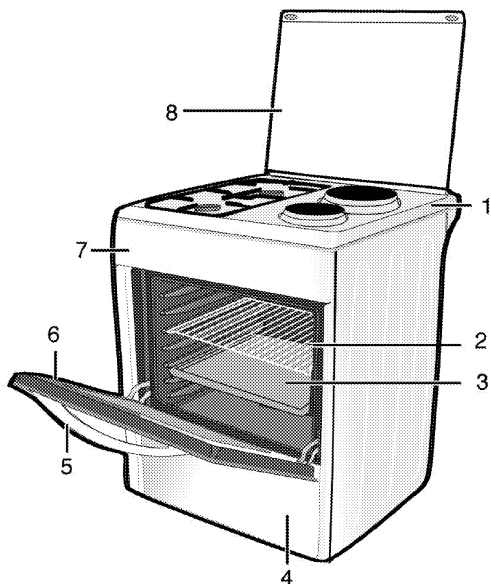
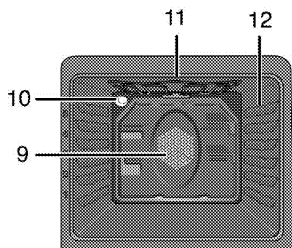
Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

### Odlaganje materijala pakiranja

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

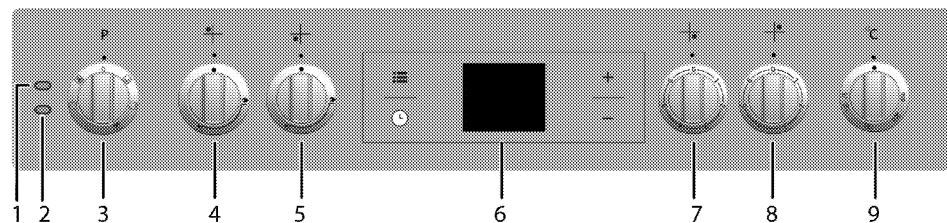
## 2 Opće informacije

### Pregled



- 1 Ploča plamenika
- 2 Žičana polica
- 3 Lim za pečenje
- 4 Donja ladica
- 5 Ručka
- 6 Prednja vrata

- 7 Kontrolna ploča
- 8 Gornji poklopac
- 9 Motor s ventilatorom (iza čelične ploče)
- 10 Svjetlo
- 11 Element grijanja roštilja
- 12 Položaji police



- 1 Lampica upozorenja
- 2 Svjetlo termostata
- 3 Tipka funkcija
- 4 Brzi plamenik Stražnji lijevi
- 5 Pomoćni plamenik Prednji lijevi

- 6 Digitalni tajmer
- 7 Grijaća ploča Prednji desni
- 8 Grijaća ploča Stražnji desni
- 9 Tipka termostata



## Sadržaj paketa

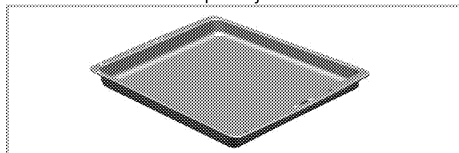


Dodaci dostavljeni s uređajem mogu biti različiti, ovisno o modelu proizvoda. Svi dodaci opisani u korisničkom priručniku možda ne postoje za vaš proizvod.

### 1. Korisnički priručnik

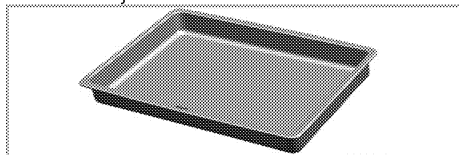
### 2. Lim za pečenje

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



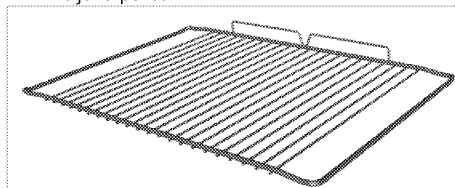
### 3. Duboki lim za pečenje

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



### 4. Žičana polica

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



### 5. Adapter za lončić za kavu.



Koristi se za lončiće za kavu.

## Tehničke specifikacije

<b>OPĆI</b>	
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm/600 mm/600 mm
Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	5,4 kW
Osigurač	min. 25 A
Vrsta / presjek kabela	H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Kategorija plinskog uređaja	II 2H3B/P / II 2H3+
Vrsta / tlak plina	NG G 20/20 mbar
Ukupna potrošnja plina	3,9 kW
Pretvaranje na vrstu/tlak plina <sup>3</sup>	LPG G 30/28-30 mbar
- opcionalno	Propan 31/37 mbar -
<b>GRIJAĆA PLOČA</b>	
<b>Plamenici</b>	
Stražnji lijevi	<b>Brzi plamenik</b>
Snaga	2,9 kW
Prednji lijevi	<b>Pomoćni plamenik</b>
Snaga	1 kW
Prednji desni	<b>Grijaća ploča</b>
Dimenzija	145 mm
Snaga	1000 W
Stražnji desni	<b>Grijaća ploča</b>
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000 W
<b>PEĆNICA/ROŠTILJ</b>	
Glavna pećnica	<b>Uz dodatak ventilatora</b>
Unutarnja lampica	15-25 W
Potrošnja energije za roštilj	2,2 kW

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

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



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



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



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

## Tablica dizni

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

### 3 Instalacija

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



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



#### OPASNOST:

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



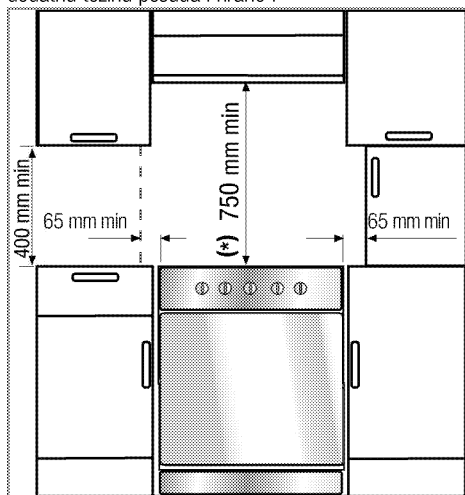
#### OPASNOST:

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

#### Prije instalacije

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

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



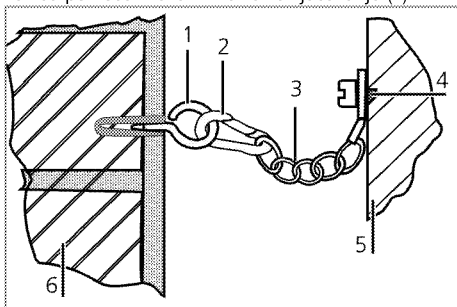
- Može se koristiti s ormarima na bilo kojoj strani ali osim za minimalnu udaljenost od 400 mm iznad razine grijaće ploče treba ostaviti bočni slobodni prostor od 65 mm između uređaja i bilo koje stjenke, dijela ili visokog ormara.

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

#### Sigurnosni lanac

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

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



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



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

Stabilizacijski lanac štednjaka nije opremljen utorom za postavljanje držača.

#### Prozračivanje sobe

U svim prostorijama je potreban prozor koji se može otvoriti, ili slično, a za neke prostorije je potrebna i stalna instalacija.

Zrak za izgaranje se uzima iz zraka sobe a ispušni plinovi se emitiraju direktno u sobu. Dobra ventilacija prostorije je nužna za siguran rad vaše jedinice. Ako nema dostupnih prozora ili vrata za ventilaciju sobe, mora se instalirati dodatna instalacija. Štednjak se može nalaziti u kuhinji, kuhinji s blagovaonicom ili dnevnoj sobi ali ne u sobi u kojoj se nalaze kada ili tuš. Štednjak se ne smije nalaziti u dnevnoj sobi manjoj od 20m<sup>2</sup>.<sup>3</sup>

Ne montirajte ovaj uređaj u sobi ispod razine zemlje osim ako je bar na jednoj strani otvorena prema razini zemlje.

Veličina sobe	Ventilacijski otvor
manje od 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> do 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
više od 10 m <sup>3</sup> /den	nije potrebno
U podrumu	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Montaža i spajanje

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



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

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



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

## Elektroinstalacije

Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićenu osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakvu štetu nastalu zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.



### OPASNOST:

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



### OPASNOST:

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

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



### OPASNOST:

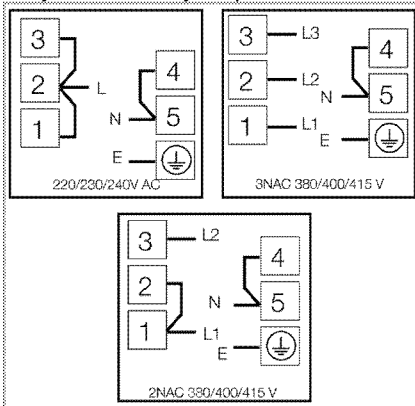
Prije početka bilo kakvog rada na električnim instalacijama, molimo ne otpajajte proizvod s napajanja. Postoji opasnost od strujnog udara!

## Spajanje kabela napajanja

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

Preporučuje se dodatna zaštita sklopkom za preostalu struju.

## Ako je kabel dostavljen s proizvodom:



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

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

### Plinski priključak



#### OPASNOST:

Uređaj smije biti spojen na sustav dovoda plina samo od strane ovlaštene ili kvalificirane osobe.

Opasnost od eksplozije zbog neprofesionalnih popravaka!  
Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe.



#### OPASNOST:

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

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



Vaš uređaj je opremljen za prirodni plin.

- Instalacija prirodnog plina mora biti pripremljena prije instalacije proizvoda.
- Na izlazu instalacije mora biti fleksibilno crijevo za priključak prirodnog plina a vrh tog crijeva mora biti zatvoren čepom. Prodajni predstavnik će ukloniti čep tijekom spajanja i spojiti Vaš uređaj pomoću ravnog uređaja za spajanje (spojka).
- Pazite da je ventil prirodnog plina na pristupačnom mjestu.

- Ako trebate kasnije koristiti svoj uređaj s drugačijom vrstom plina, morate se posavjetovati s ovlaštenim servisom vezano za postupak promjene.



#### OPASNOST:

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

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

### Zadnja provjera

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



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

### Budući prijevoz

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



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



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

## 4 Pripreme

### Savjeti za uštedu energije

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

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

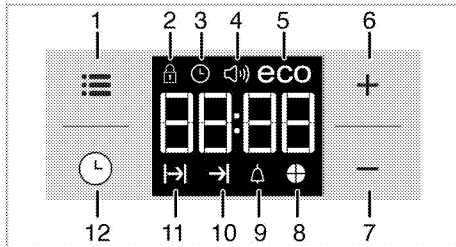
### Prva uporaba

#### Postavka vremena



Tijekom podešavanja, povezani znakovi na satu će bljeskati.

Pritisnite tipke **+**/**-** da biste postavili vrijeme nakon prvog uključivanja pećnice. Potvrdite postavku dodirivanjem simbola i pričekajte 4 sekunde bez dodirivanja drugih tipki da biste potvrdili.



- 1 Tipka za prilagođavanje
- 2 Znak zaključavanja tipki
- 3 Znak sata
- 4 Znak glasnoće alarma
- 5 Simbol za eko način rada
- 6 Tipka plus
- 7 Tipka minus
- 8 Simbol grafikona za vrijeme
- 9 Znak za alarm
- 10 Znak vremena kraja kuhanja
- 11 Znak vremena kuhanja
- 12 Tipka programa



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



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

### Prvo čišćenje proizvoda



Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.

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

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

### Prvo zagrijavanje

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



### UPOZORENJE

Vruće površine mogu uzrokovati opekline! Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje.

Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posude iz/u tople pećnice.

### Električna pećnica

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj "statički".
4. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 21*.
5. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
6. Da biste isključili svoju pećnicu, pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 21*

### Pećnica s roštiljem

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.

2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 26*.
4. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
5. Da biste isključili svoj roštilj, pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 26*

### Grijaća ploča

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



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



## 5 Kako koristiti grijaću ploču

### Opće informacije o kuhanju



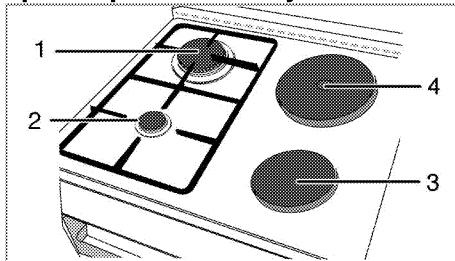
Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom!** Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to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

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

### Kuhanje na plin

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

### Uporaba ploča za kuhanje



- 1 Brzi plamenik 22-24 cm
- 2 Pomoćni plamenik 12-18 cm
- 3 Grijaća ploča 14-16 cm
- 4 Grijaća ploča 18-20 cm je popis preporučenih promjera posuda koje se trebaju koristiti na odgovarajućim plamenicima.

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

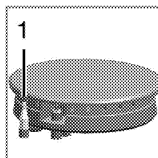
### Paljenje plinskih gorionika

1. Držite gumb gorionika pritisnutim.
2. Okrenite ga u smjeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu na simbol velikog plamena.  
» Plin se pali iskrom.
3. Prilagodite na željenu jačinu kuhanja.

### Isključivanje plinskih gorionika

Okrenite gumb zone za održavanje topline u položaj isključeno (prema gore).

### Sigurnosni sustav za isključivanje plina (kod modela s termo komponentom)



1. Sigurnosni sklop za isključivanje plina

Kao protumjera u slučaju gašenja plamena nakon prolijevanja tekućine, sigurnosni mehanizam se prebaci i isključi plin.

- Utisnite gumb i okrenite ga u smjeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu da upalite.
- Kad se plin upali, držite gumb pritisnutim još 3-5 sekundi da biste uključili sigurnosni sustav.
- Ako se plin ne upali kad pritisnete i otpustite gumb, ponovite isti postupak držeći gumb pritisnutim 15 sekundi.

**OPASNOST:**

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

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

**Uporaba grijaćih ploča**

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



Ako je gorionik opremljen grijaćim pločama s funkcijom pojačivača, odgovarajuća grijaća ploča je označena crvenom točkom.

**Zaštita od pregrijavanja**

Grijaće ploče snage preko 1000 W opremljene su zaštitom od pregrijavanja. Zaštita od pregrijavanja smanjuje snagu grijaćih ploča u sljedećim slučajevima:

- Nema posude ili lonca na grijaćoj ploči.

- Na grijaćoj ploči se nalazi prazna posuda ili lonac.
- Dno posude ili lonca nije ravno.

**Uključivanje grijaćih ploča**

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

Razina kuhanja	1	2 — 3	4 — 6
	grijanje	pirjanje, lagano vrenje	kuhanje, pečenje, ključanje

**Isključivanje grijaćih ploča**

Okrenite gumb grijaće ploče na (gornji) položaj ISKLJUČENO.

## 6 Kako raditi s pećnicom

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



#### UPOZORENJE

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



#### OPASNOST:

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

#### Savjeti za pečenje

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

#### Savjeti za pečenje

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

#### Savjeti za pečenje na roštilju

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

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

način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.

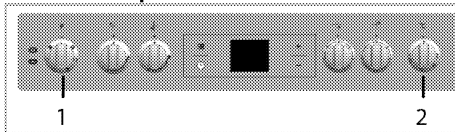
- Povucite žičanu policu ili lim za pečenje s grilom na željeni položaj u pećnici. Ako pečete na grilu ili na žičanoj polici, stavite lim za pečenje na donju policu da biste sakupili masnoću. Dodajte malo vode u posudu za sakupljanje vode zbog lakšeg čišćenja.



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

### Kako koristiti električnu pećnicu

#### Odaberite temperaturu i način rada



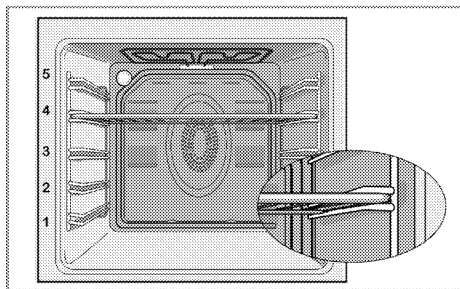
1 Tipka funkcija

2 Tipka termostata

1. Postavite tipku temperature na željenu temperaturu.
2. Postavite funkcijsku tipku na željeni način rada.  
» Pećnica se zagrijava do podešene temperature i održava je. Tijekom zagrijavanja, lampica temperature ostaje uključena.

#### Isključivanje električne pećnice

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



## Načini rada

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

### Gornji i donji grijač



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

### Donji grijač



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

### Gornji/donji grijač uz pomoć ventilatora



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

### Puni grill



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

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

## Grill+ventilator



Efekt pečenja na grillu nije toliko jak kao na punom grillu

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

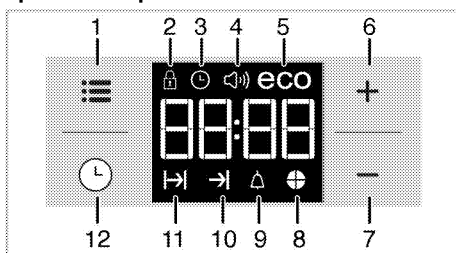
## Pojačivač





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

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

## Uporaba sata pećnice






- 1 Tipka za prilagođavanje
- 2 Znak zaključavanja tipki
- 3 Znak sata
- 4 Znak glasnoće alarma
- 5 Simbol za eko način rada
- 6 Tipka plus
- 7 Tipka minus
- 8 Simbol grafikona za vrijeme
- 9 Znak za alarm
- 10 Znak vremena kraja kuhanja
- 11 Znak vremena kuhanja
- 12 Tipka programa

	Maksimalno vrijeme koje se može postaviti za vrijeme kraja kuhanja je 5 sata 59 minuta. U slučaju nestanka struje, program će biti opozvan. Morate reprogramirati pećnicu.
	Tijekom postavljanja, povezani će znakovi bljeskati na prikazu. Morate čekati kratko vrijeme da bi postavke stupile na snagu.
	Ako se ne odredi postavka kuhanja, ne može se podesiti točno vrijeme.
	Preostalo vrijeme prikazat će se ako je vrijeme kuhanja postavljeno kad kuhanje počne.








### Kuhanje s postavljanjem vremena kuhanja;


Možete postaviti pećnicu tako da se zaustavi na kraju određenog vremena tako da postavite vrijeme kuhanja na brojaču vremena.

1. Odaberite funkciju kuhanja.
2. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu za vrijeme kuhanja.
3. Postavite vrijeme kuhanja s pomoću tipki **+** / **-**.  
» » Nakon što podesite vrijeme kuhanja, simbol  i vremenski period stalno će se prikazivati na prikazu.
4. Stavite posudu u pećnicu i odaberite temperaturu s pomoću tipke za temperaturu. Kuhanje će početi.  
» Vrijeme kuhanja počinje se odbrojavati na zaslону kada kuhanje započne i kada su svi dijelovi vremenskog perioda upaljeni. Postavljeno vrijeme kuhanja podijeljeno je u 4 jednaka dijela i kada vrijeme svakog pojedinog dijela završi, ugasi se simbol tog dijela. Tako možete jednostavno vidjeti omjer preostalog i ukupnog vremena kuhanja.


### Postavljanje kraja vremena kuhanja na kasnije;

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

1. Odaberite funkciju kuhanja.
2. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu za vrijeme kuhanja.
3. Postavite vrijeme kuhanja s pomoću tipki **+** / **-**.  
» » Kad podesite vrijeme kuhanja, simbol  stalno će se pojavljivati na prikazu.
4. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu za kraj vremena kuhanja.
5. Pritisnite tipke **+** / **-** da biste postavili kraj vremena kuhanja.  
» Nakon što postavite vrijeme kuhanja, simbol  i simbol  i vremenski period stalno će se prikazivati




na prikazu. Nakon početka kuhanja nestat će simbol .


6. Stavite posudu u pećnicu i odaberite temperaturu s pomoću tipke za temperaturu. Kuhanje će početi.  
» **Programator vremena pećnice računa vrijeme početka kuhanja koje ste postavili.** Odabrani način rada uključuje se kad nastupi vrijeme početka kuhanja i kad se pećnica zagrije do postavljene temperature. On održava ovu temperaturu do kraja vremena kuhanja.  
» Vrijeme kuhanja počinje se odbrojavati na zaslону kada kuhanje započne i kada su svi dijelovi vremenskog perioda upaljeni. Postavljeno vrijeme kuhanja podijeljeno je u 4 jednaka dijela i kada vrijeme svakog pojedinog dijela završi, ugasi se simbol tog dijela. Tako možete jednostavno vidjeti omjer preostalog i ukupnog vremena kuhanja.
7. Kada vrijeme kuhanja bude gotovo, na prikazu se pojavljuje „**Kraj**” i brojač vremena daje zvučni signal.
8. Zvučni signal oglasit će se na 2 minute. Da biste zaustavili zvučni signal, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučni signal utišat će se i prikazivat će se trenutno vrijeme.

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



### Uključivanje zaključavanja tipki

Možete spriječiti neovlaštenu uporabu pećnice uključivanjem mogućnosti zaključavanja tipki.

1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.  
» Na prikazu će se pojaviti „**Isključeno**”.
2. Pritisnite **+** da biste uključili zaključavanje tipki.  
» Kad se uključi zaključavanje tipki, „**Uključeno**” se pojavi na prikazu, a simbol  i dalje svijetli.



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

### Za isključivanje zaključavanja tipki dodirnite

1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.  
» Na prikazu će se pojaviti „**Uključeno**”.
2. Onemogućite zaključavanje tipki dodirni tipke **-**.  
» Nakon isključivanja zaključavanja tipki će biti prikazano **"ISKLJUČENO"**.

## Postavljanje sata s alarmom

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

1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.





Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

2. Postavite trajanje alarma uz pomoć tipki **+** / **-**.



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

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



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

## Isključivanje alarma

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

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



## Opozivanje alarma;

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





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

## Promjena tona alarma

1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.
  2. Podesite željeni ton alarma s pomoću tipki **+** / **-**.
  3. Ton koji ste postavili ubrzo će se aktivirati.
- » Odabrani ton alarma će biti prikazan na zaslonu kao "b-01", "b-02" ili "b-03".

## Promjena točnog vremena

Da promijenite vrijeme koje ste prije postavili:


1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.
2. Postavite vrijeme s pomoću tipki **+** / **-**.
3. Vrijeme koje ste postavili ubrzo će se aktivirati.

## Ekonomični način rada

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

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

## Postavljanje ekonomičnog načina rada


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

» Na prikazu će se pojaviti „Isključeno“.

2. Uključite ekonomični način rada dodirom na tipku **+**.

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



## Isključivanje ekonomičnog načina rada

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

» Na prikazu će se pojaviti „Uključeno“.

2. Isključite ekonomični način dodirom na tipku **■**.
- » Nakon isključivanja zaključavanja tipki će biti prikazano „Isključeno“.

## Postavljanje svjetline zaslona

1. Dodirnite   sve dok se **d-01** ili **d-02** ili **d-03** ne pojavi na prikazu za označavanje svjetline.
  2. Postavite željenu svjetlinu s pomoću tipki **+** / **-**.
- » Vrijeme koje ste postavili ubrzo će se aktivirati.

## Uporaba sata kao alarma

Sat s alarmom ne utječe na rad pećnice. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, to je korisno kad želite okrenuti hranu u pećnici u određeno vrijeme. Sat s alarmom će se oglasiti signalom kad istekne vrijeme koje ste postavili.

## Tablica vremena kuhanja



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

## Pečenje peciva i mesa



1. polica pećnice je donja polica.

Jelo	Broj razine za kuhanje		Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
**Kolači u limu za pečenje	Jedna razina		4	175	30 ... 35
**Torte u kalupu	Jedna razina		2	175	40 ... 50
**Torta na papiru za pečenje	Jedna razina		3	175	25 ... 30
**Spuzvasta torta (kuglof)	Jedna razina		3	200	5 ... 10
**Keks	Jedna razina		3	175	20 ... 25
**Peciva od tijesta	Jedna razina		2	200	30 ... 40
**Bogata peciva	Jedna razina		2	200	25 ... 35
**Kvasac	Jedna razina		2	200	35 ... 45
**Lazanje	Jedna razina		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	Jedna razina		2	200 ... 220	15 ... 20
Bifteč (cijeli) / Pečenje	Jedna razina		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjčić but (složenać)	Jedna razina		3	25 min. 220 zatim 180 ... 190	70 ... 90
Pečeno pile	Jedna razina		2	15 min. 250/max, zatim 190	65 ... 70
Purica (5.5 kg)	Jedna razina		2	25 min. 250/max, zatim 190	150 ... 210
Riba	Jedna razina		3	200	20 ... 30

(\*\*) Kod kuhanja za koje je potrebno predgrijavanje, zagrijavajte na početku kuhanja dok se ne isključi lampica termostata.

### Savjeti za pečenje torti

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

### Savjeti za pečenje tijesta

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



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

### Savjeti za kuhanje povrća

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

## Kako raditi s roštiljem



### UPOZORENJE

Zatvorite vrata pećnice tijekom pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

### uključivanje grilla

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

### Isključivanje grilla

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



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

## Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu

### Grill s električnom funkcijom

Hrana	Razina stavljanja	Vrijeme pečenja na grillu (približno)
Riba	4..5	20..25 min. <sup>#</sup>
Narezana piletina	4..5	25..35 min.
Komadi janjetine	4..5	20..25 min.
Pečena govedina	4..5	25..30 min. <sup>#</sup>
Komadi teletine	4..5	25..30 min. <sup>#</sup>
Tost kruh	4	1..2 min.



<sup>#</sup> ovisno o debljini





## 7 Održavanje

### Opće informacije

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

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

- Temeljito očistite proizvod nakon svake uporabe. Na taj ćete način uvijek moći lakše ukloniti ostatke od kuhanja, pa neće zagorjeti kad sljedeći put budete koristili uređaj.
- Za uređaja jedinice nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu i obrišite je suhom krpom.
- Uvijek pazite da dobro obrišete višak tekućine nakon čišćenja prolivene hrane.
- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili klorid za čišćenje površine od nehrđajućeg čelika i inoksa i ručku. Za čišćenje tih dijelova koristite meku krpu s tekućim deterđentom (neabrazivnom), pazeći da brišete u jednom smjeru.

	Neki deterđenti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.
	Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.

### Čišćenje ploče za kuhanje

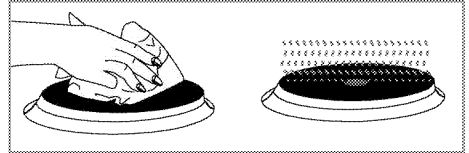
#### Plinski plamenici

1. Skinite i očistite držače za lonce i poklopce plamenika.
2. Očistite grijaću ploču.
3. Montirajte poklopce plamenika i pazite da pravilno sjednu na mjesto.
4. Kad montirate gornje rešetke, pazite da stavite nosače plamenika tako da su plamenici u sredini.

#### Električne grijaće ploče


1. Isključite grijaće ploče i sačekajte da se ohlade.

2. Po potrebi, očistite ploče sredstvom za čišćenje (možete nabaviti sredstva za čišćenje/omekšivače iz specijaliziranih trgovina).
3. Zagrijavajte nekoliko minuta nakon čišćenja da se gornji dio ohladi.
4. Redovito nanosite tanki sloj strojnog ulja na gornju površinu plamenika, da biste ga zaštitili.



### Čišćenje kontrolne ploče


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

	Ne skidajte kontrolne tipke da biste očistili kontrolnu ploču. Kontrolna ploča se može oštetiti!
---	---

### Čišćenje pećnice

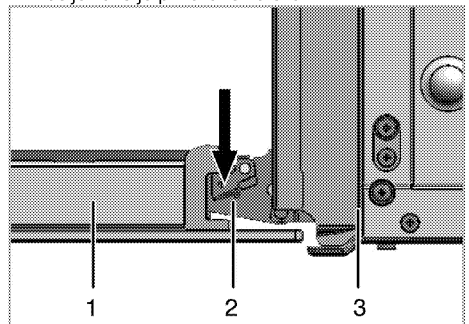
#### Očistite vrata pećnice

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

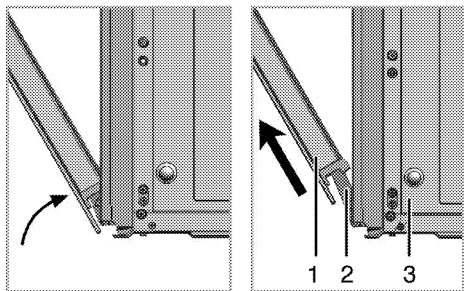
	Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Oni mogu izgubiti površinu i uništiti staklo.
---	--

### Skidanje vrata pećnice

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



- 1 Prednja vrata
- 2 Šarka
- 3 Pećnica



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

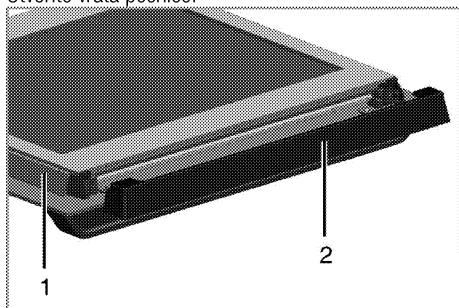


Za montažu vrata se trebaju obrnutim redoslijedom izvršiti koraci izvršeni kod skidanja vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojke na kućištu šarki kad vraćate vrata.

### Skidanje stakla unutrašnjih vrata

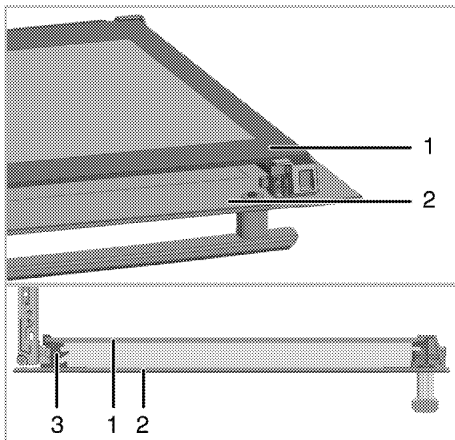
Staklena ploča vrata pećnice se može ukloniti za čišćenje.

Otvorite vrata pećnice.



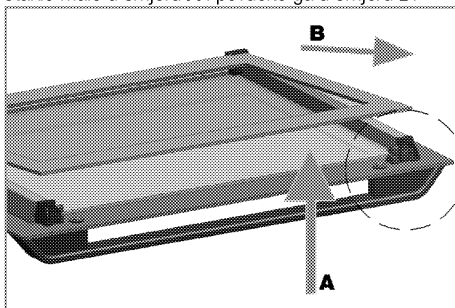
- 1 Okvir
- 2 Plastični dio

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



- 1 Unutarnje staklo
- 2 Vanjsko staklo
- 3 Plastični utor za staklo-donji

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



Kod montaže unutarnjeg stakla (1), pazite da je ispisana strana stakla okrenuta prema unutranjem staklu.

Važno je postaviti donji kut unutarnjeg stakla u donje plastične utore (5).

Gurajte plastični dio prema okviru dok ne čujete "klik".

## Zamjena lampice pećnice



### OPASNOST:

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



Lampica pećnice je posebna žarulja koja može izdržati i do 300°C. Za detalje, pogledajte *Tehničke specifikacije, stranica 12*. Lampice za pećnicu se mogu nabaviti od ovlaštenih servisera.



Položaj lampice se može razlikovati od slike.



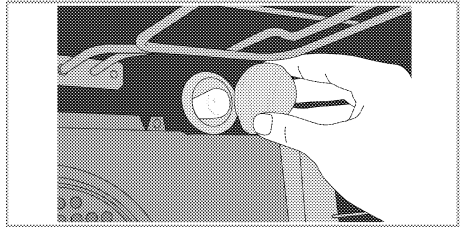
Svjetiljka ovog uređaja nije prikladna za rasvjetu prostorija u kućanstvu. Ova svjetiljka služi kao pomoć korisniku da vidi hranu.



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

### Ako je vaša pećnica opremljena okruglom lampom:

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



3. Odvijte lampicu pećnice okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljki na satu i zamijenite je novom.
4. Vratite stakleni poklopac.

## 8 Otklanjanje kvarova

### Pećnica emitira paru kad radi.

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

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

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

### Uređaj ne radi.

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

### Lampica pećnice ne radi.

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

### Pećnica ne grije.

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

### Nema iskre za paljenje.

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

### Nema plina.

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

### Plamenici uopće ne gore pravilno.

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

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

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



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







