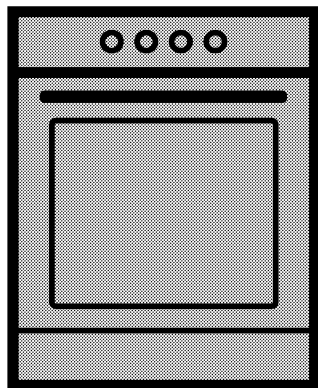


# Pećnica

## Korisnički priručnik



GM 15121 DX

**HR | RU | PT**

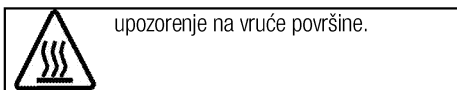
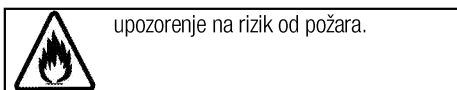
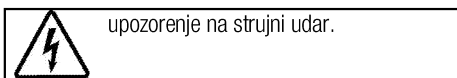
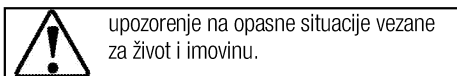
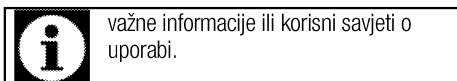
485.9303.28/R.AI/08.04.2019/3-2

## 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 Sütlüce/Istanbul/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.....	6
Sigurnost proizvoda.....	6
Predviđena uporaba .....	8
Sigurnost za djecu .....	9
Stara oprema.....	9
Odlaganje materijala pakiranja.....	9

**2 Opće informacije 10**

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

**3 Instalacija 14**

Prije instalacije .....	14
Montaža i spajanje.....	16
Promjena plina .....	19
Budući prijevoz .....	20

**4 Pripreme 21**

Savjeti za uštedu energije.....	21
Prva uporaba.....	21
Postavka vremena.....	21
Prvo čišćenje proizvoda.....	21
Prvo zagrijavanje.....	21

**5 Kako koristiti grijaću ploču 22**

Opće informacije o kuhanju.....	22
Uporaba ploča za kuhanje.....	22

**6 Kako raditi s pećnicom 24**

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju.....	24
Kako koristiti električnu pećnicu .....	24
Načini rada .....	25
Uporaba sata pećnice .....	25
Tablica vremena kuhanja .....	26
Kako raditi s roštiljem .....	27
Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu.....	27

**7 Održavanje 28**

Opće informacije .....	28
Čišćenje ploče za kuhanje.....	28
Čišćenje kontrolne ploče.....	28
Čišćenje pećnice .....	28
Skidanje vrata pećnice.....	29
Skidanje stakla unutrašnjih vrata .....	29
Zamjena lampice pećnice .....	30

**8 Otklanjanje kvarova 31**

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

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

### **Opća sigurnost**

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako imaju nečiji nadzor ili su upućene u sigurnu uporabu ovog proizvoda i razumiju opasnosti koje on nosi.  
Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju bez nadzora čistiti i održavati uređaj.
- Uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako se ne nadziru ili im se daju upute.  
Djeca koja se nadziru ne smiju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.

- Nikad ne postavljajte uređaj na pod prekriven tepihom. U protivnome može doći do pregrijavanja električnih dijelova zbog nedostatka strujanja zraka ispod uređaja. To će prouzročiti poteškoće u radu s uređajem.
- Instalacije i popravke moraju uvijek obavljati ovlašteni serviseri. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe, a to može dovesti i do poništavanja jamstva. Prije instalacije pažljivo pročitajte upute.
- Ne radite s proizvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Provjerite jesu li funkcijske tipke uređaja isključene nakon svake uporabe.

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

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

zahtjevima vezanim za ventilaciju; pogledajte *Prije instalacije, stranica 14*

- OPREZ: 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.
- Ovaj proizvod treba se upotrebljavati u sobi s pravilno postavljenim i ispravnim senzorom ugljičnog monoksida. Pobrinite se da senzor ugljičnog monoksida ispravno radi i redovito ga održavajte. Senzor ugljičnog monoksida potrebno je montirati

na udaljenosti od najviše 2 metra od proizvoda.

- Kod plinskih uređaja je potrebno dobro izgaranje. U slučaju nepotpunog izgaranjem može nastati ugljični monoksid (CO). Ugljik monoksid je jako toksičan plin bez boje i mirisa koji ima smrtonosne posljedice čak i u vrlo malim dozama.
- Zatražite informacije o telefonskim brojevima za hitne slučajeve vezane za plin i sigurnosne mjere u slučaju mirisa plina od Vašeg dobavljača plina.

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

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

## Električna sigurnost

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

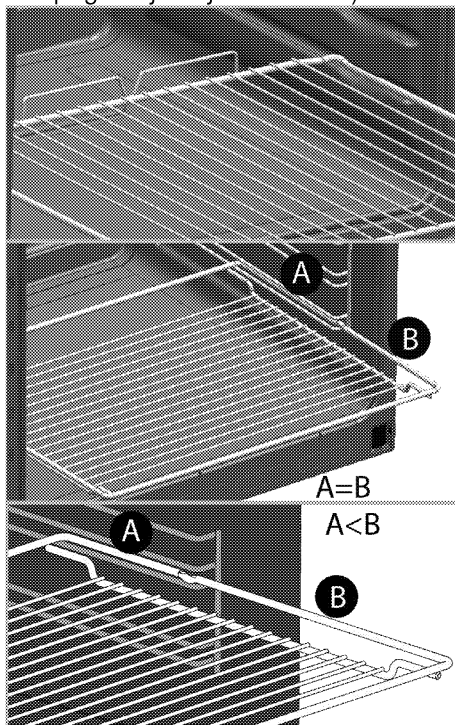
- Stražnja površina pećnice postaje vruća kad se koristi. Pazite da spoj s plinom/strujom ne dodiruje stražnju površinu; inače se spojevi mogu oštetiti.
- Nemojte priključiti kabel između vrata pećnice i okvira i nemojte ga provoditi preko vrućih površina. Inače će se izolacija kabela otopiti i uzrokovati 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

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postanu vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina se trebaju držati podalje, osim ako imaju stalni nadzor.

- Nikada ne koristite proizvod kad su vam smanjeni prosudba ili koordinacija zbog uporabe alkohola i/ili droga/lijekova.
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Pazite da blizu proizvoda ne budu zapaljivi materijali jer njegove stranice mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Tijekom uporabe uređaj postaje vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata u pećnici.
- Držite otvore za ventilaciju bez zapreka.
- Ne grijte zatvorene konzerve i staklenke u pećnici. Tlak koji se stvori u konzervi/staklenci može prouzročiti njeno pucanje.
- Ne stavljajte lim za pečenje, posude ili aluminijsku foliju izravno na dno pećnice. Nakupljanje topline može oštetiti dno pećnice.
- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre strugače metala za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu izgubiti površinu, što može rezultirati razbijanjem stakla.

- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.
- (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)  
Pravilno stavljanje žičanog roštilja i lima za pečenje na žičane police  
Važno je pravilno staviti žičanu policu i/ili lim za pečenje na policu. Provucite žičanu policu ili lim za pečenje između 2 police i pazite da je u ravnoteži prije nego stavite hranu na nju (molimo pogledajte sljedeću sliku).



- Ne koristite uređaj ako je staklo prednjih vrata skinuto ili puknuto.
- 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.
- UPOZORENJE: Pazite da su kabel za napajanje uređaja ili prekidač isključeni prije zamjene žarulje da biste izbjegli opasnost od električnog udara.
- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da se ne bi pregrijao.
- Uređaj se mora postaviti izravno na pod. Ne smije se stavljati na postolje ili povišenje.
- UPOZORENJE: Kuhanje s mašču ili uljem bez nadzora plamenika može biti opasno i prouzročiti

požar. NIKAD ne gasite požar vodom, ali isključite uređaj i pokrijte plamen, primjerice, poklopcem ili vatrootpornom dekom.

- OPREZ: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratki postupak kuhanja mora se neprestano nadzirati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.

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.
- OPREZ: Ovaj uređaj je samo u svrhu kuhanja. Ne smije se koristiti u druge svrhe, npr. Grijanje sobe.



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

### Sigurnost za djecu

- **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.
- Materijali pakiranja će biti opasni za djecu. Držite materijale pakiranja podalje od djece. Molimo odložite sve dijelove pakiranja prema standardima o zaštiti okoliša.
- Električni i/ili plinski aparati su opasni za djecu. Držite djecu podalje od uređaja dok radi i ne dopuštajte im da se igraju s uređajem.
- Nemojte držati bilo kakve predmete do kojih djeca mogu doći iznad uređaja.

- Kad su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dozvoljavajte djeci da sjede na njima. Pećnica se može prevrnuti ili se šarke vrata mogu oštetiti.

### Stara oprema

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



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

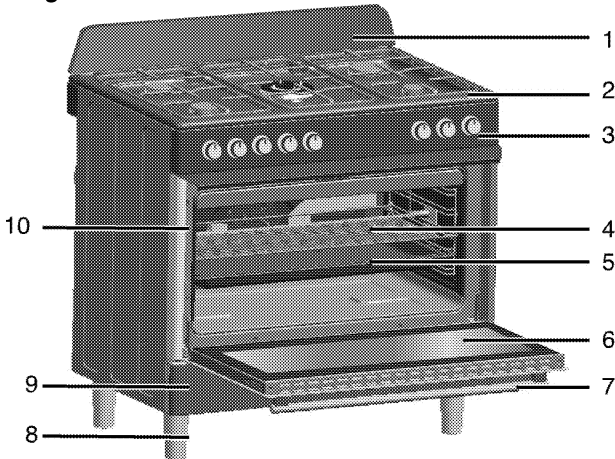
Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

### Odlaganje materijala pakiranja

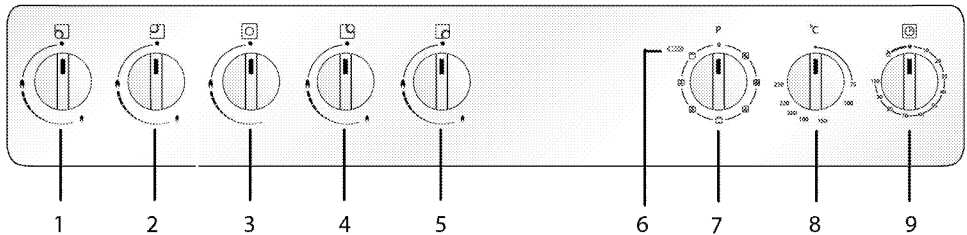
- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom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

## 2 Opće informacije

### Pregled



- |   |                     |    |                 |
|---|---------------------|----|-----------------|
| 1 | Zaštita od prskanja | 6  | Prednja vrata   |
| 2 | Ploča plamenika     | 7  | Ručka           |
| 3 | Kontrolna ploča     | 8  | Noga            |
| 4 | Žičana polica       | 9  | Donji dio       |
| 5 | Lim za pečenje      | 10 | Položaji police |



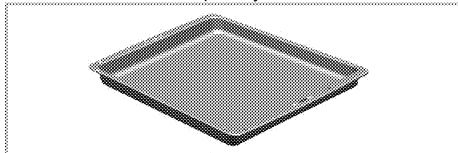
- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Normalni plamenik Prednji lijevi  |
| 2 | Normalni plamenik Stražnji lijevi |
| 3 | Wok plamenik Srednje              |
| 4 | Brzi plamenik Stražnji desni      |
| 5 | Pomoćni plamenik Prednji desni    |
| 6 | Svjetlo termostata                |
| 7 | Tipka funkcija                    |
| 8 | Tipka termostata                  |
| 9 | Podsjetnik minuta                 |

## Sadržaj paketa

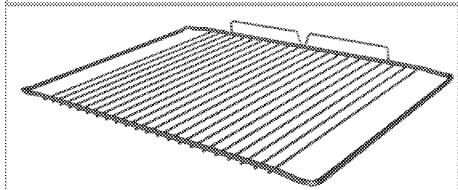
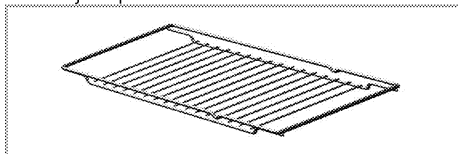


Dodaci dostavljeni s uređajem mogu biti različiti, ovisno o modelu proizvoda. Svi dodaci opisani u korisničkom priručniku možda ne postoje za vaš proizvod.

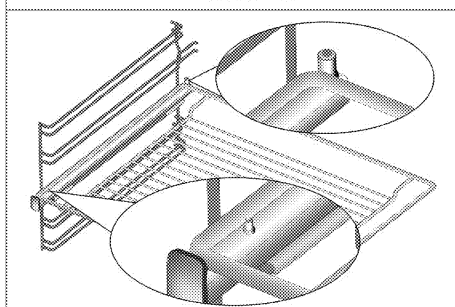
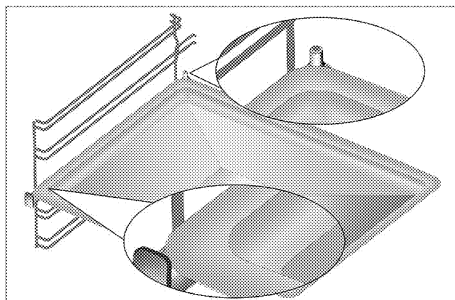
1. **Korisnički priručnik**
2. **Standardni lim za pečenje**  
Koristi se za peciva, smrznutu hranu i velike komade mesa za pečenje.



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



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

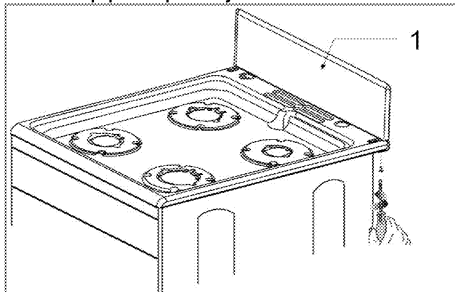


5. **Adapter za wok**



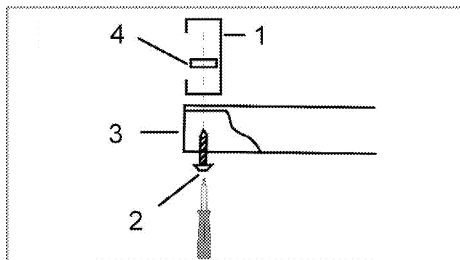
Može se koristiti za držanje woka s okruglim dnom.

6. **Sklop protiv prskanja**



1. **Zaštita od prskanja**

Molimo, izvadite zaštitu od prolijevanja i paketirajte s vijcima, maticama i čepovima iz ladice za grijanje. Postavite zaštitu od prolijevanja prema slici, stavite maticu unutar zaštite od prolijevanja na rupu, zavijte zaštitu od prolijevanja na ploču plamenika s vijkom pod pločom plamenika.



- 1 Zaštita od prskanja
- 2 Vijak
- 3 Ploča plamenika
- 4 Matica

Ako ne instalirate zaštitu od prolijevanja na vaš štednjak, možete staviti čepove u rupe.  
Nemojte nikada pretegnuti vijke jer može doći do oštećenja plamenika ili zaštite od prelijevanja.

## Tehničke specifikacije

OPĆI	
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm (min) - 920 mm max//900 mm/600 mm
Napon/frekvencija	220 - 240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	2900 W
Vrsta / presjek kabela	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kategorija plinskog uređaja	Cat II 2E+3+ / Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+
Vrsta / tlak plina	NG G 20/20 mbar
Ukupna potrošnja plina	11.5kW
Pretvaranje na vrstu/tlak plina <sup>S</sup>	LPG G 30/28-30 mbar
- opcionalno	Propan31/37 mbar - NG G 25/25 mbar - NG G 20/ 10 mbar - NG G 20/13 mbar
GRIJAČA PLOČA	
Plamenici	
Prednji lijevi	<b>Normalni plamenik</b>
Snaga	2 kW
Stražnji lijevi	<b>Normalni plamenik</b>
Snaga	2 kW
Srednje	<b>Wok plamenik</b>
Snaga	3.6kW
Stražnji desni	<b>Brzi plamenik</b>
Snaga	2.9 kW
Prednji desni	<b>Pomoćni plamenik</b>
Snaga	1 kW
PEĆNICA/ROŠTILJ	
Glavna pećnica	<b>Uz dodatak ventilatora</b>
Unutarnja lampica	220-240 V/15-25 W/E14 SES/T 300 °C
Potrošnja energije za roštilj	2500 W



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 kW Prednji lijevi	2 kW Stražnji lijevi	3.6kW Srednje	2.9 kW Stražnji desni	1 kW Prednji desni
Vrsta plina / tlak plina					
G 20/10 mbar	125	125	172	155	90
G 20/13 mbar	116	116	162	145	84
G 20/20 mbar	103	103	147	115	72
G 30/28-30 mbar	72	72	96	87	50
G 25/25 mbar	103	103	147	115	72
G 31/ 37 mbar	72	72	96	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:

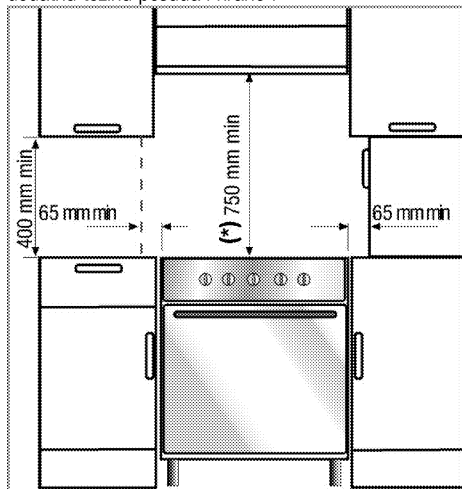
Prije instalacije, vizualno provjerite ima li proizvod nekih oštećenja. Ako ima, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi su rizik za vašu sigurnost.

#### Prije instalacije

Imajte na umu da je proizvod zapakiran bez postavljenih nožica, zato pazite da postavite nožice po uputama; pogledajte *Montaža i spajanje*, stranica 16 prije nego se aparat postavi u završni položaj.

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.

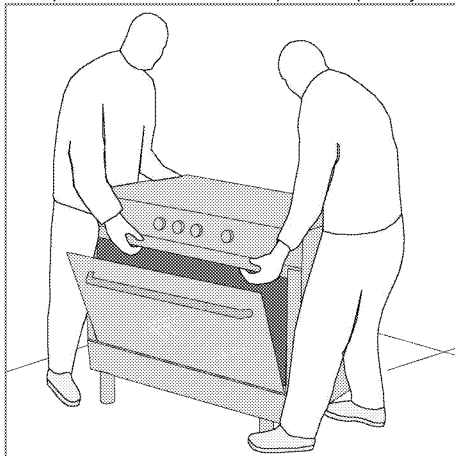
Kuhinjski pod mora biti u stanju nositi težinu jedinice i dodatnu težinu posuda i hrane .

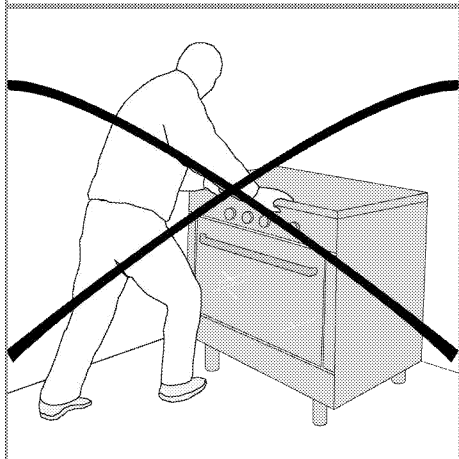
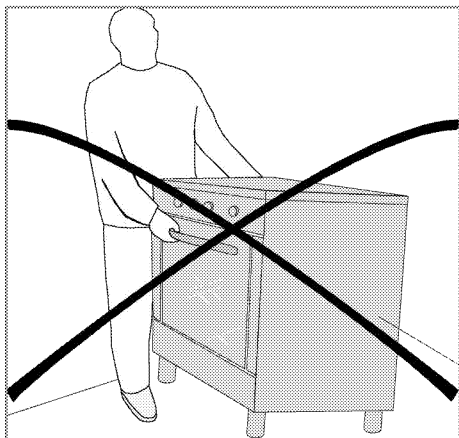


- Može se koristiti s ormarima na bilo kojoj strani ali osim za minimalnu udaljenost od 400 mm

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).
- Pomicanje vašeg uređaja se najlakše postiže podizanjem prednjeg dijela kako je označeno na crtežu. Otvorite vrata pećnice dovoljno da biste omogućili ugodan i siguran hvat donjeg dijela gornje ploče pećnice, sprječavajući svako oštećenje elementa grilla ili bilo kakvih unutarnjih dijelova pećnice. Ne pomičite uređaj tako da ga povlačite za ručke ili tipke. Pomičite uređaj malo po malo dok se ne stavi u potreban položaj.





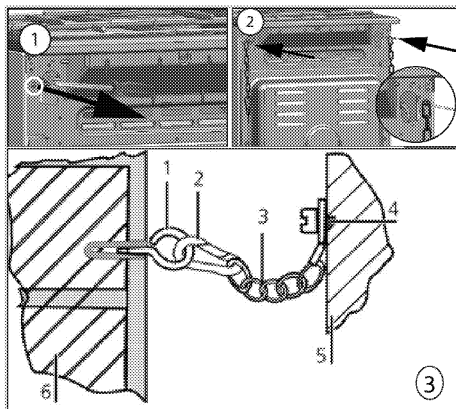
- Jedinica odgovara uređajima klase 1, tj. može se držati sa stražnjom i **jednom** stranom prema zidovima kuhinje, namještaju kuhinje ili opremom bilo kakve vrste. Kuhinjski namještaj ili oprema na **drugoj** strani može biti samo iste veličine ili manja.
- Sav kuhinjski namještaj koji se nalazi pored jedinice mora biti otporan na toplinu (do 100 °C min.).

### Sigurnosni lanac

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

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

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

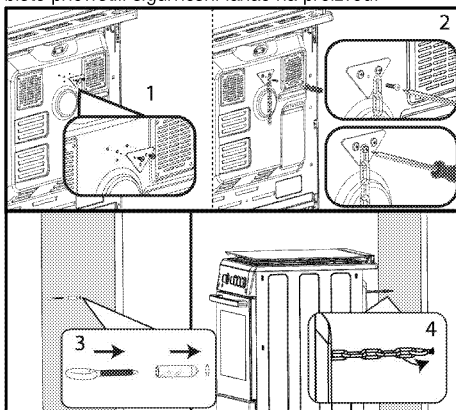


- 1 stabilizacijska kuka
- 2 mehanizam za zaključavanje
- 3 sigurnosni lanac
- 4 dobro pričvrstite lanac na stražnju stranu štednjaka
- 5 stražnji dio štednjaka
- 6 kuhinjski zid

#### Ako vaš proizvod ima 1 sigurnosni lanac;

Uređaj mora biti osiguran od prevrtanja upotrebom dostavljenog jednog sigurnosnog lanca na vašoj pećnici.

Slijedite korake prikazane na slici u nastavku kako biste pričvrstili sigurnosni lanac na proizvod.



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

Stabilizacijski lanac štednjaka nije opremljen utorom za postavljanje držača.

## Ventilacija prostorija

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

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

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

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

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

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

Ako prostorija ili unutarnji prostor sadrži više od jednog plinskog uređaja, dodatni ventilacijski prostor bit će još jedan od zahtjeva navedenih u gornjoj tablici. Veličina dodatnog ventilacijskog prostora bit će usklađena s pravilima koja se primjenjuju za druge plinske uređaje. Potreban je razmak od barem 10 mm na donjem rubu vrata koja se otvaraju u unutrašnji prostor prostorije u kojoj je montiran proizvod. Pobrinite se da predmeti poput tepiha i drugih podnih obloga ne ugrožavaju razmak kada su vrata zatvorena.

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

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

## Montaža i spajanje

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



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

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



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

## Elektroinstalacije

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



### OPASNOST:

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



**OPASNOST:**

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

Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Tipaska 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".



Utikač na kabelu napajanja mora biti lako dostupan nakon instalacije (ne provodite iznad plamenika).



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

**OPASNOST:**

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

Uključite žicu napajanja u utičnicu.

**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).

- Pogledajte detaljne informacije o spajanju i konverziji plina u korisničkom priručniku koji je dostavljen s vašim proizvodom.

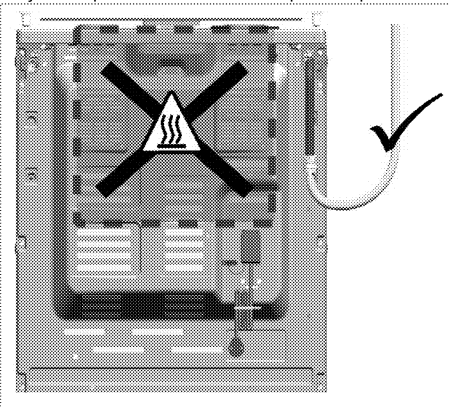


Vaš uređaj je opremljen za prirodni plin.

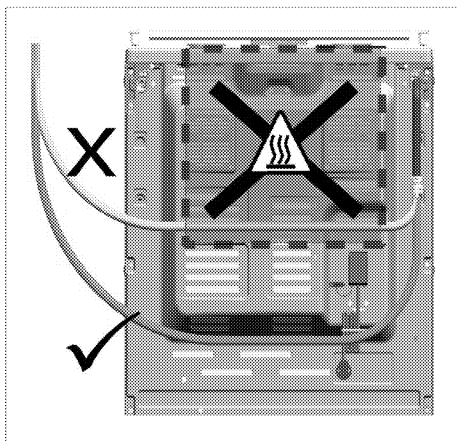
- Instalacija prirodnog plina se mora pripremiti za sklapanje prije instalacije samog proizvoda.
- Vežu za plin vašeg proizvoda vrši ovlaštenu servis.
- Na izlazu instalacije za spoj prirodnog plina mora biti fleksibilna cijev i vrh te cijevi mora biti zaptiven čepom. Čep će se ukloniti prilikom priključenja i vaš proizvod će se povezati pomoću uređaja za ravno povezivanje (rukav).
- Pazite da je ventil prirodnog plina na pristupačnom mjestu.
- Ako trebate kasnije koristiti vaš proizvod sa drugom vrstom plina, morate se obratiti ovlaštenom serviseru kako bi obavio potrebne procedure.

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

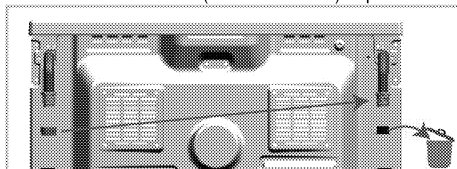
- Prije spajanja plinskog crijeva, uvjerite se da je izlaz plinskog crijeva na poledini proizvoda na istoj strani proizvoda kao ventil za prirodni plin.



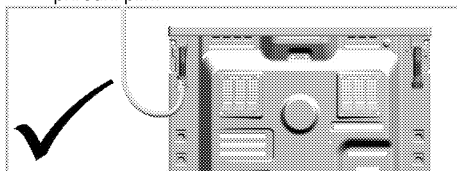
- Ako se izlaz plinskog crijeva i ventil za prirodni plin ne nalaze na istoj strani, vodite računa o tome da crijevo ne prolazi kroz vruće područje prilikom povezivanja.



odložite plastični utikač. Izvadite čep i zatvorite crijevo za plin gdje se plinsko povezivanje neće obaviti sa novom (neiskorištenom) zaptivkom.



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



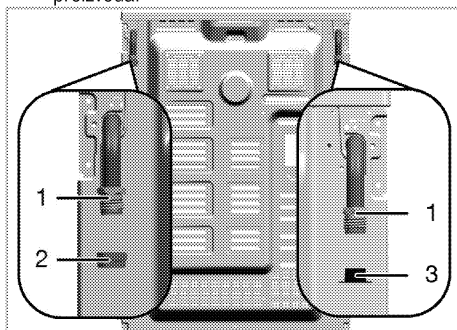
#### Opasnost od požara:

Ako ne uradite povezivanje prema dole navedenim uputama, postoji rizik od curenja plina i požara. **Naša tvrtka ne može biti odgovorna za štetu koja proizlazi iz ovoga.**

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

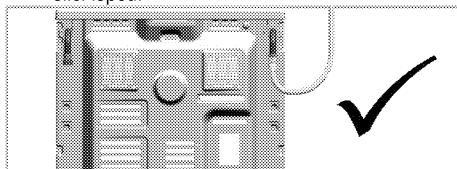
Ako vaš proizvod ima dva plinska izlaza;

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




- 1 Izlaz crijeva za plin
- 2 Čep
- 3 Plastični utikač

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




- Ako se ventil za prirodni plin i plinsko crijevo zatvoreno čepom nalaze na istoj strani, uklonite i

**OPASNOST:**

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

**OPASNOST:**

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

#### Kontrola curenja plina kod spoja

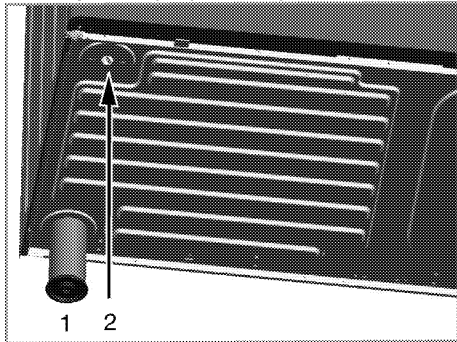
- Pazite da su sve tipke na jedinici isključene. Pazite da je dovod plina otvoren. Pripremite

pjenu sapunice i nanesite je na rub spoja crijeva za kontrolu curenja plina.

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

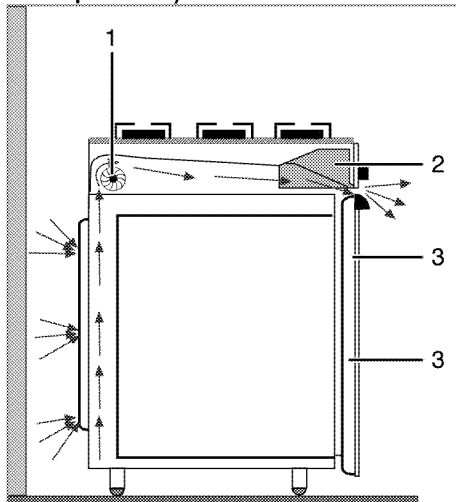
**i** Nikada ne koristite šibice ili upaljač da biste provjerili curi li plin.

- Gurnite uređaj prema kuhinjskom zidu.
- **Podešavanje nožica pećnice**  
S vašom pećnicom su dostavljene 4 nožice. Svaka se nožica treba staviti u odgovarajuće otore koje se nalaze na 4 kuta ispod pećnice. Odvijte navoj noge tako da je okrećete u smjeru kazaljki na satu.  
Zbog vaše sigurnosti, pazite da su poravnate kad zavijate sve 4 nožice. Nestabilnost nožica ima negativan utjecaj na kuhanje.



- 1 Nožica
- 2 Otvor noge

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



- 1 ventilator
- 2 Kontrolna ploča
- 3 Vrata

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

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

### Zadnja provjera

1. Provjerite električne funkcije.
2. Otvorite dovod plina
3. Provjerite sve plinske priključke jesu li dobro postavljeni i stegnuti.
4. Upalite plamenike i provjerite izgled plamena.

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

### Promjena plina



#### OPASNOST:

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

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

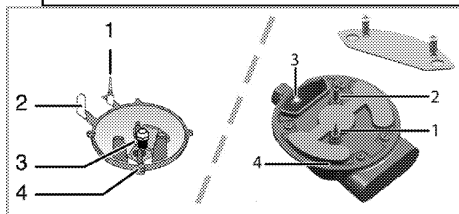
#### Promijenite dizne plamenika

1. Skinite poklopac i tijelo plamenika.

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

**i** Položaj dizni je označen na njihovom pakiranju ili na tablici dizni na *Tablica dizni, stranica 13* se može pogledati.

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



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

**i** Ako ima nepravilnosti, ne pokušavajte skinuti ventile plinskih plamenika. Morate zvati ovlaštenu servisnu ekipu ako morate mijenjati ventile.

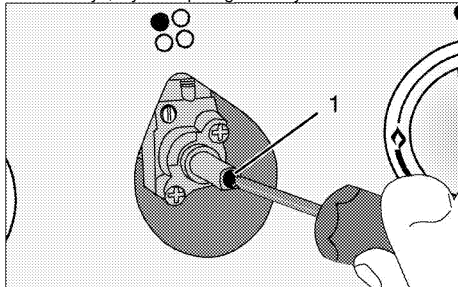
### Postavka smanjenog protoka plina za tipke grijaćih ploča

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

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

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

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



1 Flow rate adjustment screw

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

### Budući prijevoz

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

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

**i** 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.

### Prva uporaba

#### Postavka vremena

#### 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 24*.
5. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
6. Da biste isključili svoju pećnicu, pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 24*

### Pećnica s roštiljem

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 27*.
4. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
5. Da biste isključili svoj roštilj, pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 27*



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

## 5 Kako koristiti grijaću ploču

### Opće informacije o kuhanju



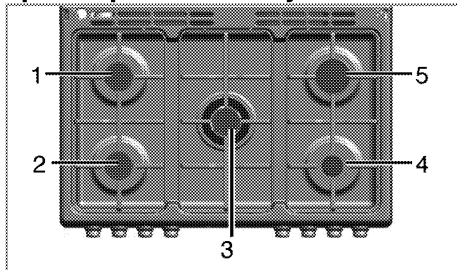
Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom!** Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to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

- Prije prženja hrane, uvijek je dobro osušite i nježno stavite na ulje. Pazite da se prije prženja hrana otopila do kraja.
- Ne pokrivajte posudu kad zagrijavate ulje.
- Stavljajte tave i lonce na takav način da njihove drške ne prelaze preko grijaće ploče tako da biste spriječili grijanje ručki. Ne stavljajte na grijaću 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 Normalni plamenik 18–20 cm
- 2 Normalni plamenik 18–20 cm
- 3 Wok plamenik 22-24 cm
- 4 Pomoćni plamenik 12-18 cm
- 5 Brzi plamenik 22-24 cm je popis preporučenih promjera posuda koje se trebaju koristiti na odgovarajućim plamenicima.



### UPOZORENJE

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

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

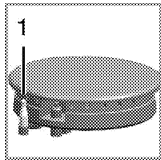
### Paljenje plinskih gorionika

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 proljevanja tekućine, sigurnosni mehanizam se prebaci i isključuje 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.

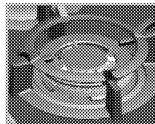


### OPASNOST:

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!

### Gorionik za wok



Gorionici za wok pomažu vam da kuhate brže. Wok, koji se posebno koristi u azijskoj kuhinji te je određena vrste duboke metalne tave koja se koristi za pripremu rezanog povrća i mesa na jakom plamenu i za kratko vrijeme.

Kako se hrana kuha na jakom plamenu i kratko vrijeme, u takvim tavama koje provode toplinu brzo i ujednačeno, nutritivne vrijednosti hrane se sačuvaju i povrće ostane hrskavo.

Možete koristiti gorionik za wok i za obične lonce.

Ako želite koristiti obične lonce na gorioniku za wok, morate skinuti nosač za wok s ploče za kuhanje.

## 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, raznjici 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.

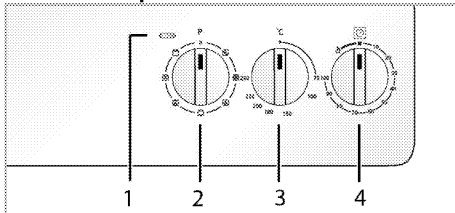
- Povucite žičanu policu ili lim za pečenje s grilom na željeni položaj u pećnici. Ako pečete na grilu ili na žičanoj polici, stavite lim za pečenje na donju policu da biste sakupili masnoću. Dodajte malo vode u posudu za sakupljanje vode zbog lakšeg čišćenja.



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 Svjetlo termostata
  - 2 Tipka funkcija
  - 3 Tipka termostata
  - 4 Podsjetnik minuta
1. Postavite tajmer pećnice na željeno vrijeme kuhanja; pogledajte *Uporaba sata pećnice, stranica 25*.
  2. Postavite tipku temperature na željenu temperaturu.
  3. 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

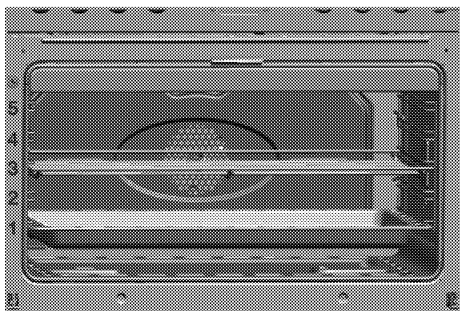
Prebacite tajmer pećnice na položaj isključeno.



Kad je tajmer postavljen na određeno vrijeme, isključit će se automatski; pogledajte *Uporaba sata pećnice, stranica 25*

Prebacite funkcijsku tipku i tipku temperature na položaj isključeno (gornji položaj).





### Položaji police (za modele sa žičanim grillom) 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 složenice u kalupima za pečenje. Kuhajte samo s jednim limom.

#### 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.

#### Grijanje gornjim grijačem uz pomoć ventilatora



Gornji grijač uz ventilator (na stražnjoj stijenci) je uključen. Vrući zrak se bolje distribuira ventilatorom u usporedbi sa situacijom gdje radi samo gornji grijač.

#### Grijanje donjim grijačem uz pomoć ventilatora



Donji grijač uz ventilator (na stražnjoj stijenci) je uključen. Vrući zrak se bolje distribuira ventilatorom u usporedbi sa situacijom gdje radi samo donji grijač.

Ova se funkcija mora koristiti i za lako parno čišćenje.

### Rad s ventilatorom



Pećnica se ne grije. Rade samo lampa pećnice i ventilator (na stražnjoj stijenci). Podesno za polagano otapanje zrnaste smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje skuhanе hrane.

### Grijanje ventilatorom



Topli zrak kojeg zagrijava stražnji grijač se jako brzo jednako raspoređuje kroz cijelu pećnicu pomoću ventilatora.

To je prikladno za kuhanje jela na različitim razinama police i zagrijavanje nije potrebno u većini slučajeva. Podesno za kuhanje s više limova.

Ova se funkcija mora koristiti i za lako parno čišćenje.

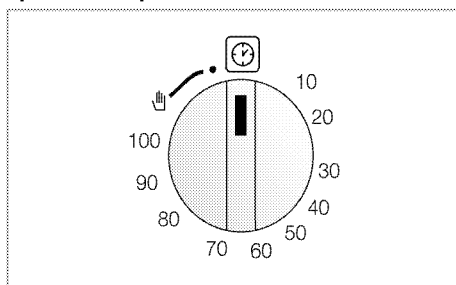
### Puni grill



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.

### Uporaba sata pećnice



## Početak kuhanja



Da bi pećnica radila, morate odabrati režim kuhanja i željenu temperaturu i postaviti vrijeme. Inače pećnica neće raditi.

1. Okrenite tipku za podešavanje vremena u smjeru kazaljke na satu da postavite vrijeme kuhanja.
  2. Stavite jelo u pećnicu.
  3. Odaberite način rada i temperaturu; pogledajte. *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 24.*
- » Pećnica će se zagrijati do postavljene temperature i održavat će tu temperaturu do vremena kraja kuhanja koje ste odabrali.
4. Kad vrijeme kuhanja bude gotovo, tipka za podešavanje vremena će se automatski okrenuti u smjeru suprotnom od kazaljki na satu. Čuje se zvuk upozorenja koji označava da je postavljeno vrijeme isteklo i napajanje se prekida.



Ako ne želite koristiti funkciju programatora vremena, okrenite tipku u smjeru suprotnom od kazaljki na satu prema simbolu kazaljke.

5. Isključite pećnicu pomoću tipke za postavljanje vremena, funkcijske tipke i tipke za temperaturu.

### Isključivanje pećnice prije postavljenog vremena

1. Okrenite tipku za postavljanje vremena u smjeru suprotnom od kazaljki na satu dok se ne zaustavi.
2. Isključite pećnicu pomoću tipke za temperaturu i funkcijske tipke.

### Tablica vremena kuhanja



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

### Pečenje peciva i mesa



1. polica pećnice je donja polica.

Jelo	Broj limova		Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Kolači u limu za pečenje*	Jedan lim		3	175	20 ... 30
Torte u kalupu*	Jedan lim		2..3	180	40 ... 50
Torta na papiru za pečenje*	Jedan lim		3	175	20 ... 30
Spužvasta torta**/	Jedan lim		3	175	10 ... 20
	2 lima		1..4	175	15 ... 25
Keksi*	Jedan lim		3	175	20 ... 30
	2 lima		1..4	170..190	30 ... 45
Peciva od tijesta*	Jedan lim		2..3	200	30 ... 45
Bogata peciva*	Jedan lim		2..3	200	30 ... 40
	2 lima		1..4	200	40 ... 50
Kvasac*	Jedan lim		2..3	200	35 ... 50
Lazanje*	Jedan lim		2..3	200	30 ... 45
Pizza (debelo) *	Jedan lim		2..3	200 ... 220	15 ... 20
Pizza (tanko) *	Jedan lim		2..3	200	10 ... 15
Bifteč (cijeli) / Pečenje	Jedan lim		2..3	25 min. 250/max. zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but (složenać)	Jedan lim		2..3	25 min. 250/max. zatim 190	70 ... 90
Pečeno pile	Jedan lim		2..3	15 min. 250/max. zatim 180 ... 190	55 ... 65
Purica (5.5 kg)	Jedan lim		1	25 min. 250/max. zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan lim		2..3	200	20 ... 30

Kad kuhate s 2 lima za pečenje istodobno, stavite duboki lim za pečenje na gornju полицu a plitki lim na donju полицu.

\* Predlaže se da obavljate zagrijavanje za svu hranu.

\*\*Preporučuje se kalup za kolač s promjerom od 26 cm za biskvitni kolač.

## Kako raditi s roštiljem



### UPOZORENJE

Zatvorite vrata pećnice tijekom pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

- Okrenite brojač tipke za postavljanje vremena u smjeru kazaljki na satu prema znaku kazaljke kad pečete na grillu.

### 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	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vrijeme pečenja na grillu (približno)
Riba	3..4	250/max	20..25 min. #
Narezana piletina	3..4	250/max	15..20 min.
Komadi janjetine	3..4	250/max	12..15 min.
Pečena govedina	3..4	250/max	15..25 min. #
Komadi teletine	3..4	250/max	15..25 min. #

# ovisno o debljini  
\*\*Ako se temperatura roštiljanja na vašem proizvodu ne može podesiti, roštilj će raditi pri maksimalnoj temperaturi.

## 7 Održavanje

### Opće informacije

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



#### OPASNOST:

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



#### OPASNOST:

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

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



Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.

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



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

### Čišćenje ploče za kuhanje

#### 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.

### Čišćenje kontrolne ploče

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



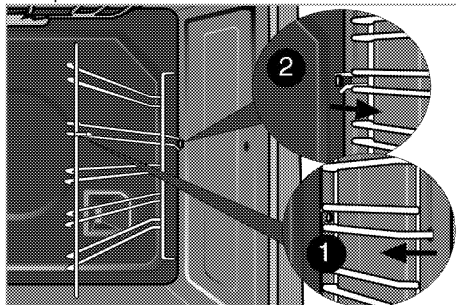
Ako je proizvod opremljen gumbima/kotačićima, nemojte skidati kontrolne gume da biste očistili upravljačku ploču.  
Kontrolna ploča se može oštetiti!

### Čišćenje pećnice

**Za čišćenje bočnog zida(Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)**

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

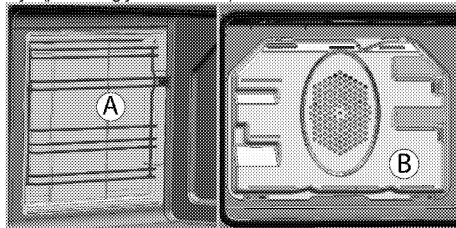
1. Uklonite prednji dio bočne police povlačenjem u suprotnom smjeru od stjenke.
2. Uklonite bočnu policu do kraja povlačenjem prema sebi.



### Katalitičke stjenke

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

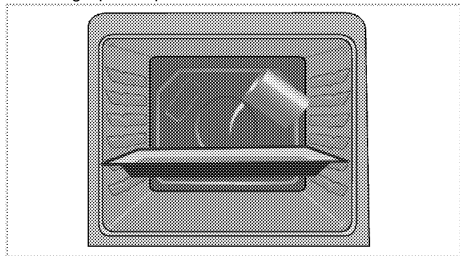
Unutarnje bočne stjenke (A) i/ili stražnja stijenka (B) proizvoda mogu se obložiti katalitičkim emajlom. Katalitičke su stjenke svijetle mat boje i imaju poroznu površinu. Katalitičke stjenke pećnice ne smiju se čistiti. Porozne površine katalitičkih stijenki čiste se automatski s pomoću upijanja i pretvorbe prolivenog ulja (para i ugljikov dioksid).



### Lako parno čišćenje

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

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice.
2. Izlijte 750 ml vode u lim za pečenje i stavite lim na drugu policu pećnice.



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

### Očistite vrata pećnice

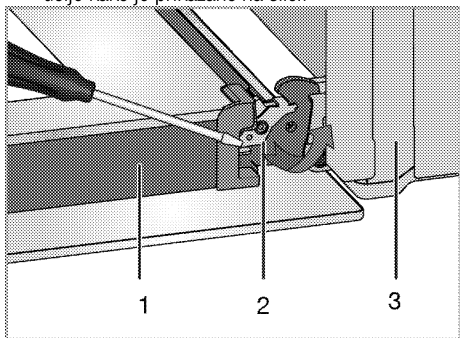
Za čišćenje vrata pećnice, koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu za čišćenje proizvoda i obrišite ga suhom krpom.



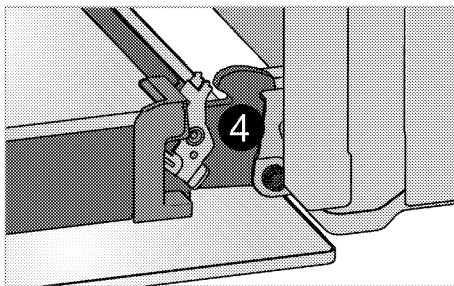
Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Oni mogu izgubiti površinu i uništiti staklo.

### Skidanje vrata pećnice

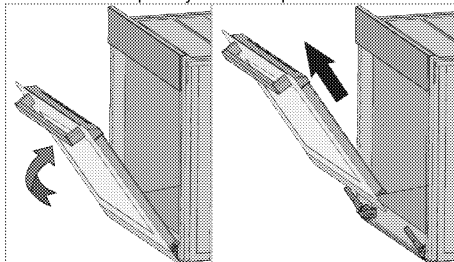
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarke (2) na lijevoj i desnoj strani prednjih vrata pritiskanjem prema dolje kako je prikazano na slici.



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



3. Pomaknite prednja vrata do pola.



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



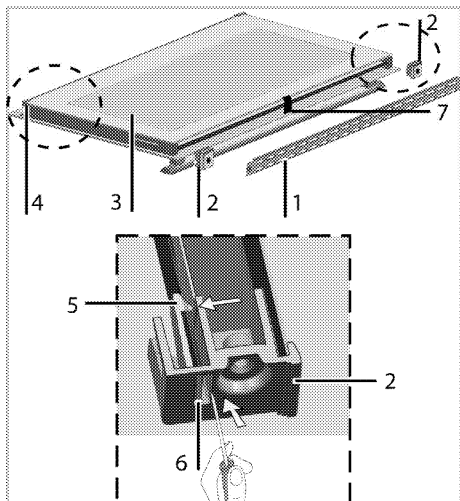
Za montažu vrata se trebaju obrnutim redoslijedom izvršiti koraci izvršeni kod skidanja vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojke na kućištu šarki kad vraćate vrata.

### Skidanje stakla unutrašnjih vrata

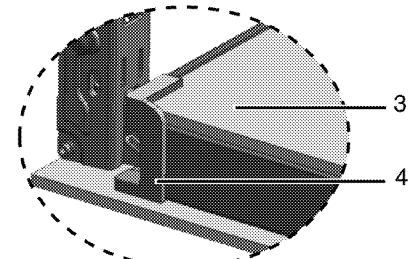
**(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)**

Staklena ploča vrata pećnice se može ukloniti za čišćenje.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Uklonite metalni dio (1) tako da uklonite vijke koji ga pričvršćuju.
3. Za skidanje plastičnih držača (2), koristite ravan metal ili plastiku, npr. nož, ravni odvijač, da oslobodite nogu za pričvršćivanje (5).
4. Gurnite nogu za pričvršćivanje kroz prozor (6) u smjeru strelice.



- 1 Metalni dio
- 2 Plastični nosač
- 3 Unutarnje staklo
- 4 Donji plastični utor
- 5 Noga za fiksiranje
- 6 Prozor
- 7 Lim držača stakla



5. Povucite lim (7) u sredini prema sebi da biste oslobodili unutarnje staklo.
6. Povucite unutarnje staklo (3) prema sebi dok se ne odvoji od plastičnih utora (4).
7. Povucite krajnje unutarnje staklo prema sebi dok se ne odvoji od plastičnih utora (4) kao i unutarnje staklo.
8. Prilikom vraćanja staklene ploče, pazite da sjedne u plastične utore.

Ne zaboravite vratiti lim natrag na mjesto.

## 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 serviserâ.



Položaj lampice se može razlikovati od slike.



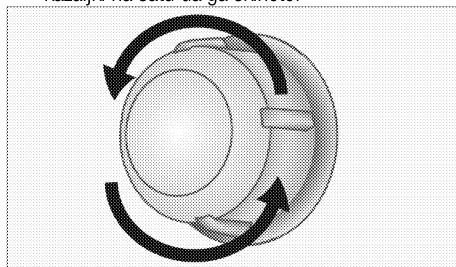
Svjetiljka ovog uređaja nije prikladna za rasvjetu prostorija u kućanstvu. Ova svjetiljka služi kao pomoć korisniku da vidi hranu.



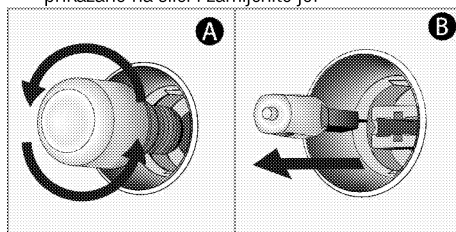
Svjetiljke ovog uređaja moraju podnijeti ekstremne uvjete poput temperatura viših od 50 °C.

### Ako je vaša pećnica opremljena okruglom lampom:

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



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



4. Vratite stakleni poklopac.

## 8 Otklanjanje kvarova

### Pećnica emitira paru kad radi.

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

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

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

### Uređaj ne radi.

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

### Lampica pećnice ne radi.

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

### Pećnica ne grije.

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

### Nema iskre za paljenje.

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

### Nema plina.

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

### Plamenici uopće ne gore pravilno.

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

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

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



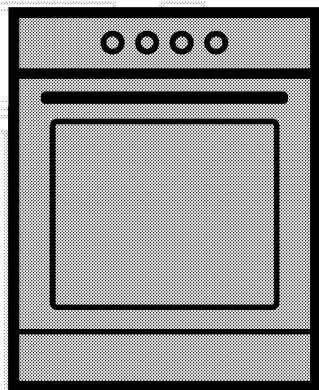
Konzultirajte se s ovlaštenim servisera ili dobavljačem gdje ste kupili uređaj ako ne možete riješiti problem iako ste primijenili sve upute u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte samo popraviti pokvareni proizvod.





# Плита

## Руководство пользователя



RU

**beko**

## Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

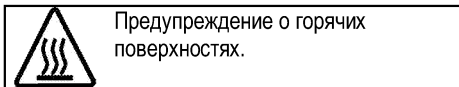
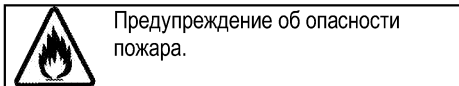
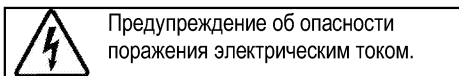
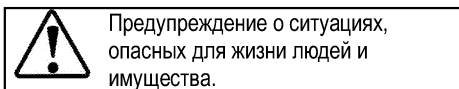
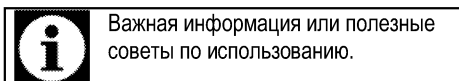
Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

### Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



## **1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды** **4**

Общие правила техники безопасности.....	4
Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием.....	5
Электробезопасность.....	6
Безопасность изделия.....	8
Использование по назначению.....	11
Безопасность детей.....	11
Утилизация старого изделия.....	12
Утилизация упаковочных материалов.....	12

## **2 Общие сведения** **13**

Обзор.....	13
Содержание упаковки.....	14
Технические характеристики.....	15
Характеристики горелок.....	16

## **3 Установка** **17**

До начала установки.....	17
Установка и подключение.....	20
Переход на другой вид газа.....	24
Для будущей транспортировки.....	24

## **4 Подготовка к эксплуатации** **26**

Рекомендации по экономии электроэнергии.....	26
Подготовка к эксплуатации.....	26
Настройка времени.....	26
Очистка прибора перед началом эксплуатации.....	26
Первоначальный прогрев.....	26

## **5 Правила эксплуатации варочной панели** **27**

Общие сведения о приготовлении пищи.....	27
Эксплуатация варочных панелей.....	27

## **6 Правила эксплуатации духовки** **29**

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем.....	29
Правила эксплуатации электрической духовки.....	30
Режимы работы.....	30
Использование часов духовки.....	31
Время приготовления блюд.....	32
Как пользоваться грилем.....	33
Время приготовления блюд на гриле.....	33

## **7 Уход и техническое обслуживание** **34**

Общие сведения.....	34
Чистка варочной панели.....	34
Чистка панели управления.....	34
Чистка духовки.....	34
Снятие дверцы духового шкафа.....	35
Снятие внутреннего стекла дверцы.....	36
Замена лампочки освещения духового шкафа.....	36

## **8 Поиск и устранение неисправностей** **38**

## **1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды**

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами

(включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями.

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Не устанавливайте устройство на ковровом покрытии. Недостаточная вентиляция под днищем устройства может привести к перегреву электрических деталей и проблемам в работе изделия.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не

несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием

- Все работы с газовыми приборами и системами должны выполнять только квалифицированные специалисты, имеющие право на выполнение таких работ.
- Перед установкой проверьте, соответствуют ли параметры местной распределительной сети (давление и тип газа) настройкам прибора.
- Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Это устройство не

подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Установка и подключение прибора должны выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции (см. раздел *До начала установки, стр. 17*).

- **ОСТОРОЖНО:** Во время эксплуатации газовой плиты она выделяет тепло, влагу и продукты сгорания в помещении, в котором установлена. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, в особенности во время использования прибора: держите открытыми отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, или установите прибор для искусственной вентиляции (механическую надплитную вытяжку). Длительное интенсивное использование прибора может требовать дополнительной вентиляции, например, увеличения уровня мощности механической вытяжки, если она имеется.
- Необходимо регулярно проверять исправность газовых приборов и систем. Регулятор, шланг и его хомут

следует проверять регулярно и заменять в сроки, рекомендованные производителем, или по мере необходимости.

- Регулярно очищайте газовые горелки. Горелка должна гореть ровным голубым пламенем.
- Данное изделие должно использоваться в помещении, где установлен правильно отрегулированный и работоспособный датчик угарного газа. Убедитесь, что датчик угарного газа работает правильно и регулярно проходит техническое обслуживание. Датчик угарного газа должен устанавливаться на расстоянии не более 2 м от изделия.
- В газовых приборах необходимо обеспечить полное сжигание газа, так как при неполном сгорании газа выделяется угарный газ (СО). Угарный газ (монооксид углерода) - это очень ядовитый бесцветный газ без запаха, который даже в очень малых дозах вызывает отравление и смерть.
- Узнайте у своего поставщика газа телефон местной

аварийной службы газа, а также ознакомьтесь с мерами предосторожности, которые необходимо предпринимать при обнаружении запаха газа.

Меры предосторожности при обнаружении запаха газа

- Не пользуйтесь открытым пламенем и не курите. Не пользуйтесь электрическими выключателями (например, выключателем освещения, дверным звонком и т.д.). Не пользуйтесь стационарными и мобильными телефонами. Остерегайтесь взрыва и отравления газом!
- Перекройте все краны газовых приборов и газовых счетчиков
- Откройте окна и двери.
- Проверьте все трубы и соединения на герметичность. Если запах газа не исчезает, покиньте помещение.
- Предупредите соседей.
- Вызовите пожарную команду. Звоните по телефонному аппарату, который находится за пределами дома.
- Не входите в помещение, пока вам не сообщат, что это безопасно.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить

эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!

- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Категорически запрещается дотрагиваться к штепсельной вилке влажными руками! Не тяните за кабель питания. Вынимая вилку из розетки,

беритесь непосредственно за вилку.

- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, чтобы газовые шланги и электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.

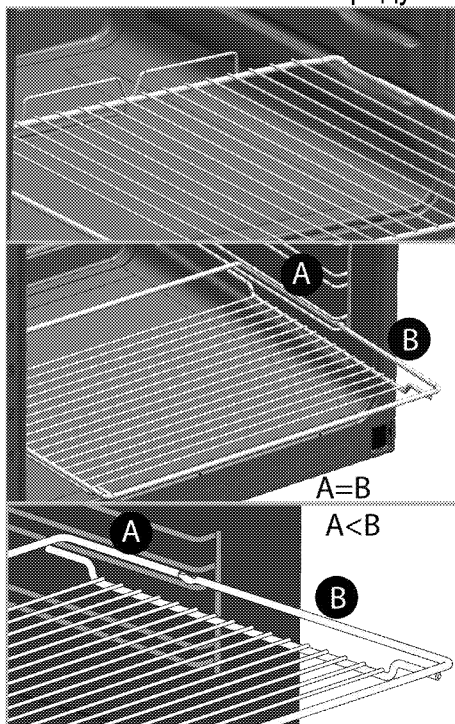
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладываете его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
  - Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
  - В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
  - Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.
- Безопасность изделия
- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
  - Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
  - Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
  - Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
  - Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
  - Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
  - Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных



банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.

- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)  
Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих  
Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляющие. Вставьте проволочную решетку или противень между 2

направляющими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или противень (см. рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.



- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
- Ручка духовки не предназначена для сушки полотенец. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте полотенца, перчатки и другие тряпичные изделия.

- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Положите бумагу для выстилания пекарных форм в горшок для варки или на противень, решетку и т.д. вместе с приготавливаемыми пищевыми продуктами, и поместите все в предварительно нагретую печь. Удалите излишки бумаги, выступающие за пределы противня или горшка, чтобы они не смогли соприкоснуться с нагревательными элементами. Не используйте бумагу для выстилания пекарных форм, рабочая температура которой ниже температуры в печи. Не кладите бумагу непосредственно на основание печи.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что шнур питания прибора отключен от сети или что прерыватель цепи выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей, поскольку это может привести к перегреву.
- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставку или стойку.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.

- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.
- Убедитесь, что подключение газа выполнено таким образом, чтобы исключить утечку газа.
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

#### Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушики полотенце и посудных полотенце, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.
- **Безопасность детей**
- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое и/или газовое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.

- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

### Утилизация старого изделия

**Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:**



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

### **Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):**

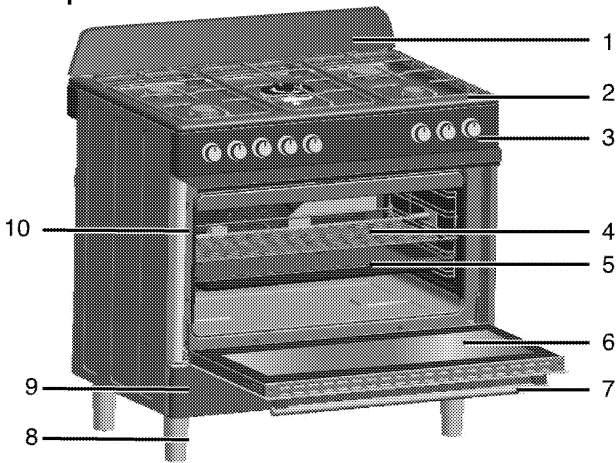
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

### **Утилизация упаковочных материалов**

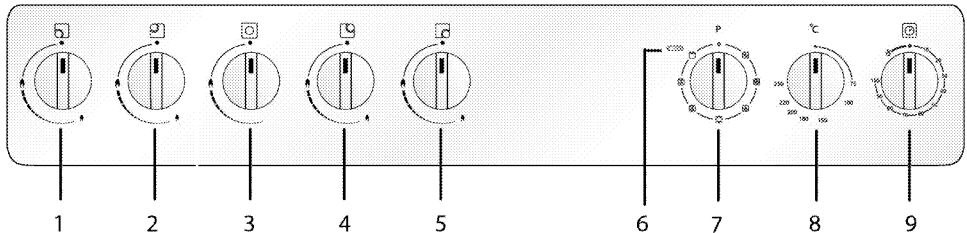
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

## 2 Общие сведения

### Обзор



- |   |                     |    |                 |
|---|---------------------|----|-----------------|
| 1 | Защитная панель     | 6  | Передняя дверца |
| 2 | Крышка конфорки     | 7  | Ручка дверцы    |
| 3 | Панель управления   | 8  | Ножка           |
| 4 | Проволочная решетка | 9  | Нижняя часть    |
| 5 | Противень           | 10 | Положения полок |



- |   |   |
|---|---|
| 1 | Нормальная конфорка Передняя левая          |
| 2 | Нормальная конфорка Задняя левая            |
| 3 | Конфорка для посуды с выпуклым дном Средняя |
| 4 | Конфорка быстрого нагрева Задняя правая     |
| 5 | Дополнительная конфорка Передняя правая     |
| 6 | Лампочка термостата                         |
| 7 | Ручка выбора функции                        |
| 8 | Ручка термостата                            |
| 9 | Таймер напоминания                          |

## Содержание упаковки

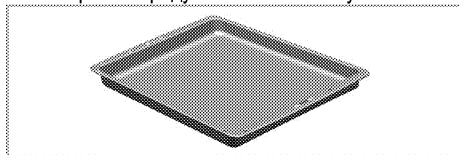


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

### 1. Руководство пользователя

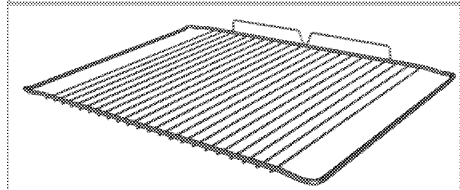
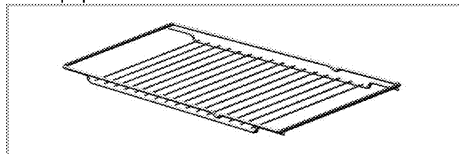
### 2. Стандартный противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



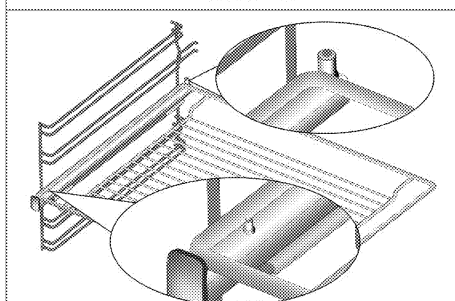
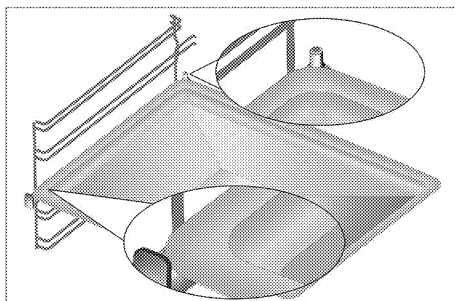
### 3. Решетка

Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



### 4. Правильное расположение проволочной решетки на выдвигающих направляющих (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Благодаря наличию выдвигающих направляющих можно легко устанавливать и выдвигать противни и проволочную решетку. При установке противней или проволочной решетки следите за тем, чтобы края противня или решетки опирались на штырьки, расположенные на задней части выдвигающих направляющих.

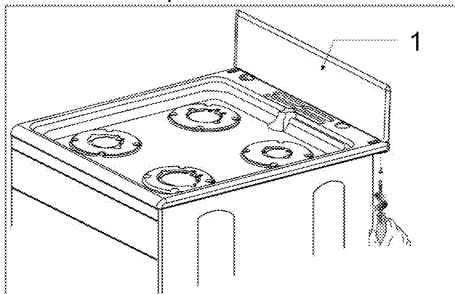


### 5. Подставка для посуды с выпуклым дном



Предназначена для установки посуды с выпуклым дном.

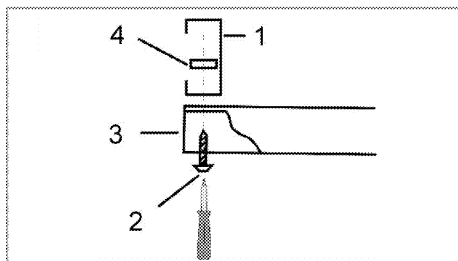
### 6. Монтаж защитной панели



#### 1 Защитная панель

Достаньте из теплового шкафа защитную панель и упаковку с винтами, гайками и наполнителями.

Расположите защитную панель, как показано на рисунке, установите гайку в отверстие внутри защитной панели, привинтите защитную панель к крышке конфорки с помощью винта из-под крышки конфорки.



1 Защитная панель

2 Винт

3 Крышка конфорки

4 Гайка

Если вы не хотите устанавливать защитную панель на плиту, закройте отверстия наполнителями.

Не затягивайте болты чересчур сильно, поскольку это может привести к повреждению плиты или защитной панели.

## Технические характеристики

### ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм (min) - 920 мм max//900 мм/600 мм
Напряжение/частота	220 - 240 V ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	2900 Вт
Тип кабеля/сечение	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Категория газового прибора	Cat II 2E+3+ / Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+
Тип газа/давление	NG G 20/20 мбар
Общий расход газа	11.5кВт
Переход на тип газа/давление <sup>§</sup>	LPG G 30/28-30 мбар
- дополнительно	пропан31/37 мбар - NG G 25/25 мбар - NG G 20/ 10 мбар - NG G 20/13 мбар

### ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

#### Конфорки

Передняя левая	<b>Нормальная конфорка</b>
Мощность	2 кВт
Задняя левая	<b>Нормальная конфорка</b>
Мощность	2 кВт
Средняя	<b>Конфорка для посуды с выпуклым дном</b>
Мощность	3.6кВт
Задняя правая	<b>Конфорка быстрого нагрева</b>
Мощность	2.9 кВт
Передняя правая	<b>Дополнительная конфорка</b>
Мощность	1 кВт

### ДУХОВКА/ГРИЛЬ

Главный духовой шкаф	<b>Использование вентилятора</b>
Класс энергетической эффективности*	A
Лампочка внутреннего освещения	220-240 V/15-25 Вт/E 14 SES/T 300 °C
Гриль: потребляемая мощность	2500 Вт

### Класс защиты -1

#### Степень защиты IP 42



При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.



Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.



Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

### Характеристики горелок

Расположение конфорки	2 кВт Передняя левая	2 кВт Задняя левая	3.6кВт Средняя	2.9 кВт Задняя правая	1 кВт Передняя правая
Тип газа / давление					
G 20/10 мбар	125	125	172	155	90
G 20/13 мбар	116	116	162	145	84
G 20/20 мбар	103	103	147	115	72
G 30/28-30 мбар	72	72	96	87	50
G 25/25 мбар	103	103	147	115	72
G 31/ 37 мбар	72	72	96	87	50



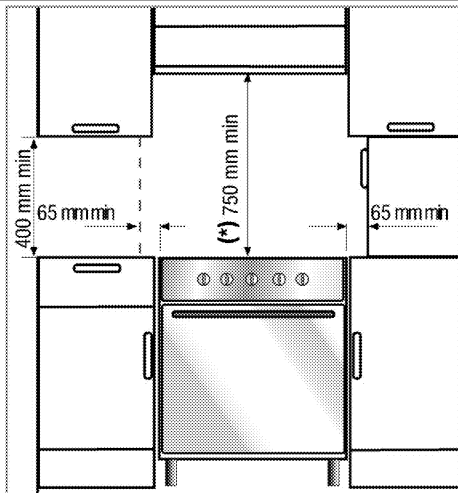
### 3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.

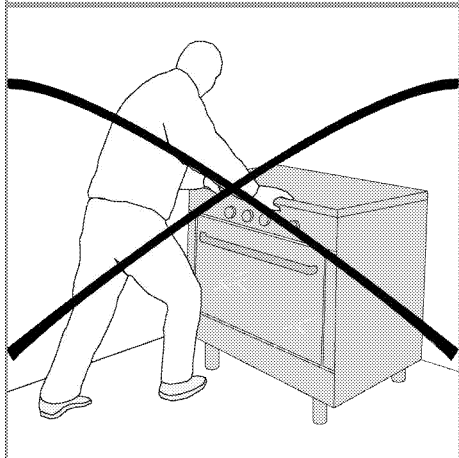
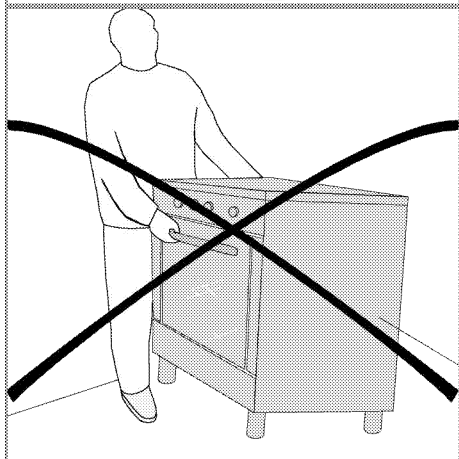
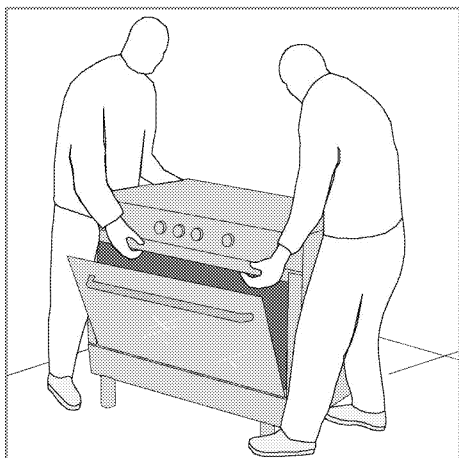
	Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.
	<b>ОПАСНО:</b> Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.
	<b>ОПАСНО:</b> Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

#### До начала установки

Изделие поставляется с демонтированными ножками, поэтому убедитесь, что ножки смонтированы согласно инструкциям, см. *Установка и подключение*, стр. 20, прежде чем установить изделие на место. Для того чтобы обеспечить наличие необходимых зазоров для циркуляции воздуха под плитой, рекомендуем устанавливать ее на твердом основании так, чтобы ножки не погружались в ковер или мягкое напольное покрытие. Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.



- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Легче всего перемещать изделие, приподняв его за переднюю часть, как показано на рисунке. Открывайте дверцу духовки так, чтобы можно было удобно действовать под дверцей, не повреждая элементы гриля или внутренние элементы духовки. Не пытайтесь передвинуть прибор, держась за ручку дверцы или регуляторов. Передвигайте прибор до установки в нужное положение.



устанавливать так, чтобы задняя и одна из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с **другой** стороны, должны быть не выше прибора.

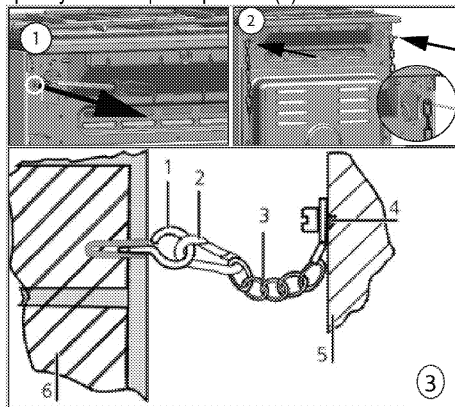
- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100 °С).

### Предохранительная цепь

**Если изделие оснащено двумя предохранительными цепями(2);**

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью двух предохранительных цепей, входящих в комплект поставки.

С помощью соответствующего дюбеля установите крючок (1) в стене кухни (6), а затем подсоедините предохранительную цепь (3) к крючку с помощью карабина (2).



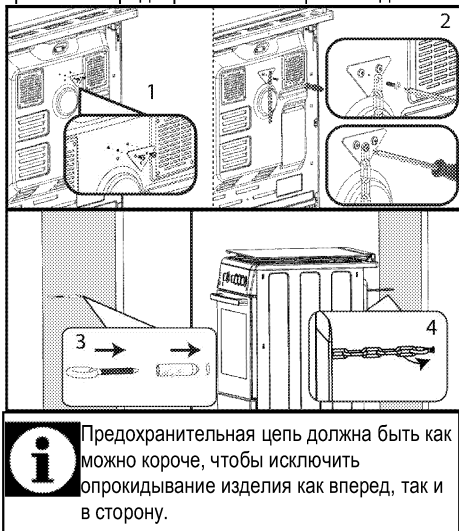
- 1 Крючок
- 2 Карабин
- 3 Предохранительная цепь
- 4 Прочно закрепите цепь с задней стороны плиты
- 5 Задняя сторона плиты
- 6 Стена кухни

**Если изделие оснащено одной предохранительной цепью(1);**

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью входящей в комплект поставки предохранительной цепи на духовом шкафу.

- Это устройство соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно

Следуйте указаниям на рисунке ниже для крепления предохранительной цепи к изделию.



Предохранительная цепь должна быть как можно короче, чтобы исключить опрокидывание изделия как вперед, так и в сторону.

В конструкции предохранительной цепи для плиты нет гнезда для крепления скобы.

### Вентиляция помещения

Во всех помещениях должно быть открывающееся окно, а в некоторых помещениях требуется также наличие постоянной вентиляции. Забор воздуха для процесса горения производится в помещении, и уходящие газы выделяются непосредственно в помещение. Поэтому для безопасной эксплуатации устройства необходимо обеспечить в помещении хорошую вентиляцию.

### Помещения с дверями и (или) окнами, которые открываются непосредственно наружу

В дверях и (или) окнах, которые открываются непосредственно наружу, должно быть общее вентиляционное отверстие с размерами, указанными в таблице ниже, с учетом общей мощности газового потока устройства (общая потребляемая мощность газового потока устройства показана в таблице технических характеристик в данном руководстве пользователя). Если в дверях и (или) окнах нет общего вентиляционного отверстия, соответствующего общему расходу газа устройства, как указано в таблице ниже, тогда в помещении обязательно должно быть дополнительное постоянное вентиляционное отверстие, чтобы обеспечить выполнение общих

минимальных требований к вентиляции в соответствии с общим расходом газа в данном устройстве. В качестве постоянного вентиляционного отверстия можно применить отверстия для существующих воздуховодов, например отверстия с размерами воздуховода бытовой вытяжки и т. д.

Общий расход газа (кВт)	мин. вентиляционное отверстие (см) <sup>2</sup>
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

### Помещения, не имеющие дверей и (или) окон, которые могут открываться непосредственно наружу

Если в помещении, где устанавливается устройство, отсутствуют дверь и (или) окно, которые открываются непосредственно наружу, следует найти иную продукцию, определенно позволяющую обеспечить наличие постоянного нерегулируемого и незакрываемого вентиляционного отверстия и выполнение общих минимальных требований к вентиляции в соответствии с общим расходом газа в данном устройстве, как указано в приведенной выше таблице. Кроме того, следует соблюдать соответствующие рекомендации по строительным нормам.

Если помещение или внутреннее пространство содержит более одного газового устройства, то в дополнение к требованию, указанному в таблице выше, должна быть обеспечена зона дополнительной вентиляции. Размер дополнительной вентиляционной зоны должен соответствовать требованиям других газовых приборов.

В помещении, где установлено изделие, также должен быть предусмотрен минимальный свободный зазор 10 мм между полом и нижним

краем двери, которая открывается внутрь помещения. Необходимо обеспечить, чтобы такие изделия, как ковры, перекрытия и т. д., не перекрывали данное свободное пространство, когда дверь закрыта.

Плита может устанавливаться в кухне, в кухонно-столовой или в жилой комнате, но не в помещении с ванной или душем. Плитку запрещается устанавливать в жилой комнате площадью менее 20 кв. м.<sup>3</sup>.

Не устанавливайте плиту в помещении, находящемся ниже уровня поверхности, если оно не выходит на уровень поверхности хотя бы одной стороной.

### Установка и подключение

Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.



Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.

- Переносить прибор должны не менее двух человек.
- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставку.



Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы. Дверца, ручка или петли могут повредиться.

### Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



### ОПАСНО:

Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



### ОПАСНО:

Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора. Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью).



При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

**ОПАСНО:**

Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

Включите шнур питания в розетку.

**Подключение газа****ОПАСНО:**

Подключение прибора к электрической сети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Непрофессиональный ремонт может привести к взрыву или отравлению газом! Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.

**ОПАСНО:**

Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов перекройте подачу газа. Это может привести к взрыву!

- Тип и давление газа, на которые отрегулирован прибор, указаны на паспортной таблице или маркировке.
- См. указания по подключению к сети газоснабжения и переоборудованию прибора на другой тип газа в инструкции по эксплуатации, прилагаемой к прибору.



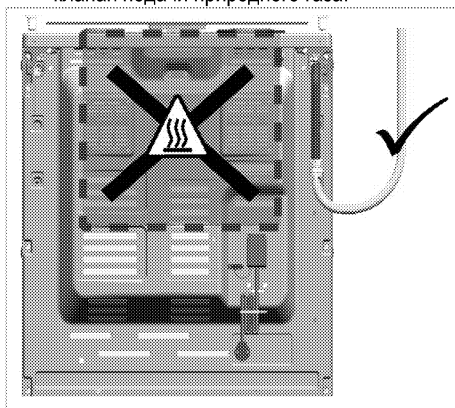
На ваше изделие может подаваться природный газ (NG).

- Узел подачи природного газа должен быть надлежащим образом подготовлен к сборке перед установкой изделия.
- Подключение вашего изделия к газораспределительной сети будет выполняться авторизованным персоналом.
- Для подключения изделия к газораспределительной сети на выпускном отверстии узла должна быть гибкая труба, а конец трубы должен быть закрыт глухой заглушкой. Глухая заглушка должна быть удалена при выполнении соединения, а изделие подключается с использованием плоского соединительного устройства (рукава).

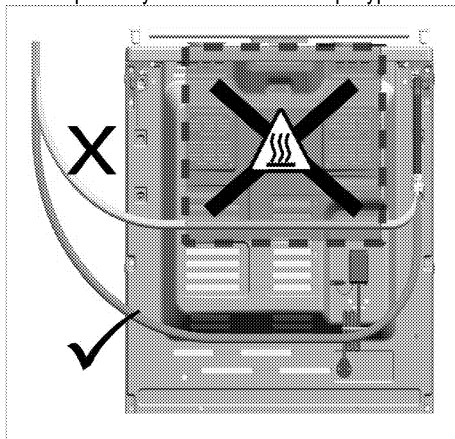
- Глухая заглушка должна быть удалена при выполнении соединения, а изделие подключается с использованием плоского соединительного устройства (рукава).
- Если впоследствии возникнет необходимость перевести изделие на другой вид газа, обратитесь в авторизованный сервисный центр по вопросу выполнения соответствующей процедуры.

**Если изделие оснащено одним газовыпускным патрубком;**

- Перед подсоединением газового шланга проверьте, что выпускное отверстие газового шланга в задней части изделия находится на той же стороне изделия, что и клапан подачи природного газа.

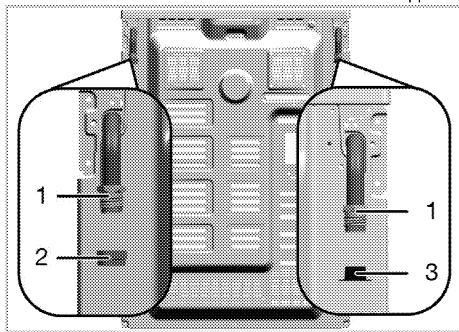


- Если выпускное отверстие газового шланга и клапан подачи природного газа не расположены на одной стороне, проверьте, чтобы шланг при соединении не проходил через зону повышенной температуры.



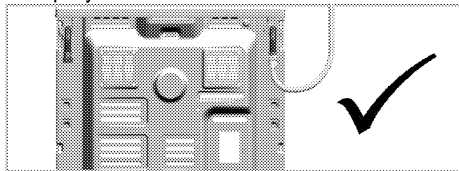
## Если изделие оснащено двумя газовыпускными патрубками;

- Один из двух газовыпускных патрубков закрыт глухой заглушкой, а другой закрыт пластмассовой заглушкой. Расположение глухой заглушки и пластмассовой заглушки может отличаться в зависимости от изделия.

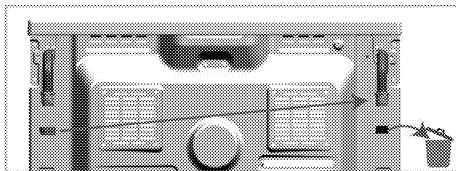


- 1 Выпускное отверстие газового шланга
- 2 Глухая заглушка
- 3 Пластмассовая заглушка

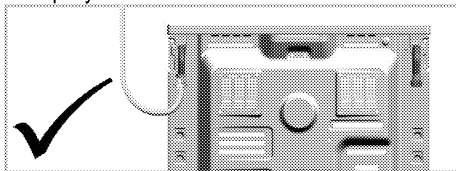
- Перед подключением к газораспределительной сети проверьте, что клапан природного газа и выпускное отверстие газового шланга подключаемого изделия находятся на одной стороне.
- Если клапан природного газа и выпускное отверстие газового шланга, закрытое пластмассовой заглушкой, выходят на одну сторону, выполните подключение к газораспределительной сети как показано на рисунке ниже.



- Если клапан природного газа и газовый шланг, закрытый глухой заглушкой, выходят на одну сторону, снимите и утилизируйте пластмассовую заглушку. Удалите глухую заглушку и закройте выпускное отверстие газового шланга новой (неиспользованной) уплотнительной прокладкой в месте, где не будет выполняться подключение к газораспределительной сети.



- Выполните подключение к газораспределительной сети на выпускном отверстии газового шланга возле клапана подачи природного газа как показано на рисунке ниже.



### Риск пожара:

Выполнение подключения в нарушение представленных ниже инструкций влечет за собой риск утечки газа и пожара. **Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный в результате нарушения инструкций.**

- Подключение к газораспределительной сети должно выполняться только персоналом авторизованного поставщика услуг.
- Подключение изделия к газораспределительной сети обязательно должно выполняться через выпускное отверстие газового шланга возле клапана природного газа.
- Пластмассовая заглушка должна быть утилизирована, а выпускное отверстие газового шланга, который не будет использоваться, должно быть закрыто глухой заглушкой.
- При закрытии глухой заглушкой выпускного отверстия газового шланга, который не будет использоваться, обязательно должна быть использована новая и неиспользованная уплотнительная прокладка.



### ОПАСНО:

Гибкий газовый шланг должен быть подсоединен таким образом, чтобы он не касался окружающих его движущихся частей и чтобы они не зацепляли шланг при движении.

(например, выдвижные ящики) Кроме того, шланг не должен располагаться в тех местах, где он может быть пережат.



### ОПАСНО:

Газовый шланг не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия.

Поврежденный газовый шланг может привести к взрыву.

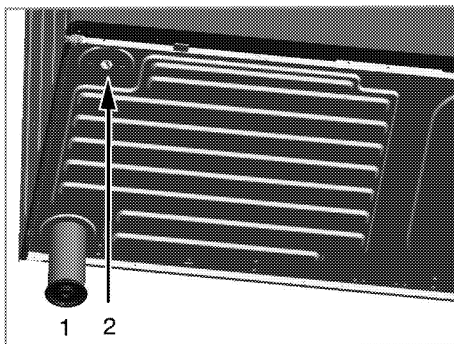
### Проверка соединения на утечку газа

- Установите все регуляторы изделия в положение «Выключено». Установите все регуляторы изделия в положение «Выключено». Для проверки утечки газа приготовьте мыльную пену и нанесите ее на место подсоединения шланга.
- Для проверки утечки газа приготовьте мыльную пену и нанесите ее на место подсоединения шланга. В этом случае еще раз проверьте подсоединение газового шланга.
- Если изделие оснащено двумя газовыпускными патрубками, обеспечьте, чтобы неиспользуемый газовыпускной патрубок был закрыт глухой заглушкой. Приготовьте мыльную пену и нанесите ее на точку установки глухой заглушки для проверки на наличие утечек газа. В случае утечки газа мыльная пена будет пузыриться. В этом случае еще раз проверьте установку глухой заглушки.
- Вместо мыльной пены вы можете использовать имеющиеся в продаже спреи для проверки утечки газа.



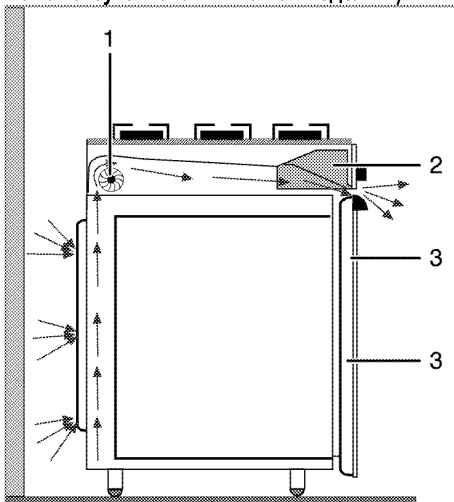
Ни в коем случае не используйте для проверки утечки газа спички или зажигалку.

- Придвиньте прибор к стене кухни.
- **Регулирование ножек духовки**  
В комплект духовки входят 4 ножки. Каждую ножку следует вставить в соответствующие гнезда, расположенные по углам духовки. Завинтите ножки, поворачивая их по часовой стрелке. В целях безопасности, вкручивая ножки, следите за тем, чтобы все 4 были на одном уровне. Если ножки стоят неровно, это может отрицательно сказаться на процессе приготовления пищи.



- 1 Ножка
- 2 Гнездо для ножки

**Для изделий с вентилятором охлаждения (Она может отсутствовать в вашем изделии.)**



- 1 Вентилятор охлаждения
- 2 Панель управления
- 3 Дверца

Вентилятор охлаждения охлаждает как панель управления, так и переднюю панель изделия.



Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение 20-30 минут после выключения духового шкафа.

### Окончательная проверка

1. Проверьте, работают ли электрические компоненты.
2. Откройте подачу газа.
3. Проверьте места подключения газа на надежность закрепления и герметичность.

4. Зажгите горелки и проверьте внешний вид пламени.



Пламя должно быть голубым и иметь обычную форму. Если пламя имеет желтоватый оттенок, проверьте положение накладки горелки или прочистите горелку.

## Переход на другой вид газа



**ОПАСНО:**  
Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов перекройте подачу газа.  
Это может привести к взрыву!

Для перехода на другой вид газа необходимо заменить все форсунки прибора и отрегулировать все краны для уменьшения подачи газа.

### Замена форсунок в горелках

1. Снимите накладку горелки и выньте корпус горелки.
2. Вывинтите форсунки, поворачивая против часовой стрелки.
3. Вставьте новые форсунки.
4. Проверьте соединения на надежность закрепления и герметичность.

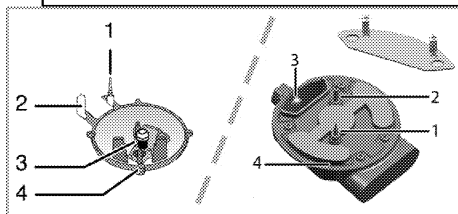


Расположение новых форсунок указано на упаковке или в таблице на *Характеристики горелок, стр. 16*.



((Может отличаться в зависимости от модели изделия.))

В некоторых моделях конфорок форсунка закрыта металлической крышкой. Для замены форсунки металлическую крышку необходимо снять.



- 1 Устройство газ-контроля (в зависимости от модели)
- 2 Свеча зажигания
- 3 Форсунка
- 4 Горелка



Не снимайте газовые краны горелок без особой необходимости. В случае необходимости замены кранов обращайтесь только в фирменный сервисный центр.

## Регулировка газовых кранов для уменьшения подачи газа

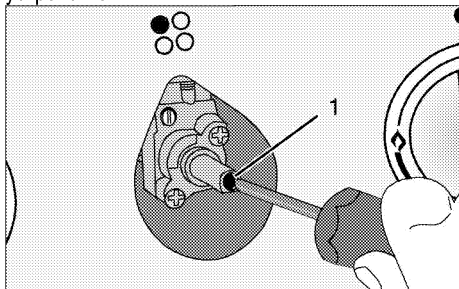
1. Зажгите горелку, которую нужно отрегулировать, и установите ручку регулятора в положение минимального пламени.
2. Снимите ручку регулятора с газового крана.
3. К винту регулировки подачи газа применяйте отвертку соответствующего размера.

Для сжиженного нефтяного газа (бутан-пропан) следует повернуть винт по часовой стрелке. Для природного газа следует повернуть винт на один оборот **против часовой стрелки**.

» Нормальная высота прямого пламени при установке регулятора в положение минимального пламени должна составлять 6-7 мм.

4. Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, если ниже – поверните в противоположную сторону.
5. В качестве заключительной проверки установите регулятор конфорок в положение максимального и минимального пламени и проверьте воспламенение и выключение огня.

Положение винта регулировки подачи зависит от типа газового вентиля, используемого в устройстве.



- 1 Винт регулировки подачи газа



При замене типа газа необходимо также заменить и паспортную табличку прибора, содержащую информацию о потребляемом газе.

## Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней.



Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.

- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.

- Закрепите наклейки горелок и подставки для посуды клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.



Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

## 4 Подготовка к эксплуатации

### Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.

### Подготовка к эксплуатации

#### Настройка времени

#### Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

### Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими перчатками.

### Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 30).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 30)

### Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 33).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 33)



При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

## 5 Правила эксплуатации варочной панели

### Общие сведения о приготовлении пищи



Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

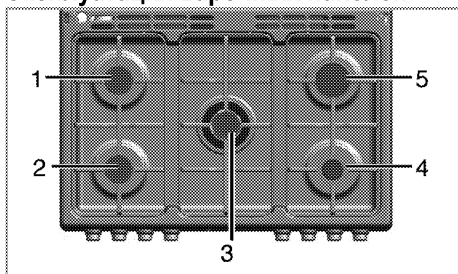
- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.

Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

### Приготовление пищи на газовой конфорке

- Диаметр пламени должен соответствовать размеру посуды. Пламя газовой конфорки следует регулировать таким образом, чтобы оно не выходило за пределы дна посуды. Посуду следует ставить по центру конфорки.

### Эксплуатация варочных панелей



- 1 Нормальная конфорка 18–20 см
- 2 Нормальная конфорка 18–20 см
- 3 Конфорка для посуды с выпуклым дном 22–24 см
- 4 Дополнительная конфорка 12-18 см
- 5 Конфорка быстрого нагрева 22-24 см список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не пользуйтесь посудой вне указанной зоны. Использование посуды большого размера вызывает опасность отравления угарным газом, перегрев прилегающих поверхностей и ручек управления. Использование небольшой посуды приводит к риску получения ожогов от пламени.

Большой символ пламени соответствует максимальному уровню мощности, а маленький символ пламени – минимальному. В положении

«выключено» (верхняя точка) подача газа к горелкам прекращается.

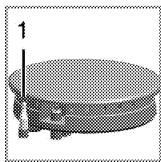
### Розжиг газовых горелок

1. Прижмите регулятор горелки и
  2. поверните его против часовой стрелки в сторону большого символа пламени.
- » При этом вспыхнет искра, и газ загорится.
3. Установите нужный уровень мощности.

### Выключение газовых горелок

Поверните регулятор зоны подогрева в положение «Выключено» (вверх).

### Система предотвращения утечки газа (в моделях с термопарой)



1. Система предотвращения утечки газа

Горелки снабжены предохранительным механизмом, прекращающим подачу газа, если пламя внезапно погаснет, например, его зальет жидкость.

- Для розжига прижмите регулятор и поверните его против часовой стрелки.
- Чтобы включить систему защиты, после воспламенения газа удерживайте регулятор в нажатом положении еще 3-5 секунд.
- Если после нажатия и отпускания регулятора пламя погаснет, повторите те же

действия, удерживая регулятор в нажатом положении в течение 15 секунд.



### ОПАСНО:

Если в течение 15 секунд розжиг горелки не произошел, отпустите кнопку.

Повторите попытку не ранее, чем через 1 минуту. Существует риск накопления газа и взрыва!

### Горелка для посуды с выпуклым дном



Горелки для посуды с выпуклым дном позволяют ускорить процесс приготовления пищи. В кухне стран Азии широко используется посуда с выпуклым дном, в которой быстро готовят мелко нарезанные овощи и мясо на сильном огне. В такой сковороде тепло распределяется быстро и равномерно. Еду в ней готовят короткое время на сильном огне, поэтому продукты не теряют пищевую ценность, а овощи остаются сочными. Горелку для посуды с выпуклым дном можно также использовать для приготовления пищи в обычной посуде. Перед тем как поставить обычную посуду на горелку для посуды с выпуклым дном, необходимо вынуть из нее подставку для посуды с выпуклым дном.

## 6 Правила эксплуатации духовки

### Общие сведения о выпекании, жарении и приготвлении с грилем



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.



#### ОПАСНО:

Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.

Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

#### Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

#### Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.
- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дальше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри

куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.

- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

#### Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро поджаривается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку или противень с решеткой в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на нижний уровень поддон для сбора жира. Для облегчения очистки поддона налейте в него немного воды.

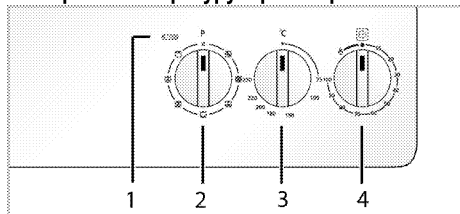


Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

## Правила эксплуатации электрической духовки

### Выберите температуру и режим работы



- 1 Лампочка термостата
  - 2 Ручка выбора функции
  - 3 Ручка термостата
  - 4 Таймер напоминания
1. Настройте таймер духовки на нужную продолжительность приготовления (см. раздел ).
  2. Установите нужный режим работы с помощью ручки выбора функций.
  3. Установите нужную температуру с помощью регулятора температуры.

» После нагрева духовки в ней будет поддерживаться заданная температура. Во время нагрева будет светиться индикатор температуры.

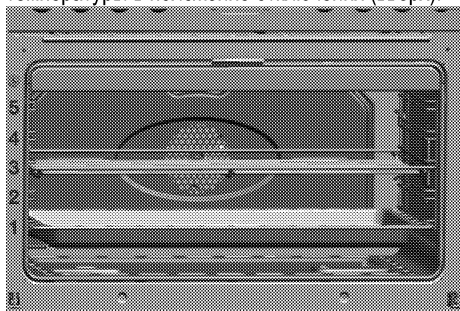
### Выключение электрической духовки

Переведите таймер духовки в положение отключения.



Когда таймер установлен на определенное время, он выключается автоматически (см. ).

Поверните ручку выбора функций и регулятор температуры в положение отключения (вверх).



### Уровни духовки (для моделей с грилем) Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

### Нагрев сверху и снизу



Работают оба нагревательных элемента — и верхний, и нижний. Продукты подгреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах.. Готовьте только с одним противнем.

### Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, расположенный на задней стенке. Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Готовьте только с одним противнем.

### Нагрев сверху с использованием вентилятора



Включен верхний нагревательный элемент и вентилятор, расположенный на задней стенке. Благодаря использованию вентилятора, горячий воздух лучше распределяется внутри духовки, чем в режиме нагрева сверху без вентилятора.

### Нагрев снизу с использованием вентилятора



Включен нижний нагревательный элемент и вентилятор, расположенный на задней стенке. Благодаря использованию вентилятора, горячий воздух лучше распределяется внутри духовки, чем в режиме нагрева снизу без вентилятора. Эта функция также упрощает очистку паром. 1



## Работа с вентилятором



Духовой шкаф не нагревается. Работает только освещение духовки и вентилятор (на задней стенке). Замороженные гранулированные продукты медленно размораживаются при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются.

## Fan Heating (Нагрев + вентилятор)



Работает нагревательный элемент с вентилятором (на задней стенке).



Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Как правило, предварительный прогрев не нужен. Подходит для приготовления блюд на разных уровнях духовки. Подходит для приготовления с несколькими противнями.

Эта функция также упрощает очистку паром.

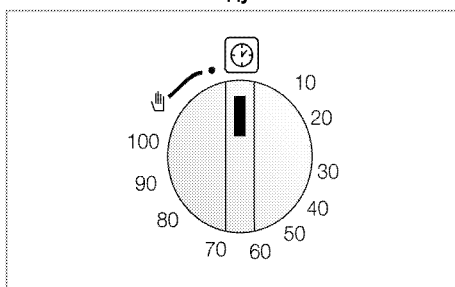
## Full grill (Усил. гриль)



Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

## Использование часов духовки



## Подготовка к работе и приготовление блюда



Для подготовки духовки к работе необходимо выбрать нужный режим и температуру приготовления, а также установить время. В противном случае духовка работать не будет.

1. Задайте продолжительность приготовления, повернув ручку Time Adjustment (Установка времени) по часовой стрелке.
2. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
3. Выберите режим работы и температуру (см. *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 30.*)  
» Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживаться до установленного времени окончания приготовления.
4. По истечении заданного времени приготовления ручка Time Adjustment (Установка времени) автоматически повернется против часовой стрелки. Прозвучит звуковой сигнал, означающий, что заданное время истекло, и прибор выключится.



Если таймер не используется, выключите его, повернув ручку против часовой стрелки к символу руки.

5. Духовку можно выключить с помощью регулятора времени, ручки выбора функций и регулятора температуры.

## Досрочное выключение духовки

1. Поверните регулятор Time Adjustment (Установка времени) против часовой стрелки до упора.
2. Выключите духовку с помощью ручки выбора функций и регулятора температуры.

## Время приготовления блюд



Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.

## Выпечка и жарение



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.

Блюдо	Количество противней		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Выпечка на противне*	Один противень		3	175	20 ... 30
Выпечка в форме*	Один противень		2..3	180	40 ... 50
Выпечка в кулинарной бумаге*	Один противень		3	175	20 ... 30
Бисквит*/**	Один противень		3	175	10 ... 20
	2 противня		1..4	175	15 ... 25
Печенье*	Один противень		3	175	20 ... 30
	2 противня		1..4	170...190	30 ... 45
Изделия из теста*	Один противень		2..3	200	30 ... 45
Сдобная выпечка*	Один противень		2..3	200	30 ... 40
	2 противня		1..4	200	40 ... 50
Закваска*	Один противень		2..3	200	35 ... 50
Лазанья*	Один противень		2..3	200	30 ... 45
Пицца (толстая) *	Один противень		2..3	200 ... 220	15 ... 20
Пицца (тонкая) *	Один противень		2..3	200	10 ... 15
Бифштекс (куском)/жаркое	Один противень		2..3	25 мин. 250/max, затем 180 ... 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один противень		2..3	25 мин. 250/max, затем 190	70 ... 90
Жареная курица	Один противень		2..3	15 мин. 250/max, затем 180 ... 190	55 ... 65
Индейка (5.5 кг)	Один противень		1	25 мин. 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Один противень		2..3	200	20 ... 30

При одновременном приготовлении блюд на 2 противнях поставьте более глубокий противень на верхнюю полку, а более мелкий – на нижнюю полку.

\* Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.

\*\*Рекомендуется использовать форму для выпечки диаметром 26 см для приготовления бисквита.



## Как пользоваться грилем



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- При приготовлении в режиме гриля поверните регулятор времени по часовой стрелке и установите на значок Hand (Рука).

### Включение гриля

1. Поверните ручку выбора функций и установите на нужный значок режима «Гриль».
2. Затем установите нужную температуру жаренья.

3. При необходимости прогрейте гриль около 5 минут.

» При этом включится индикаторная лампочка температуры.

### Выключение гриля

1. Поверните ручку выбора функций в положение отключения (вверх).



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев. Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

## Время приготовления блюд на гриле

### Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Уровень размещения	Рекомендуемая температура (°C)**	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	3...4	250/max	20...25 мин. #
Курица (куски)	3...4	250/max	15...20 мин.
Отбивные из молодой баранины	3...4	250/max	12...15 мин.
Ростбиф	3...4	250/max	15...25 мин. #
Отбивные из телятины	3...4	250/max	15...25 мин. #

# в зависимости от толщины  
\*\*Если настройка температуры гриля в вашем изделии не предусмотрена, то гриль будет работать при максимальной температуре.

## 7 Уход и техническое обслуживание

### Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



**ОПАСНО:**

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



**ОПАСНО:**

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

### Чистка варочной панели

#### Газовые варочные панели

1. Снимите и вымойте конфорки и накладки горелок.
2. Вымойте варочную панель.
3. Аккуратно установите накладки горелок на свои места.
4. При установке верхних решеток следите за тем, чтобы горелки находились точно по центру конфорок.

#### Чистка панели управления

Очистьте панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.



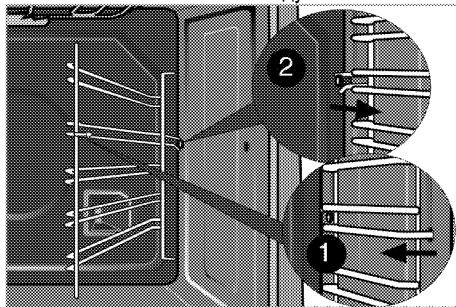
Если ваш прибор оснащен кнопками/ручками, не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления. Так можно повредить панель управления!

### Чистка духовки

**Чистка боковых стенок (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)**

**(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**

1. Снимите переднюю часть боковой решетки, оттянув ее от боковой стенки.
2. Потяните боковую решетку к себе и полностью выньте ее из духовки.

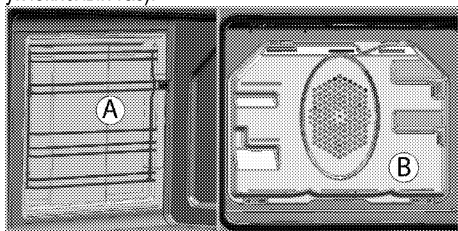


**Стенки с каталитическим покрытием**

**(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**

Внутренние боковые стенки (А) и (или) задняя стенка (В) вашего изделия могут быть покрыты каталитической эмалью. Стенки с каталитическим покрытием имеют светлую матовую пористую поверхность. Стенки духовки, имеющие каталитическое покрытие, не следует чистить.

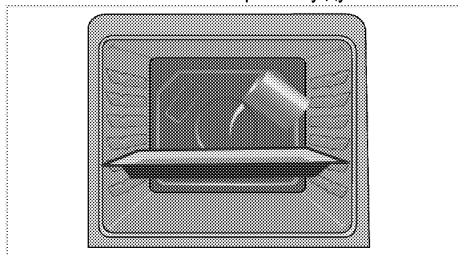
Пористые поверхности стенок с каталитическим покрытием самоочищаются путем впитывания и разложения пролитого жира (на воду и углекислый газ).



### Простая очистка паром

Это упрощает чистку, поскольку грязь (после кратковременного ожидания) смягчается паром, образующимся в духовом шкафу, и каплями воды, конденсирующимися на внутренних поверхностях духового шкафа.

1. Выньте из духового шкафа все принадлежности.
2. Налейте в противень 750 мл воды и поместите его на 2-ю решетку духовки.



3. Установите духовку до легкого режима очистки паром и работайте на 100 ° C в течение 25 минут.
4. Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духового шкафа влажной губкой или тканью.
5. Стойкую грязь следует удалять теплой водой с жидким моющим средством, используя мягкую ткань или губку, а после чистки следует вытирать прибор сухой тканью.

### Чистка дверцы духовки

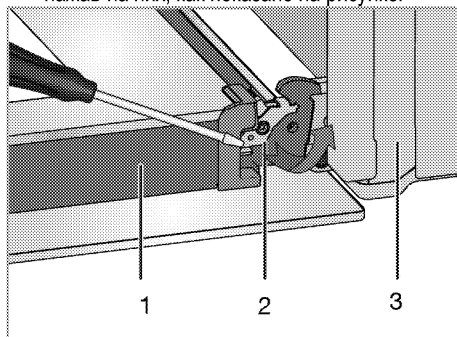
Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.



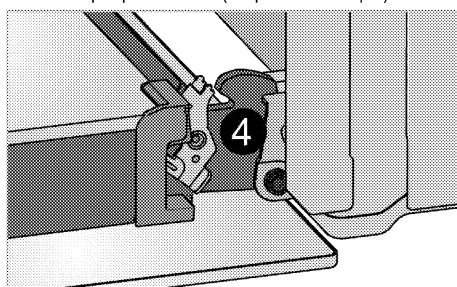
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлическими скребками. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

### Снятие дверцы духового шкафа

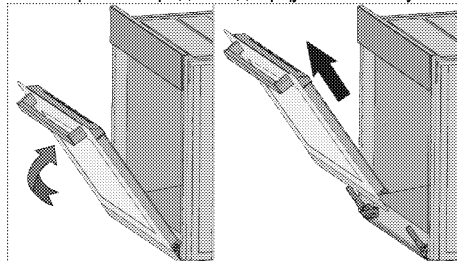
1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 Дверца
- 2 Шарнирный замок(закрытое положение)
- 3 Духовой шкаф
- 4 Шарнирный замок(открытая позиция)



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.



4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.

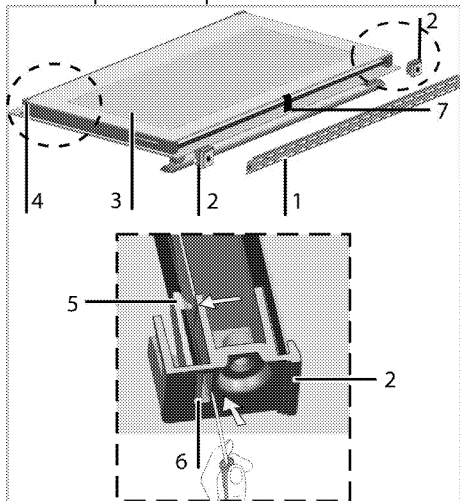


Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

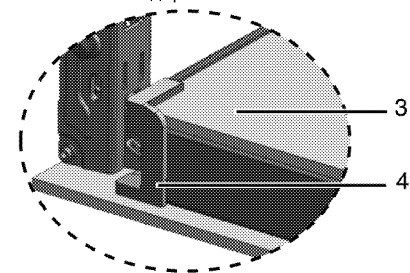
## Снятие внутреннего стекла дверцы (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

1. Откройте дверцу духовки.
2. Снимите металлическую деталь (1), отвинтив винты, которыми она прикреплена.
3. Снимите пластмассовые держатели (2) с помощью плоского металлического или пластмассового инструмента, например, ножа или плоской отвертки, и освободите крепежные опоры (5).
4. Протолкните крепежную опору через проем (6) в направлении стрелки.



- 1 Металлическая деталь
- 2 Пластмассовый держатель
- 3 Среднее стекло
- 4 Нижнее пластмассовое гнездо
- 5 Крепежная опора
- 6 Проем
- 7 Пластина держателя стекла



5. Потяните пластину (7) в середине к себе, чтобы освободить среднее и внутреннее стекла.
6. Потяните среднее стекло (3) к себе, пока оно не выйдет из пластмассовых гнезд (4).
7. Потяните внутреннее стекло к себе, пока оно не выйдет из пластмассовых гнезд (4), как среднее стекло.
8. Устанавливая стекло на место, вставьте его обратно в пластиковые гнезда.

Не забудьте установить на место пластину.

## Замена лампочки освещения духового шкафа



### ОПАСНО:

Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл. Горячие поверхности могут причинить ожоги!



Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 С. Дополнительные сведения см. в разделе "Технические характеристики, стр. 15". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.



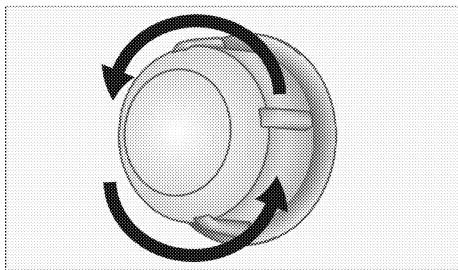
Лампа, используемая в этом приборе, не подходит для освещения бытовых помещений. Эта лампа предназначена для вспомогательной цели, позволяющей пользователю увидеть пищевые продукты.



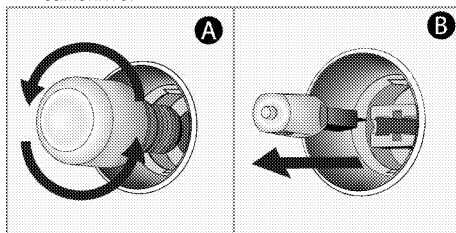
Лампы, используемые в этом приборе, должны выдерживать экстремальные физические условия, например температуру выше 50 °С.

## Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



извлеките ее, как показано на рисунке, и замените.



3. Если в вашей духовке используется лампа типа (А), показанная на рисунке ниже, поверните ее в соответствии с рисунком, чтобы извлечь ее и заменить. Если используется лампа типа (В), потяните и

4. Установите на место стеклянный плафон.

## 8 Поиск и устранение неисправностей

### Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

- Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

### При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

### Прибор не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*

### Освещение духовки не работает.

- Лампочка освещения духового шкафа неисправна. >>> *Замените лампочку освещения шкафа.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

### Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*
- В моделях, оснащенных таймером, таймер не установлен. >>> *Установите время.* (В моделях с микроволновой печью управление по таймеру действует только для микроволновой печи).
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

### При розжиге не вспыхивает искра.

- Нет тока. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей.*
- Не установлено время. >>> *Установите время*

### Газ не поступает.

- Перекрыт общий газовый кран. >>> *Откройте газовый кран.*
- Перегиб газового шланга. >>> *Правильно расположите газовый шланг.*

### Горелки плохо горят или вообще не горят.

- Горелки засорены. >>> *Очистите компоненты горелки.*
- Горелки влажные. >>> *Просушите компоненты горелки.*
- Накладка горелки плохо установлена. >>> *Правильно установите накладку горелки.*
- Перекрыт газовый кран. >>> *Откройте газовый кран.*
- Газовый баллон пуст (при использовании сжиженного газа). >>> *Замените газовый баллон.*

### (В моделях с таймером) Цифровой индикатор времени мигает, или светится символ часов.

- Ранее произошло отключение электроэнергии. >>> *Установите время / Выключите духовой шкаф и включите снова.*



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

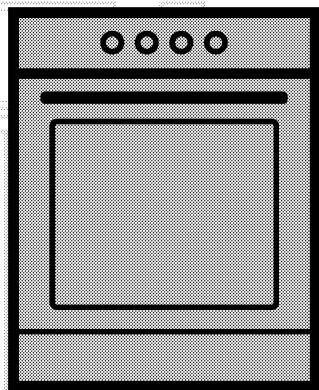
Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.





# Forno

## Manual do utilizador



PT

**beko**

## Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,

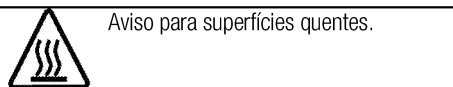
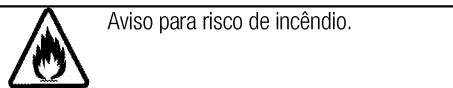
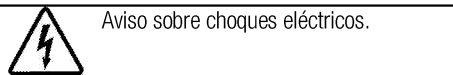
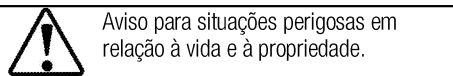
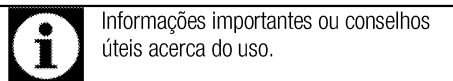
Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o para qualquer consulta posterior.

Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.

Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

### Explicação dos símbolos

Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:



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

**1 Avisos e instruções importantes  
sobre segurança e meio-ambiente 4**

Segurança geral ..... 4  
 Segurança ao trabalhar com gás ..... 4  
 Segurança eléctrica ..... 6  
 Segurança do produto ..... 7  
 Utilização pretendida ..... 9  
 Segurança para crianças ..... 9  
 Eliminação do produto velho ..... 10  
 Eliminação do material da embalagem ..... 10

**2 Informação geral 11**

Visão geral ..... 11  
 Conteúdo da embalagem ..... 12  
 Especificações técnicas ..... 13  
 Quadro dos injectores ..... 14

**3 Instalação 15**

Instalação prévia ..... 15  
 Instalação e ligação ..... 17  
 Conversão de gás ..... 21  
 Eliminação do produto velho ..... 22

**4 Preparações 23**

Conselhos para poupar energia ..... 23  
 Uso inicial ..... 23  
 Ajuste da hora ..... 23  
 Primeira limpeza da unidade ..... 23  
 Aquecimento inicial ..... 23

**5 Como utilizar a placa 24**

Informações gerais sobre a cozedura ..... 24  
 Utilização das placas ..... 24

**6 Funcionar com o forno 26**

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no  
 forno ..... 26  
 Como usar o forno eléctrico ..... 26  
 Modos de funcionamento ..... 27  
 Usar o relógio do forno ..... 28  
 Tabela de tempos de cozedura ..... 28  
 Operar o grelhador ..... 29  
 Tabelas de tempos de cozedura para grelhar ..... 29

**7 Manutenção e cuidados 30**

Informações gerais ..... 30  
 Limpar a placa ..... 30  
 Limpar o painel de controlo ..... 30  
 Limpar o forno ..... 30  
 Remover a porta do forno ..... 31  
 Remover o vidro interno da porta ..... 31  
 Substituir a lâmpada do forno ..... 32

**8 Resolução de problemas 34**

## **1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente**

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

### **Segurança geral**

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções. As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.
- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Nunca posicione o produto sobre um piso com tapete ou carpete. Caso contrário, a falta de fluxo de ar por debaixo do produto causará sobreaquecimento das partes eléctricas. Isto acarretará problemas ao seu produto.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia. Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.
- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

### **Segurança ao trabalhar com gás**

- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos de gás deve ser

executada por pessoas qualificadas autorizadas.

- Antes da instalação, assegure-se de que as condições da distribuição local (pressão e tipo de gás) e o ajuste do equipamento são compatíveis.
- Este equipamento não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos da combustão. Deverá ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos actuais de instalação. Deverá ser dada uma atenção especial às exigências relevantes quanto à ventilação; consulte *Instalação prévia*, página 15
- CUIDADO: A utilização de um equipamento de cozinhar a gás resulta na produção de calor e humidade no compartimento no qual está instalado. Assegure-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o equipamento está em uso: mantenha os orifícios de ventilação abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor de extracção mecânico). O uso intensivo prolongado do equipamento poderá exigir ventilação adicional, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica quando presente.
- Os sistemas e equipamentos a gás devem ser verificados regularmente para o funcionamento adequado. O regulador, a mangueira e o seu grampo devem ser verificados regularmente e substituídos dentro dos períodos recomendados pelo fabricante, ou quando necessário.
- Limpe regularmente os queimadores de gás. As chamas devem ser azuis e queimarem uniformemente.
- Este produto deve ser utilizado num quarto que incorpora um sensor de monóxido de carbono devidamente ajustado e funcional. Certifique-se que o sensor de monóxido de carbono funciona corretamente e é regularmente preservado. O sensor de monóxido de carbono deve ser instalado a uma distância máxima de 2 metros do produto.
- É necessária uma boa combustão nos equipamentos a gás. No caso de uma combustão incompleta, pode ser produzido o monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico, que tem um efeito letal, mesmo em doses muito pequenas.
- Peça informações ao seu fornecedor local de gás sobre os

números telefónicos sobre emergência e medidas de segurança em caso de cheiro de gás.

### **O que fazer se sentir cheiro a gás**

- Não use chama aberta e nem fume. Não opere botões eléctricos (por ex: botão da lâmpada, campainha, etc.) Não use telefo fixo ou telemóvel. Risco de explosão e intoxicação!
- Abra as portas e as janelas.
- Verifique todos os tubos e ligações quanto à estanqueidade. Se ainda sentir cheiro a gás, saia do local.
- Avise os vizinhos.
- Chame os bombeiros. Use um telefone fora de casa.
- Não volte a entrar na habitação até que seja seguro fazê-lo.

### **Segurança eléctrica**

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa

não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.

- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- Nunca toque na ficha com as mãos molhadas! Nunca retire a ficha da tomada puxando pelo cabo, puxe sempre agarrando a ficha.
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- A superfície traseira do forno fica muito quente quando em

utilização. Certifique-se de que a ligação do gás/eléctrica não contacte a superfície traseira; caso contrário, as ligações podem ficar danificadas.

- Não comprima o cabo de alimentação entre a porta do forno e a estrutura e não o passe por cima de superfícies quentes. Caso contrário, o isolamento do cabo pode derreter e provocar incêndio, como resultado de um curto-circuito.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

### **Segurança do produto**

- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação

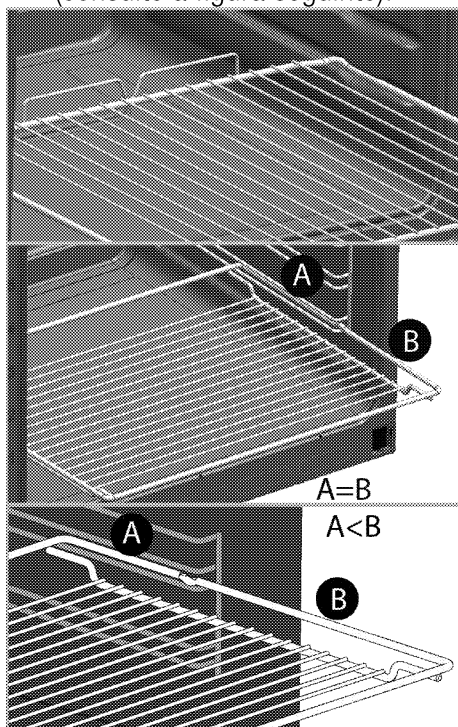
estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.

- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Durante a utilização o aparelho aquece. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não aqueça latas fechadas e jarras de vidro no forno. A pressão que se pode acumular na lata/jarra pode fazer com que expluda.
- Não coloque tabuleiros para cozer no forno, pratos ou folhas de alumínio directamente no fundo do forno. A acumulação do calor poderá danificar o fundo do forno.
- Não use limpadores abrasivos ásperos ou raspadores de metal duros para limpar a porta de vidro do forno, já que podem riscar a superfície, o que pode resultar em rachadura do vidro.

- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- (Varia dependendo do modelo do produto.)

Colocar correctamente a prateleira de arame e o tabuleiro nos suportes de arame

É importante colocar a prateleira e/ou tabuleiro correctamente no suporte. Deslize a prateleira de arame ou o tabuleiro entre os 2 frisos e certifique-se que está estável antes de colocar algum alimento sobre a mesma (consulte a figura seguinte).



- Não utilize o produto se o vidro da porta da frente estiver removido ou quebrado.
- Esta pêga não é um secador de toalhas. Não pendure toalhas, luvas ou produtos têxteis similares quando a função grelhador estiver com a porta aberta.
- Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.
- Coloque o papel vegetal no recipiente ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.) juntamente com os alimentos e depois introduza tudo no forno pré-aquecido. Remova as partes em excesso do papel vegetal que estejam a extravasar do acessório ou do recipiente, para evitar o risco de que toquem os elementos de aquecimento do forno. Nunca use o papel vegetal numa temperatura de funcionamento superior à que é indicada para o papel. Não coloque o papel vegetal diretamente na base do tabuleiro.
- AVISO: Verifique se o cabo de alimentação do aparelho está desligado ou o quadro de distribuição está desligado antes de substituir a lâmpada, para



evitar a possibilidade de choque elétrico.

- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
- O produto deve ser colocado diretamente no piso. Não deve ser colocado sobre uma base ou pedestal.
- AVISO: A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- CUIDADO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.

Para que a chama funcione correctamente:

- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.
- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.

- Assegure-se que a sua ligação do gás está realizada correctamente, para evitar qualquer fuga de gás.

### Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- CUIDADO: Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- Este produto não deverá ser usado para aquecer pratos por baixo do grelhador, secar toalhas e panos de prato, etc., pendurando-os nos manípulos e para fins de aquecimento.
- O fabricante não será responsável por qualquer dano cusado por uso ou manuseamento incorrectos.
- O forno pode ser usado para descongelar, assar e grelhar alimentos.

### Segurança para crianças

- AVISO: As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de

acordo com as normas ambientais.

- Os produtos eléctricos /ou a gás são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.
- Quando a porta estiver aberta, não coloque qualquer objecto pesado sobre ela e não permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode virar ou pode danificar as dobradiças.

### **Eliminação do produto velho**

**Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:**



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE). Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

### **Cumprimento com a Directiva RoHS:**

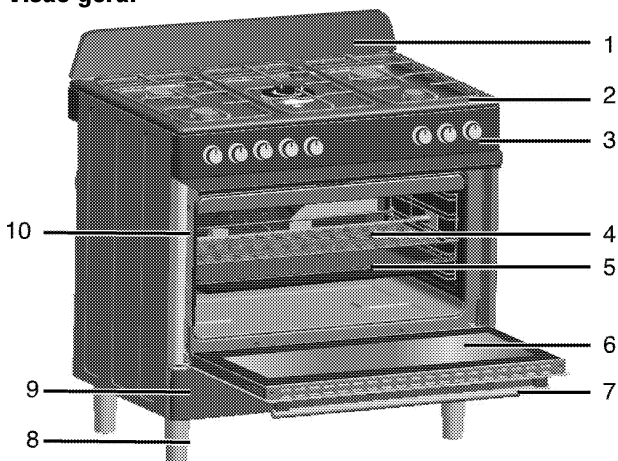
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

### **Eliminação do material da embalagem**

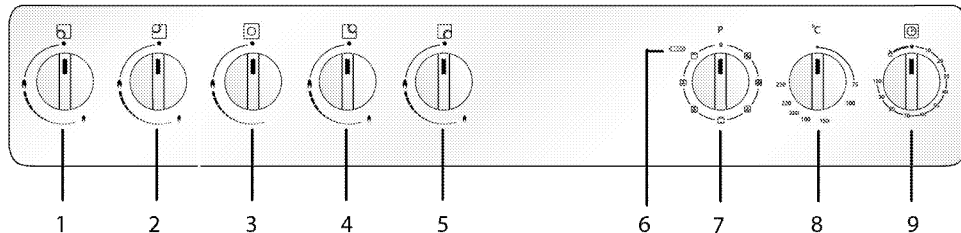
- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

## 2 Informação geral

### Visão geral



- |   |                              |    |                        |
|---|------------------------------|----|------------------------|
| 1 | Painel protector de salpicos | 6  | Porta frontal          |
| 2 | Disco do queimador           | 7  | Pega                   |
| 3 | Painel de controlo           | 8  | Pé                     |
| 4 | Prateleira de arame          | 9  | Parte inferior         |
| 5 | Tabuleiro                    | 10 | Posições da prateleira |



- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 | Queimador normal Esquerdo frontal  |
| 2 | Queimador normal Esquerdo traseiro |
| 3 | Queimador para wok Meio            |
| 4 | Queimador rápido Direito traseiro  |
| 5 | Queimador auxiliar Direito frontal |
| 6 | Lâmpada do termostato              |
| 7 | Botão da função                    |
| 8 | Botão do termostato                |
| 9 | Lembrete de minuto                 |

## Conteúdo da embalagem

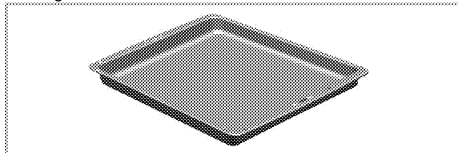


Os acessórios fornecidos podem variar dependendo do modelo do produto. Nem todos os acessórios descritos no manual do utilizador poderão fazer parte do seu produto.

### 1. Manual do utilizador

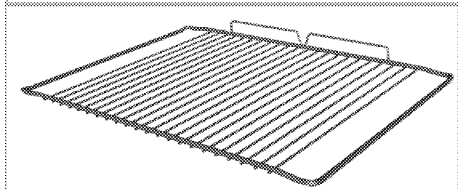
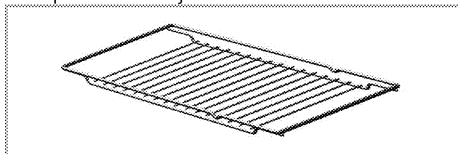
### 2. Tabuleiro padrão

Usado para pastelaria, alimentos congelados e grandes assados.



### 3. Grelha de arame

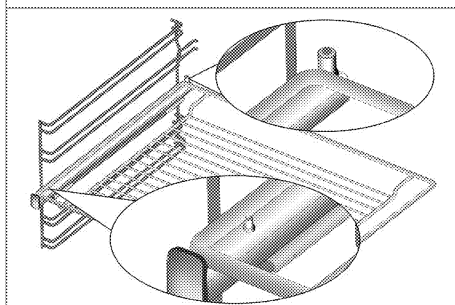
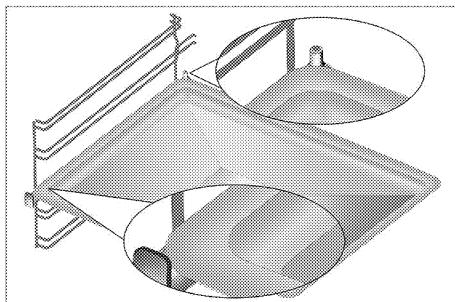
Usada para assar e para colocar o alimento a ser estufado, assado ou cozinhado em caçarolas, na prateleira desejada.



### 4. Colocar correctamente a prateleira de arame e o tabuleiro nas prateleiras telescópicas (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

As prateleiras telescópicas permitem-lhe instalar e remover facilmente os tabuleiros e a prateleira de arame.

Ao usar o tabuleiro e a prateleira de arame com prateleiras telescópicas, certifique-se de que os pinos na parte traseira da prateleira telescópica oprimem-se às extremidades da prateleira e do tabuleiro.

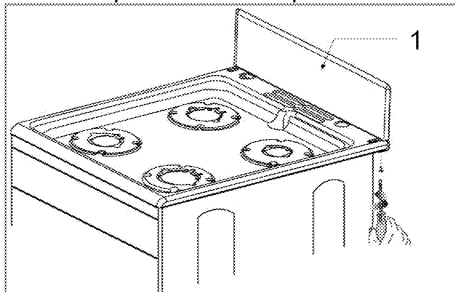


### 5. Adaptador de panela do tipo 'wok'



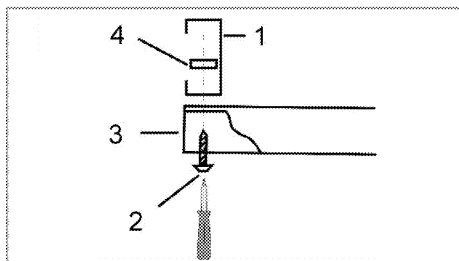
Usado para receber uma panela Wok com um fundo redondo.

### 6. Painel protector contra salpicos



#### 1 Painel protector de salpicos

Extraia o painel protector de salpicos e a embalagem dos parafusos, porcas e gaveta de aquecimento da forma de enchedores. Coloque o painel protector de salpicos de acordo com o esquema; coloque a porca no orifício, aparafuse o painel protector de salpicos à placa do queimador com forma de parafuso sob a placa do queimador



1 Painel protector de salpicos

2 Parafuso

3 Disco do queimador

4 Porca

Se não quiser instalar o painel protector de salpicos no seu fogão, pode colocar enchedores nos orifícios.

Não aperte demasiado os parafusos, pois pode provocar danos à placa ou ao painel protector de salpicos.

## Especificações técnicas

GERAL	
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	850 mm (min) - 920 mm max//900 mm/600 mm
Voltagem/frequência	220 - 240 V ~ 50 Hz
Consumo total de energia	2900 W
Tipo de cabo / secção	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Categoria do gás do produto	Cat II 2E+3+ / Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+
Tipo de gás/pressão	NG G 20/20 mbar
Consumo total de gás	11.5kW
Converter o tipo de gás / pressão <sup>S</sup>	LPG G 30/28-30 mbar
– opcional	Propano31/37 mbar - NG G 25/25 mbar - NG G 20/ 10 mbar - NG G 20/13 mbar
PLACA	
Queimadores	
Esquerdo frontal	<b>Queimador normal</b>
Potência	2 kW
Esquerdo traseiro	<b>Queimador normal</b>
Potência	2 kW
Meio	<b>Queimador para wok</b>
Potência	3.6kW
Direito traseiro	<b>Queimador rápido</b>
Potência	2.9 kW
Direito frontal	<b>Queimador auxiliar</b>
Potência	1 kW
FORNO/GRELHADOR	
Forno principal	<b>Ventoinha assistida</b>
Lâmpada interior	220-240 V/15-25 W/E14 SES/T 300 °C
Consumo de energia do grelhador	2500 W



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



As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.



Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

## Quadro dos injectores

Posição da zona da placa	2 kW Esquerdo frontal	2 kW Esquerdo traseiro	3.6kW Meio	2.9 kW Direito traseiro	1 kW Direito frontal
Tipo de gás/pressão de gás					
G 20/10 mbar	125	125	172	155	90
G 20/13 mbar	116	116	162	145	84
G 20/20 mbar	103	103	147	115	72
G 30/28-30 mbar	72	72	96	87	50
G 25/25 mbar	103	103	147	115	72
G 31/ 37 mbar	72	72	96	87	50

### 3 Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme os regulamentos vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.



A preparação do local e a instalação eléctrica e de gás para o produto é da responsabilidade do cliente.



**PERIGO:**

O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.



**PERIGO:**

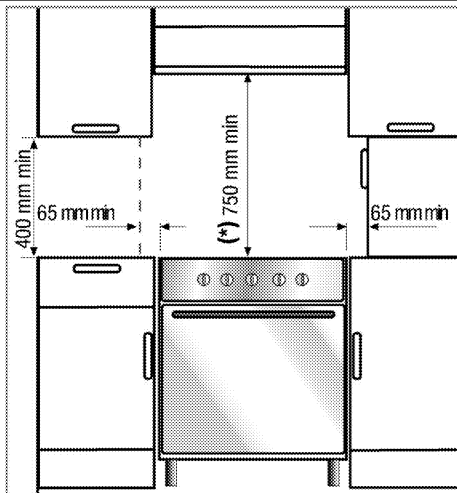
Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

#### Instalação prévia

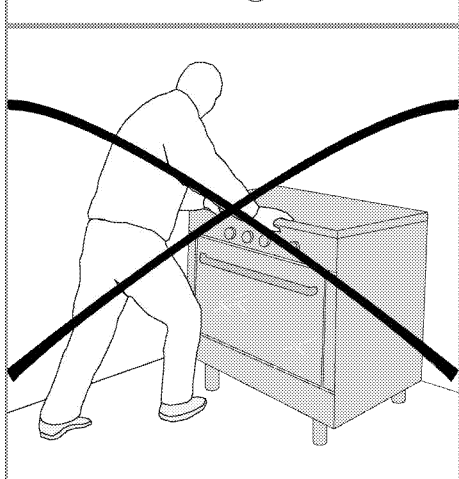
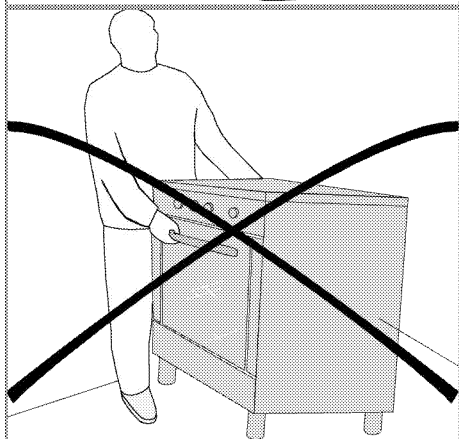
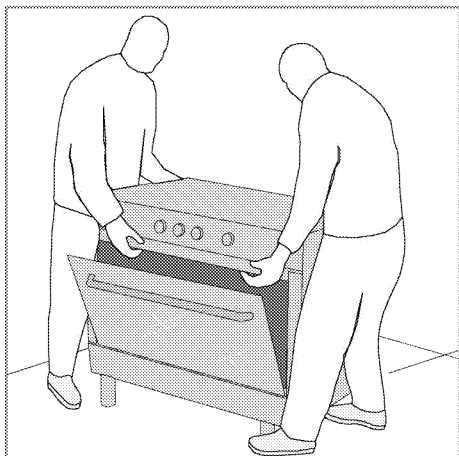
Note que o produto está embalado sem os pés encaixados, por isso, assegure-se que são instalados conforme as instruções; consulte *Instalação e ligação*, página 17 antes de colocar o equipamento na sua posição final.

Para assegurar as saídas críticas de ar sob o equipamento, recomendamos que o mesmo seja montado numa base sólida e que os pés não se afundem em tapetes ou pisos macios.

O piso da cozinha deve ser capaz de suportar o peso do equipamento mais o peso adicional dos utensílios e alimentos.



- Poderá ser usado com armários em ambos os lados, mas com uma distância mínima de 400 mm, acima do nível da placa de cozinha permita uma distância lateral de 65mm entre o aparelho e qualquer parede, repartição ou armário alto.
- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- (\*) Se for instalar um exaustor acima do fogão, observe as instruções do fabricante do exaustor relacionadas com a altura da instalação (mín. 650 mm).
- O seu equipamento poderá ser mais facilmente deslocado levantando a parte da frente, como indicado e no desenho. Abra suficientemente a porta do forno para permitir um agarrar confortável na parte inferior do topo do forno para evitar qualquer dano ao elemento do grelhador ou a qualquer parte interna do forno. Não mova puxando pelo manipulo da porta ou pelos botões. Mova o equipamento um pouco de cada vez até o colocar na posição necessária.



- O aparelho corresponde ao dispositivo classe 1, ou seja, deve ser colocado com a parte traseira e

um lado para as paredes da cozinha, um móvel de cozinha ou equipamento de qualquer tamanho. O equipamento ou móvel da cozinha no **outro** lado devem ser do mesmo tamanho ou menor.

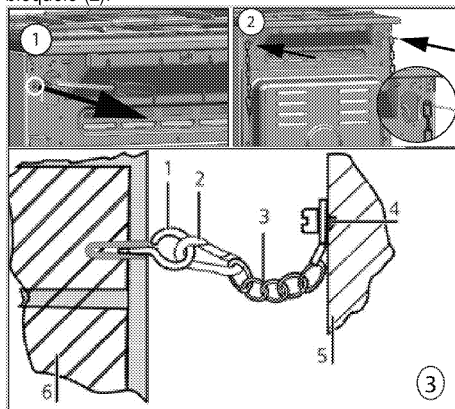
- Qualquer móvel de cozinha junto ao equipamento deve ser resistente ao calor (100 °C no mín.).

### Corrente de segurança

#### Se o seu produto tiver 2 correias de segurança;

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando as duas correntes de segurança fornecidas no seu forno.

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



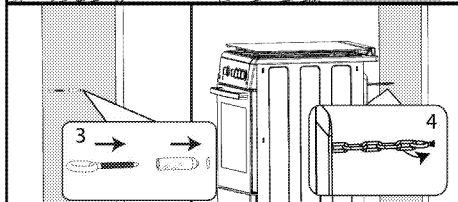
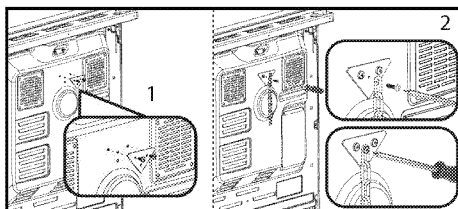
- 1 Gancho de estabilidade
- 2 Mecanismo de bloqueio
- 3 Corrente de segurança
- 4 Ajuste firmemente a corrente à parte de trás do fogão
- 5 Parte de trás do fogão
- 6 Parede da cozinha

#### Se o seu produto tiver 1 correira de segurança;

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando a correira de segurança fornecida no seu forno.

Siga os passos abaixo na figura para fixar a correira de segurança ao seu produto.





**i** A corrente de estabilidade deve ser tão curta como prática, para evitar que o forno se incline para a frente ou na diagonal, evitando também que o forno se incline para o lado.

Corrente de estabilidade do fogão para fogões não concebidos com ranhura de engate de suporte.

### Ventilação da divisão

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

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

As portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior devem ter uma abertura de ventilação total com as dimensões especificadas na tabela abaixo apresentada, que tem por base a potência total do gás do aparelho (o consumo de potência total do gás é apresentado na tabela de especificações técnicas deste manual do utilizador). Se as portas e/ou janelas não tiverem uma abertura de ventilação total correspondente ao consumo total de gás do aparelho conforme especificado na tabela abaixo apresentada, deve haver obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa adicional na divisão para assegurar que os requisitos de ventilação mínima total do consumo total de gás do aparelho são cumpridos. A abertura de ventilação fixa pode incluir aberturas para alvenaria existente, dimensão da abertura da tubagem da tampa de extração, etc.

2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

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

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

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

O fogão poderá estar localizado numa cozinha, cozinha/sala de jantar ou num quarto-sala, mas não numa divisão com uma banheira ou duche. O fogão não deve ser instalado num quarto-sala com menos de 20 m<sup>3</sup>.

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

### Instalação e ligação

O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação estatutárias.

Consumo total de gás (kW)	Abertura de ventilação mín. (cm <sup>2</sup> )
0-2	100



Não instale o produto junto a frigoríficos ou congeladores. O calor emitido pelo produto levará a um aumento no consumo de energia dos aparelhos de refrigeração.

- O produto deve ser transportado, pelo menos, por duas pessoas
- O produto deverá ser colocado directamente no piso. Não deve ser colocada sobre uma base ou pedestal.



Não utilize a porta e/ou o manípulo para levantar ou mover o produto. A porta, o manípulo e as dobradiças podem ficar danificados.

### Ligação eléctrica

Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.



#### PERIGO:

O produto deve ser ligado à instalação eléctrica apenas por uma pessoa qualificada e autorizada. O período de garantia do produto inicia-se apenas após a instalação correcta. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.



#### PERIGO:

O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um electricista qualificado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. La placa de datos puede verse al abrir la puerta, o bien se encuentra en la pared trasera de la unidad, en función del tipo de la unidad en cuestión.

O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).



A ficha do cabo de alimentação deve ser de fácil acesso após a instalação (não passar por cima da placa).



Aquando da realização da instalação eléctrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação eléctrica fixa directamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.



#### PERIGO:

Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica. Há risco de choque eléctrico!

Ligue o cabo de alimentação à tomada.

### Ligação de gás



#### PERIGO:

O produto pode ser ligado ao sistema de fornecimento de gás por uma pessoa qualificada e autorizada. Risco de explosão ou intoxicação devido a reparações não-profissionais! O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.



#### PERIGO:

Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, corte o fornecimento de gás. Há risco de explosão!

- As condições de ajuste de gás e os valores estão indicados nos rótulos (ou no rótulo do tipo de ião).
- Consulte a ligação de gás detalhada e a informação sobre a conversão de gás no manual do utilizador fornecido com o seu produto.



O seu produto está preparado para gás natural (GN).

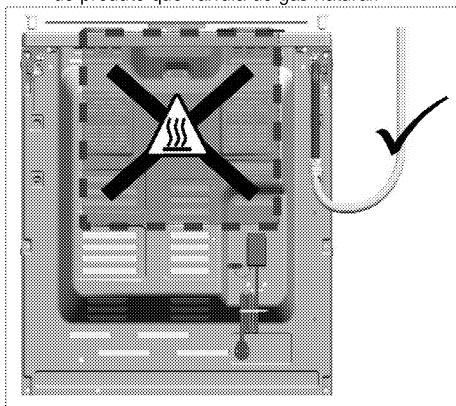
- A instalação de gás natural deve ser preparada adequadamente para a montagem antes de instalar o produto.
- A ligação do gás do seu produto irá ser realizada pelo serviço autorizado.
- Deverá existir um tubo flexível na saída da instalação para a ligação de gás natural do seu produto e a ponta deste tubo deverá ser vedada com um bujão cego. O bujão cego irá ser

removido durante a ligação e o seu produto irá ser ligado através de um dispositivo de ligação plana (bucha).

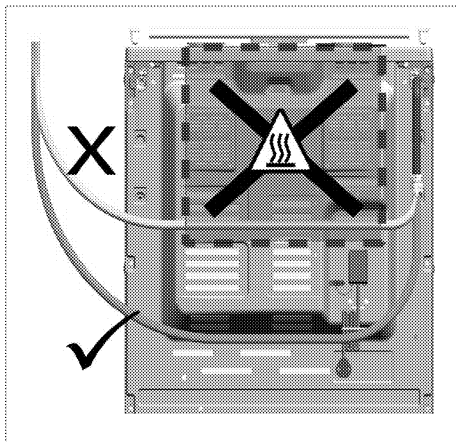
- Certifique-se de que a válvula do gás natural se encontra prontamente acessível.
- Se precisar de usar o seu produto mais tarde com um tipo de gás diferente, deve consultar o serviço autorizado relativamente ao respetivo procedimento de conversão.

#### Se o seu produto tem apenas uma saída de gás;

- Antes de ligar a mangueira do gás, certifique-se de que a saída da mangueira do gás na parte traseira do produto se encontra do mesmo lado do produto que a válvula do gás natural.

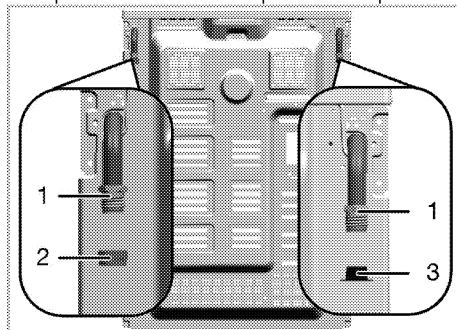


- Se a saída da mangueira do gás e a válvula do gás natural não se encontrarem voltadas para o mesmo lado, certifique-se de que a mangueira não passa pela área quente aquando da ligação da mesma.



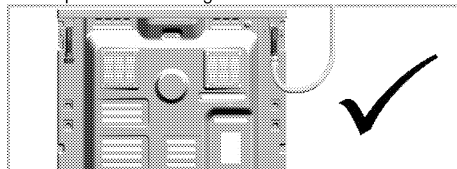
#### Se o seu produto tem duas saídas de gás;

- Uma das duas saídas está vedada com um bujão cego e a outra com um bujão de plástico. As localizações do bujão cego e do bujão de plástico podem ser diferentes dependendo do produto.

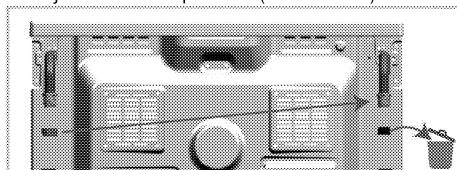


- 1 Saída da mangueira do gás
- 2 Bujão cego
- 3 Bujão de plástico

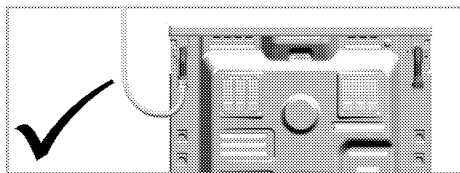
- Antes de efetuar a ligação do gás, certifique-se de que a válvula do gás natural e a saída da mangueira do gás do produto estão ligadas ao gás do mesmo lado.
- Se a válvula do gás natural e a saída da mangueira do gás vedada com o bujão de plástico se encontrarem voltadas para o mesmo lado, realize a ligação do gás conforme apresentado na figura abaixo.



- Se a válvula do gás natural e a mangueira do gás vedada com o bujão cego se encontrarem voltadas para o mesmo lado, remova e elimine o bujão de plástico e feche a saída da mangueira do gás onde a ligação do gás não será realizada com uma nova junta de estanqueidade (não utilizada).




- Realize a ligação do gás conforme mostrado na figura abaixo na saída da mangueira do gás perto da válvula do gás natural.




### Risco de Incêndio:

Se não realizar a ligação de acordo com as instruções abaixo, irá existir o risco de fuga de gás e incêndio. **A nossa empresa não pode ser responsabilizada por danos resultantes desta situação.**

- A ligação do gás deve ser realizada unicamente por um fornecedor de serviço autorizado.
- A ligação do gás do produto deve ser realizada definitivamente pela saída da mangueira do gás próxima da válvula do gás natural.
- O bujão de plástico deve ser eliminado e a saída da mangueira do gás que não irá ser utilizada deve ser vedada com um bujão cego.
- Ao selar a saída da mangueira do gás que não irá ser utilizada com o bujão cego, deve utilizar definitivamente uma junta de estanqueidade nova e não utilizada anteriormente.

 **PERIGO:**  
A mangueira do gás flexível deve ser ligada de uma forma que não entre em contacto com as peças móveis em torna da mesma e que não fique aprisionada quando as peças móveis se movimentam.  
(por ex., gavetas) Além disso, não deve ser colocada em espaços onde possa ficar apertada.


 **PERIGO:**  
A mangueira de gás não deve ser prensada, obstruída ou comprimida ou ficar em contacto com as partes quentes do produto.  
Há risco de explosão devido a mangueira de gás danificada.

### Verificação de fuga no ponto de ligação

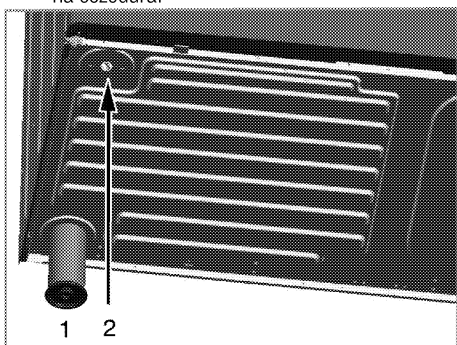
- Certifique-se de que todos os botões no produto estão desligados. Certifique-se de que o fornecimento de gás está aberto. Prepare espuma de sabão e aplique-a sobre o ponto de ligação da mangueira para controlo de fugas de gás.
- O sabão fará bolhas de espuma se existir fuga de gás. Neste caso, inspecione de novo a ligação do gás.
- **Se o seu produto tiver duas saídas de mangueira do gás,** certifique-se de que a saída

não utilizada está vedada com um bujão cego. Prepare espuma de sabão e aplique-a sobre o ponto de ligação do bujão cego para verificação de fugas de gás. O sabão fará bolhas de espuma se existir fuga de gás. Neste caso, inspecione de novo a ligação do bujão cego.

- Ao invés de sabão, pode utilizar sprays comercialmente disponíveis para verificação de fugas de gás.

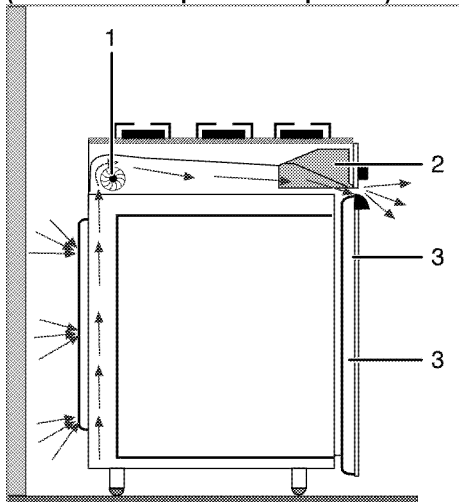
 Nunca utilize um fósforo ou isqueiro para realizar o controlo de fugas de gás.

- Empurre o produto para a parede da cozinha.
- **Ajustar os pés do forno**  
Os 4 pés são fornecidos juntamente com o forno. Cada pé deve ser instalado nos respectivos orifícios localizados nos quatro cantos sob o forno.  
Aperte a rosca do pé rodando no sentido horário. Para a sua segurança, certifique-se que eles estão nivelados quando regula os 4 pés. O desnivelamento dos pés tem influência negativa na cozedura.



- 1 Pé
- 2 Orifício do pé

## Para produtos com ventoinha de arrefecimento (Poderá não fazer parte do seu produto.)



- 1 Ventoinha de arrefecimento
- 2 Painel de controlo
- 3 Porta

Ventilatorul de răcire răcește atât panoul de comandă, cât și zona frontală a aparatului.

**i** A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar cerca de 20-30 minutos depois do forno ter sido desligado.

### Verificação final

1. Verifique as funções eléctricas.
2. Abra o fornecimento de gás.
3. Verifique se as instalações de gás estão realizadas de forma segura e bem apertadas.
4. Acenda os queimadores e verifique o aspecto da chama.

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

### Conversão de gás

**PERIGO:**  
Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, corte o fornecimento de gás.  
Há risco de explosão!

Para alterar o tipo de gás do seu equipamento, troque todos os injectores e execute o ajuste de chama para

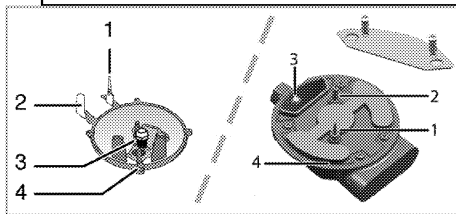
todas as válvulas numa posição caudal de saída reduzido.

### Substituição do injector para os queimadores

1. Extraia as coroas e a estrutura do queimador.
2. Desaperte os injectores rodando no sentido anti-horário.
3. Adapte os novos injectores.
4. Verifique todas as ligações para se certificar da segurança e do aperto.

**i** Os novos injectores têm a sua posição marcada na embalagem ou na tabela do injector em *Quadro dos injectores*, página 14 pode ser consultada.

**i** ((Varia dependendo do modelo do produto.))  
Em alguns queimadores de placa, o injetor está coberto por uma peça metálica. Esta cobertura metálica deve ser removida para a substituição do injetor.



- 1 Dispositivo de falha de chama (conforme o modelo)
- 2 Isqueiro
- 3 Injector
- 4 Queimador

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

### Definição do caudal de gás reduzido para as torneiras da placa

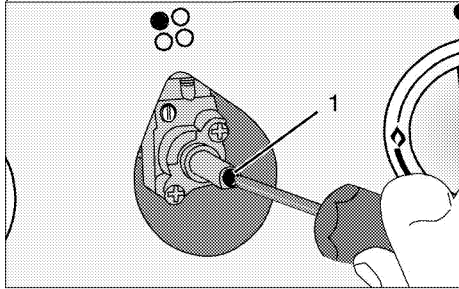
1. Acenda o queimador a ser ajustado e rode o botão para a posição de chama baixa.
2. Remova o botão da torneira de gás.
3. Use uma chave de fendas de tamanho apropriado para ajustar o parafuso de ajuste do fluxo.

Para GPL (Butano - Propano) rode o parafuso no sentido horário. Para gás natural, deverá rodar uma volta o parafuso **em sentido anti-horário**.

» A extensão normal de uma chama directa numa posição reduzida deverá ser de 6-7 mm.

4. Se a chama for maior do que a posição desejada, rode o parafuso em sentido horário. Se for menor, rode no sentido anti-horário.
5. Para a última verificação, coloque o queimador tanto na posição máxima como na mínima e verifique se a chama está acesa ou apagada.

Dependendo do tipo de torneira de gás utilizada no seu equipamento, a posição do parafuso de ajuste poderá variar.



1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo



Se o tipo de gás da unidade for alterado, a placa de características que mostra o tipo de gás da unidade também o deverá ser.

### Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.
- Para impedir que a grelha de arame e o tabuleiro dentro do forno danifiquem a porta do forno, coloque uma tira de cartão por dentro da porta do forno, nos locais que coincidem com a posição dos tabuleiros. Passe fita adesiva sobre a porta do forno até às partes laterais.
- Prenda os suportes das painéis e as tampas com fita adesiva.
- Não utilize a porta ou o manípulo para levantar ou mover o produto.



Não pouse qualquer objecto sobre o produto e desloque-o na posição vertical.



Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

## 4 Preparações

### Conselhos para poupar energia

As informações seguintes ajudá-lo(a)-ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Utilize utensílios revestidos a esmalte ou de cor escura no forno, visto que a transmissão de calor será melhor.
- Ao cozinhar as suas refeições, realize uma operação de pré-aquecimento se for aconselhável no manual do utilizador ou na descrição da cozedura.
- Durante a cozedura, não abra frequentemente a porta do forno.
- Sempre que possível, tente cozinhar mais do que um prato no forno, ao mesmo tempo. Pode cozinhar colocando dois tachos de cozedura na grelha de arame.
- Cozinhe mais algum prato após o outro. O forno ainda estará quente.
- Pode poupar energia desligando o seu forno eléctrico alguns minutos antes do fim do tempo de cozedura. Não abra a porta do forno.
- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinhar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Seleccione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.

### Uso inicial

#### Ajuste da hora

#### Primeira limpeza da unidade



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

1. Remova todos os materiais de embalagem.

2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

#### Aquecimento inicial

Aqueça o produto por cerca de 30 minutos e depois desligue-o. Desse modo, qualquer resíduo da produção será queimado e removido.



#### ATENÇÃO

As superfícies quentes causam queimaduras! O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas. Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.

#### Forno eléctrico

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Seleccione a posição Estática.
4. Seleccione a potência mais alta da grelha; consulte *Como usar o forno eléctrico*, página 26.
5. Funcione o forno por cerca de 30 minutos.
6. Desligue o seu forno; consulte *Como usar o forno eléctrico*, página 26

#### Forno com grelhador

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Seleccione a potência mais alta da grelha; consulte *Operar o grelhador*, página 29.
4. Funcione o forno por cerca de 30 minutos.
5. Desligue o seu grelhador; consulte *Operar o grelhador*, página 29



Poderá ocorrer maus odores e fumaça por um par de horas durante o funcionamento inicial. Isto é perfeitamente natural. Assegure que o cómodo esteja bem ventilado para extrair o fumo e o cheiro. Evite inalar directamente o fumo e os odores emitidos.

## 5 Como utilizar a placa

### Informações gerais sobre a cozedura



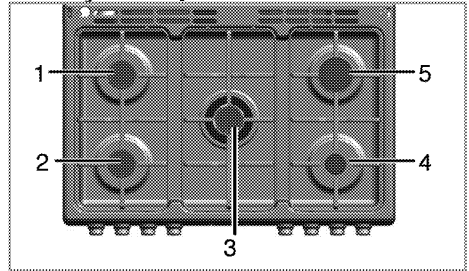
Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma. Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.
- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado. Não pose as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura. Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

### Cozedura a gás

- O tamanho da panela deve corresponder com o tamanho da chama. Ajuste as chamas de gás, para que não se estendam do fundo da panela e centre a panela no suporte para panela.

### Utilização das placas



- 1 Queimador normal 18–20 cm
- 2 Queimador normal 18–20 cm
- 3 Queimador para wok 22–24 cm
- 4 Queimador auxiliar 12–18 cm
- 5 Queimador rápido 22–24 cm é a lista de diâmetros aconselháveis dos tachos a serem utilizados nos respectivos queimadores.



### ATENÇÃO

Não utilize panelas de cozedura que excedam as dimensões mencionadas a cima. Utilizar panelas maiores causa o risco de envenenamento por monóxido de carbono, sobreaquecimento de superfícies adjacentes e botões de controlo. Utilizar panelas pequenas causa o risco de ser queimado pela chama.

O símbolo de chama grande indica a potência mais alta de cozedura e o símbolo de chama pequena indica a potência mais baixa de cozedura. Na posição off (topo), o gás não é fornecido aos queimadores.

### Acender os queimadores a gás

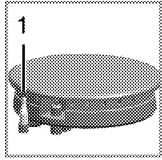
1. Mantenha premido o botão do queimador.
  2. Rode-o no sentido horário até ao símbolo de chama grande.
- » O gás é acendido com a faísca criada.
3. Ajuste-o para a potência de cozedura pretendida.

### Desligar os queimadores a gás

Rode o botão da zona de manutenção do calor para a posição off (superior).



## O sistema de segurança de desligamento do gás (em modelos com componente térmico)



### 1. Segurança do desligamento do gás

- Empurre o botão para dentro e rode-o no sentido horário para acender.
- Após acender o gás, mantenha o botão premido por mais 3-5 segundos para accionar o sistema de segurança.
- Se o gás não acender depois de premir e soltar o botão, repita o mesmo procedimento mantendo o botão premido durante 15 segundos.



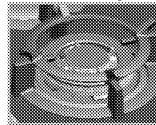
#### **PERIGO:**

Solte o botão se o queimador não acender dentro de 15 segundos.

Aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente. Há risco de acúmulo de gás e explosão!

Como prevenção contra o apagamento devido a descarga de fluido nos queimadores, o mecanismo de segurança acciona-se e desliga o gás.

## Queimador para wok



Os queimadores para wok ajudam-lhe a cozinhar mais rapidamente. O wok, que é particularmente usado na cozinha asiática é um tipo de panela de fritura plana feita de chapa de metal, que é usada para cozinhar vegetais e carnes fatiadas, numa chama forte e em pouco tempo.

Como as carnes são cozinhadas em chama forte e em muito pouco tempo n estas panelas de fritura que conduzem rápida e uniformemente o calor, o valor nutricional dos alimentos é preservado e os vegetais permanecem crocantes.

Pode usar o queimador para wok também para panelas normais.

Se quiser utilizar uma panela normal no queimador para wok, tem que retirar o suporte para wok da placa.

## 6 Funcionar com o forno

### Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno



#### ATENÇÃO

As superfícies quentes causam queimaduras! O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas. Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.



#### PERIGO:

Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, visto que pode sair vapor. O vapor exalado pode esquentar as suas mãos, rosto e/ou olhos.

### Dicas para cozer no forno

- Use placas de metal apropriadas com revestimento não aderente, vasilhas de alumínio ou formas de silicone resistentes ao calor.
- Use da melhor maneira possível o espaço na prateleira.
- Coloque a forma de assar no forno no centro da prateleira.
- Selecione a posição correcta da prateleira antes de ligar o forno ou o grelhador. Não altere a posição da prateleira quando o forno estiver quente.
- Mantenha a porta do forno fechada.

### Conselhos para assar

- Temperar o frango inteiro, o peru e grandes peças de carne com molhos tais como sumo de limão e pimenta preta antes da cozedura, melhorará os resultados da mesma.
- Demora mais 15 a 30 minutos para assar a carne com osso se comparada com a carne do mesmo tamanho sem ossos.
- Cada centímetro da espessura da carne exige aproximadamente 4-5 minutos do tempo de cozedura.
- Deixe a carne repousar no forno por cerca de 10 minutos após terminar o tempo de cozedura. O suco é melhor distribuído por todo o assado e não escorre quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado na prateleira média ou inferior, numa placa resistente ao calor.

### Conselhos para grelhar

Ao grelhar carne, peixe e aves, eles ficam rapidamente com uma cor acastanhada, levemente tostados e não ficam secos. Postas, espetadas de carne e salsichas, bem como os legumes com um elevado teor de água, tais como os tomates e as cebolas, são particularmente apropriados para serem grelhados.

- Distribua as peças a serem grelhadas na grelha de arame ou no tabuleiro de pastelaria com a grelha de arame, de tal forma que o espaço coberto não exceda o tamanho do aquecedor.
- Deslize a grelha de arame ou o tabuleiro de pastelaria para o nível pretendido no forno. Se estiver a grelhar na grelha de arame, deslize o tabuleiro de pastelaria até a prateleira inferior para recolher a gordura. Adicione alguma água no tabuleiro para uma limpeza mais fácil.

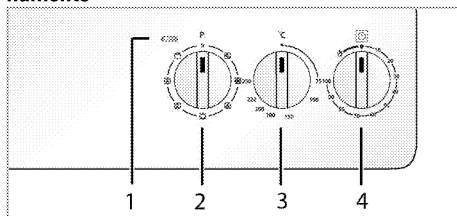


Os alimentos que não são apropriados para grelhar provocam o risco de incêndio. Grelhe apenas alimentos que sejam apropriados para o calor intenso do grelhador.

Não coloque os alimentos muito longe no fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

### Como usar o forno eléctrico

#### Seleccionar a temperatura e o modo de funcionamento



- 1 Lâmpada do termostato
  - 2 Botão da função
  - 3 Botão do termostato
  - 4 Lembrete de minuto
1. Defina o temporizador do forno para o tempo de cozedura pretendido; consulte *Usar o relógio do forno, página 28*

2. Defina o botão de temperatura para a temperatura pretendida.
3. Defina o botão de função para o modo de funcionamento pretendido.

» O forno aquece até a temperatura ajustada e mantém-se ali. Durante o aquecimento, a lâmpada da temperatura permanece acesa.

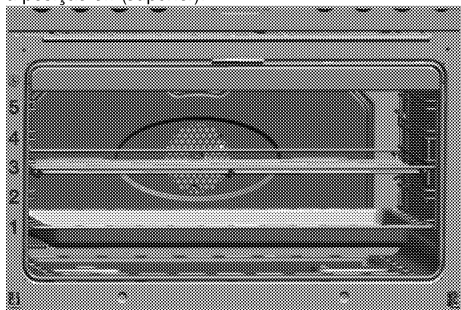
### Desligar o forno elétrico

Comute o temporizador do forno para a posição off.



Quando o temporizador estiver definido para um determinado tempo, desligará automaticamente; consulte *Usar o relógio do forno, página 28*

Rode o botão da função e o botão de temperatura para a posição off (superior).



Posições da prateleira (para modelos com grelha de arame)

### Modos de funcionamento

A ordem dos modos de funcionamento mostrada aqui pode diferir da organização no seu produto.

#### 'Top and bottom heating' (Aquecimento superior e inferior)



Os aquecimentos superior e inferior estão em funcionamento. O alimento é aquecido simultaneamente a partir de cima e de baixo. Por exemplo, é apropriado para bolos, pastelaria ou bolos e estufados em formas de assar. 'Cook with one tray only' (Fogão com um só tabuleiro).

#### 'Fan supported bottom/top heating' (Aquecimento inferior/superior ajudado pela ventoinha)



O aquecimento superior, inferior e mais a ventoinha (na parede posterior) estão em funcionamento. O ar quente é uniforme e rapidamente distribuído pelo forno através da ventoinha. 'Cook with one tray only' (Fogão com um só tabuleiro).

#### 'Fan assisted top heating' (Aquecimento superior assistido pela ventoinha)



O aquecimento superior e a ventoinha (na parede posterior) estão em funcionamento. O ar quente é melhor distribuído com a ventoinha quando comparado com a situação onde apenas o aquecimento superior está em funcionamento.

#### 'Fan assisted bottom heating' (Aquecimento inferior assistido pela ventoinha)



O aquecimento inferior e a ventoinha (na parede posterior) estão em funcionamento. O ar quente é melhor distribuído com a ventoinha quando comparado com a situação onde apenas o aquecimento inferior está em funcionamento.



Esta função pode ser utilizada também para a limpeza a vapor fácil.

#### 'Operating with fan' (Funcionamento com ventoinha)



O forno não está aquecido. Apenas a lâmpada do forno e a ventoinha (na parede posterior) estão em funcionamento. Apropriado para derreter alimentos granulares lentamente em temperatura ambiente e para arrefecer o alimento cozinhado.

### 'Fan Heating' (Aquecimento por ventoinha)



O ar quente provocado pelo aquecedor traseiro é uniformemente distribuído por todo o forno muito rapidamente, através da ventoinha. É apropriado para cozinhar os seus alimentos em diferentes níveis da prateleira e, em muitos casos, não é necessário pré-aquecer. Apropriado para cozinhar com vários tabuleiros. Esta função pode ser utilizada também para a limpeza a vapor fácil.



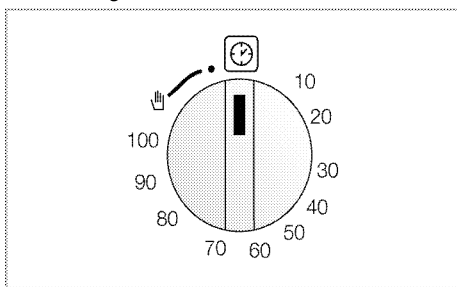
### 'Full grill' (Grelhador completo)



A grelha larga no tecto do forno está em funcionamento. É apropriado para grelhar grandes quantidades de alimento.

- Coloque porções grandes ou de médio tamanho na posição correcta da prateleira sob o aquecedor do grelhador para grelharem.
- Ajuste a temperatura para o nível máximo.
- Volte os alimentos a meio do tempo de grelhar.

### Usar o relógio do forno



### Iniciar a cozedura



Para funcionar o forno, deve seleccionar o modo de cozedura e a temperatura pretendida e definir o tempo. Caso contrário, o forno não funcionará.

1. Rode o botão de ajuste do tempo no sentido horário para definir o tempo de cozedura.
  2. Coloque o seu alimento no forno.
  3. Selecciona o modo de funcionamento e a temperatura; consulte. *Como usar o forno eléctrico, página 26.*
- » O forno será aquecido até à temperatura predefinida e mantará esta temperatura até ao fim do tempo de cozedura que seleccionou.
4. Uma vez que o tempo de cozedura tenha terminado, o botão de definição do tempo rodará automaticamente no sentido anti-horário. Soará um aviso para indicar que o tempo definido acabou e a alimentação eléctrica é então cortada.



Se não quiser usar a função temporizador, rode o botão no sentido anti-horário até o símbolo manual.

5. Desligue o forno com o botão de definição do tempo, o botão de função ou o botão de temperatura.

### Desligar o forno antes de definir o tempo

1. Rode o botão de ajuste do tempo no sentido anti-horário até que pare.
2. Desligue o forno com o botão de função e o botão de temperatura.

### Tabela de tempos de cozedura



Os tempos neste capítulo servem como guia. Os tempos podem variar devido a temperatura do alimento, espessura, tipo e a sua preferência de cozedura.

### Cozer no forno e assar



A 1ª prateleira do forno é a **prateleira** do fundo.

Prato	Número do tabuleiro		Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
Bolos no tabuleiro*	Um tabuleiro		3	175	20 ... 30
Bolos na forma*	Um tabuleiro		2..3	180	40 ... 50
Bolos em papel vegetal*	Um tabuleiro		3	175	20 ... 30
Bolo fofo*/**	Um tabuleiro		3	175	10 ... 20
	2 tabuleiros		1..4	175	15 ... 25
Bolinhos*	Um tabuleiro		3	175	20 ... 30
	2 tabuleiros		1..4	170..190	30 ... 45
Massa de pão*	Um tabuleiro		2..3	200	30 ... 45


Pastelaria fina*	Um tabuleiro		2..3	200	30 ... 40
	2 tabuleiros		1...4	200	40 ... 50
Massa com fermento*	Um tabuleiro		2..3	200	35 ... 50
Lasanha*	Um tabuleiro		2..3	200	30 ... 45
Pizza (fina)*	Um tabuleiro		2..3	200 ... 220	15 ... 20
Pizza (fina) *	Um tabuleiro		2..3	200	10 ... 15
Bife (inteiro) /Rosbife	Um tabuleiro		2..3	25 min. 250/max, depois 180 ... 190	100 ... 120
Perna de borrego (guisada)	Um tabuleiro		2..3	25 min. 250/max, depois 190	70 ... 90
Frango assado	Um tabuleiro		2..3	15 min. 250/max, depois 180 ... 190	55 ... 65
Perú (5.5 kg)	Um tabuleiro		1	25 min. 250/max, depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Um tabuleiro		2..3	200	20 ... 30

Quando cozinhar com dois tabuleiros ao mesmo tempo, coloque o tabuleiro mais fundo na prateleira superior e o outro tabuleiro na prateleira inferior.

\* Sugere-se que efectue o pré-aquecimento para todos os alimentos.

\*\*Sugerimos uma forma de bolo de 26 cm diâmetro para bolos de massa de pão-de-ló.

## Operar o grelhador



**ATENÇÃO**  
 Feche a porta do forno ao grelhar.  
 As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Ao grelhar, rode o botão de ajuste da hora no sentido anti-horário até o símbolo de mão.


### Ligar o grelhador

1. Rode o botão de função até o símbolo de grelhador pretendido.
2. Depois, seleccione uma temperatura do grelhador desejada.
3. Se necessário, realize um pré-aquecimento de cerca de 5 minutos.

» A luz da temperatura acende-se.

### Desligar o grelhador

1. Rode o botão da função para a posição Off (topo).



Os alimentos que não são apropriados para grelhar provocam o risco de incêndio. Grelhe apenas alimentos que sejam apropriados para o calor intenso do grelhador.  
 Não coloque os alimentos muito longe no fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

## Tabelas de tempos de cozedura para grelhar

### Grelhar com grelhador eléctrico

Alimento	Posição da prateleira	Temperatura recomendada (°C)**	Tempo de grelhar (aprox.)
Peixe	3..4	250/max	20...25 min. #
Frango fatiado	3..4	250/max	15...20 min.
Costeletas de borrego	3..4	250/max	12...15 min.
Rosbife	3...4	250/max	15...25 min. #
Costeletas de vitela	3..4	250/max	15...25 min. #

# dependendo da espessura

\*\*Se a temperatura de grelhador do seu produto não puder ser ajustada, o grelhador irá funcionar na temperatura máxima.

## 7 Manutenção e cuidados

### Informações gerais

A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.



#### PERIGO:

Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção. Há risco de choque eléctrico!



#### PERIGO:

Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queimem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contém ácido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.



Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

### Limpar a placa

#### Placas a gás

1. Remova e limpe os suportes de panela e as coroas dos queimadores.
2. Limpe a placa.
3. Instale as coroas dos queimadores e verifique se estão ajustadas correctamente.

4. Ao instalar as grelhas superiores, preste atenção ao colocar os suportes de panela para que os queimadores fiquem centrados.

### Limpar o painel de controlo

Limpe o painel e os botões de controlo com um pano húmido e seque-os.



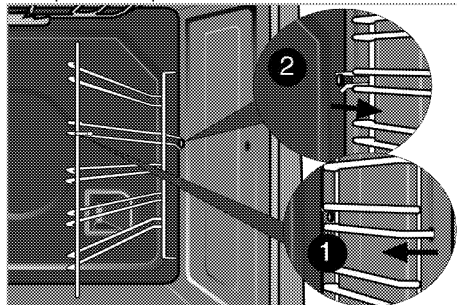
Se o seu produto estiver equipado com botões/teclas, não remova as teclas de controlo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo pode ficar danificado!

### Limpar o forno

#### Para limpar a parede lateral (Varia dependendo do modelo do produto.)

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

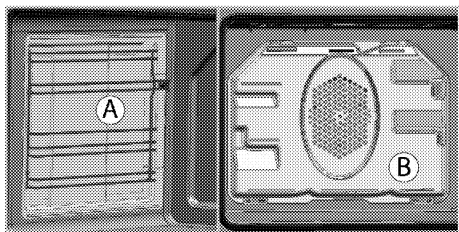
1. Retire a parte frontal da prateleira lateral, puxando-a na direcção contrária à da parede lateral.
2. Retire completamente a prateleira lateral, puxando-a para si.



#### Paredes catalíticas

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

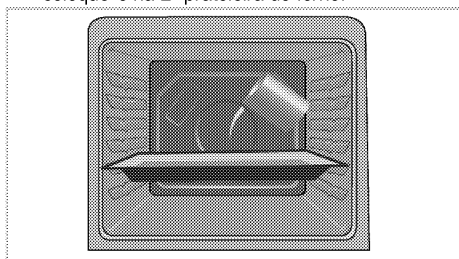
As paredes laterais interiores (A) e/ou a parede traseira (B) do seu produto poderão estar revestidas de esmalte catalítico. As paredes catalíticas apresentam uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas. As superfícies porosas das paredes catalíticas limpam-se automaticamente ao absorver e converter os salpicos de óleo (vapor e dióxido de carbono).



### Limpeza a vapor fácil

Assegura a limpeza fácil porque a sujidade (recente ou incrustada) é amaciada com o vapor que se forma dentro do forno e a água que cai pela condensação nas superfícies internas do forno.

1. Remova todos os acessórios de dentro do forno.
2. Verta 750 ml de água para o tabuleiro do forno e coloque-o na 2ª prateleira do forno.



3. Ajuste o forno para o modo de limpeza a vapor fácil e executar a 100 ° C por 25 minutos.
4. Abra a porta e limpe a superfície interna do forno com uma esponja ou pano húmido.
5. Para limpar a sujidade persistente, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.

### Limpar a porta do forno

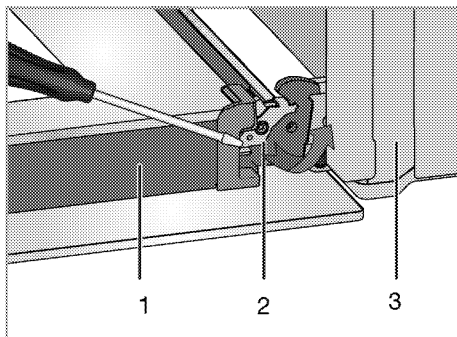
Para limpar a porta do forno, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.



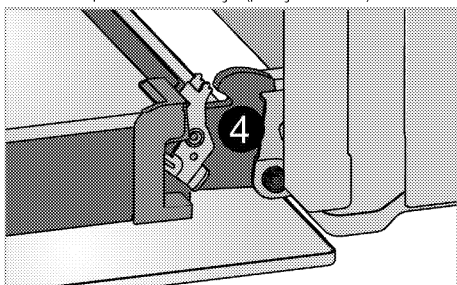
Não use limpadores ásperos abrasivos ou raspadores metálicos pontiagudos para limpar a porta do forno. Eles podem riscar a superfície e destruir o vidro.

### Remover a porta do forno

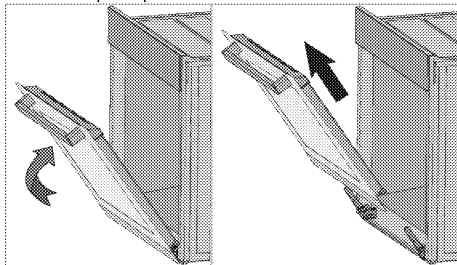
1. Abra a porta frontal (1).
2. Abra os grampos do compartimento da dobradiça (2) dos lados esquerdo e direito da porta frontal, pressionando-os para baixo, conforme ilustrado na figura.



1. Porta
2. Bloqueio da dobradiça (posição fechada)
3. Forno
4. Bloqueio da dobradiça (posição aberta)



3. Desloque a porta frontal até ao meio.



4. Remova a porta frontal puxando-a para cima para a soltar das dobradiças esquerda e direita.



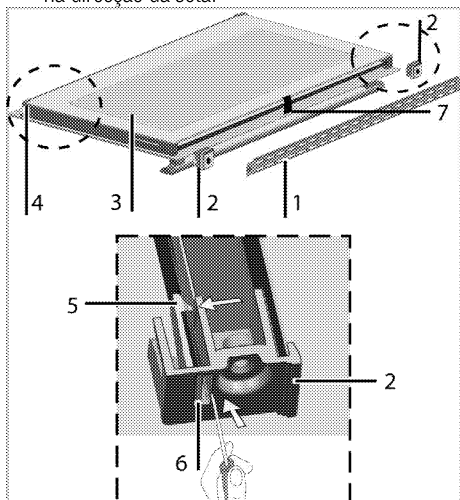
Os passos executados durante o processo de remoção devem ser realizados em ordem inversa para instalar a porta. Não se esqueça de fechar os grampos no compartimento da dobradiça ao reinstalar a porta.

### Remover o vidro interno da porta (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

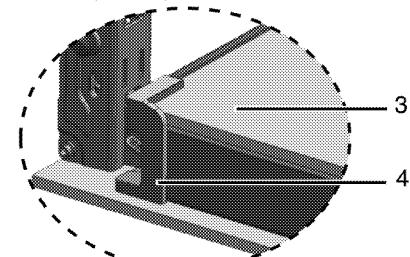
O painel de vidro interno da porta do forno pode ser removido para limpeza.

1. Abra a porta do forno.

2. Remova a parte de metal (1) desapertando os parafusos que a seguram.
3. Remova os suportes plásticos (2), use um metal ou plástico plano, por ex: uma faca, uma chave de fendas, para soltar os pés de fixação (5).
4. Empurre os pés de fixação através da janela (6) na direcção da seta.



- 1 Parte de metal
- 2 Condutor plástico
- 3 Painel de vidro interior
- 4 Ranhura plástica inferior
- 5 Pés de fixação
- 6 Janela
- 7 Chapa de suporte do vidro



5. Puxe a chapa (7) até a metade na sua direcção, para liberar os painéis de vidro interiores.
6. Puxe o painel de vidro interno (3) na sua direcção até que o desenganche das suas ranhuras plásticas (4).
7. Puxe o painel de vidro mais interior na sua direcção até que o desenganche das suas ranhuras plásticas, igual ao painel de vidro interior.

8. Ao reinstalar o painel de vidro, certifique-se que está assentado dentro das ranhuras plásticas. Não se esqueça de colocar a chapa de volta na sua posição.

## Substituir a lâmpada do forno



### PERIGO:

Antes de substituir a lâmpada do forno, certifique-se que o produto está desligado da tomada e arrefecido, de forma a evitar o risco de um choque eléctrico.

As superfícies quentes podem causar queimaduras!



A lâmpada do forno possui um bulbo especial que pode resistir até 300°C. Consulte *Especificações técnicas, página 13* para detalhes. As lâmpadas do forno podem ser obtidas nos agentes de assistência autorizada.



A posição da lâmpada pode variar daquela da figura.



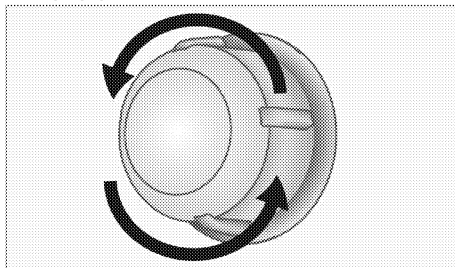
A lâmpada usada neste aparelho não é adequada para iluminação doméstica. O objetivo definido para esta lâmpada é o de ajudar o utilizador a ver os alimentos.



As lâmpadas usadas neste aparelho têm de suportar condições físicas extremas como sejam temperaturas acima de 50°C.

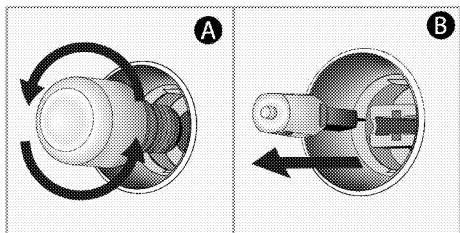
## Se o seu forno estiver equipado com uma lâmpada redonda:

1. Desligue o produto da corrente.
2. Rode a tampa de vidro no sentido horário, para a remover.



3. Se a sua lâmpada do forno for do tipo (A), apresentado na figura abaixo, retire-a, rodando conforme demonstrado, e substitua-a. Se esta for do tipo (B), puxe e retire-a, conforme apresentado na figura, e substitua-a.





4. Instale a tampa de vidro.

## 8 Resolução de problemas

### O forno emite vapor quando em utilização.

- É normal que se liberte vapor durante o funcionamento. >>> *Isso não é uma avaria.*

### O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

### O produto não funciona.

- O fusível principal está queimado ou com defeito. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recolque-os.*
- O produto não está ligado na tomada (de terra). >>> *Verifique a ligação da ficha.*

### A luz do forno não funciona.

- A lâmpada do forno está fundida. >>> *Substitua a lâmpada do forno.*
- A alimentação está cortada. >>> *Verifique se há energia. Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recolque os fusíveis.*

### O forno não aquece.

- Pode não estar definido para uma função de cozedura e/ou temperatura específicas. >>> *Defina o forno para uma função e/ou temperatura específicas.*
- Nos modelos dotados de temporizador, o mesmo não está ajustado. >>> *Ajuste o tempo.* (Nos produtos com forno de microondas, o temporizador controla apenas o forno de microondas.)
- A alimentação está cortada. >>> *Verifique se há energia. Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recolque os fusíveis.*

### Não há faísca de ignição.

- Sem corrente. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis.*
- O tempo não está definido. >>> *Definir ao tempo*

### Não há gás.

- A válvula principal do gás está fechada. >>> *Abra a válvula do gás.*
- A mangueira do gás está dobrada. >>> *Instale correctamente a mangueira do gás.*

### Os queimadores não queimam adequadamente ou de maneira alguma.

- Os queimadores estão sujos. >>> *Limpe os componentes do queimador.*
- Os queimadores estão molhados. >>> *Seque os componentes do queimador.*
- A coroa do queimador não está instalada de forma segura. >>> *Instale a coroa do queimador correctamente.*
- A válvula do gás está fechada. >>> *Abra a válvula do gás.*
- O cilindro de gás está vazio (quando usa LPG). >>> *Substitua o cilindro do gás.*

### (Em modelos com temporizador) O visor do relógio está a piscar ou o símbolo do relógio está aceso.

- Anteriormente, ocorreu alguma falha eléctrica. >>> *Ajuste a hora/ Desligue e ligue novamente o produto.*



Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.



