



## **Pećnica**

Uputstvo za upotrebu

**Фурна**

Ръководство за употреба

**Плита**

Руководство пользователя



FSE66000GS-FSE66000GW

**BS / BG / RU**

285.3033.53/R.AH/5.07.2021/3-3

7786587813-7786587814

## Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

Poštovani Korisniče,

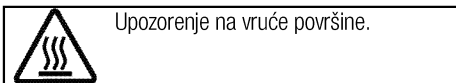
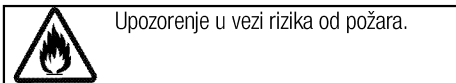
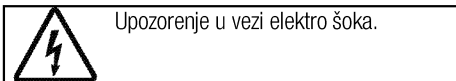
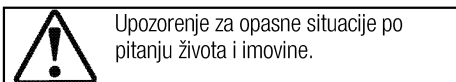
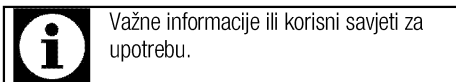
Hvala vam što ste izabrali Beko proizvod. Nadamo se da ćete uživati u najboljim rezultatima vašeg proizvoda koji je proizveden pomoću najmodernije tehnologije visoke kvalitete. Stoga, molimo vas pažljivo pročitajte ovaj cijeli priručnik za korisnika i sve druge prateće dokumente prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih kao referencu za buduću upotrebu.

Ako uručite ovaj proizvod nekom drugom, također mu/joj predajte i ovaj priručnik za korisnika. Slijedite sva upozorenja i informacije u ovom priručniku za korisnika.

Zapamtite da se ovaj priručnik za korisnika može primijeniti i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti identifikovane u ovim uputstvima.

### Pojašnjenje simbola

Sljedeći simboli su korišteni u ovom priručniku za korisnika:



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

**1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš 4**

Opće mjere sigurnosti .....	4
Električna sigurnost.....	4
Sigurnost proizvoda.....	5
Predviđena upotreba.....	8
Sigurnost za djecu .....	8
Odlaganje starog proizvoda.....	8
Odlaganje materijala za pakovanje .....	9

**2 Opće informacije 10**

Pregled .....	10
Sadržaj pakovanja.....	11
Tehničke specifikacije .....	12

**3 Instalacija 13**

Prije instalacije .....	13
Instalacija i povezivanje .....	14
Odlaganje starog proizvoda.....	15

**4 Priprema 16**

Savjeti za uštedu energije.....	16
Prva upotreba.....	16
Prvo čišćenje uređaja.....	16
Početno zagrijavanje .....	16

**5 Kako koristiti ploču za kuhanje 18**

Opšte informacije o kuhanju.....	18
Upotreba ploče za kuhanje.....	18

**6 Kako rukovati pećnicom 19**

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju ....	19
Kako rukovati električnom pećnicom.....	19
Načini rada .....	20
Tabela vremena kuhanja.....	21
Kako rukovati roštiljom .....	22
Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja .....	22

**7 Održavanje i njega 23**

Opšte informacije.....	23
Čišćenje ploče za kuhanje.....	23
Čišćenje kontrolne ploče.....	23
Čišćenje pećnice.....	23
Skidanje vrata pećnice.....	24
Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima .....	25
Zamjena svjetla u pećnici.....	26

**8 Rješavanje problema 27**

## **I Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš**

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od lične povrede ili oštećenja imovine. Ne pridržavanje ovih uputstava će poništiti svaku garanciju.

### **Opće mjere sigurnosti**

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca dobi od 8 godina i starija kao i osobe sa reduciranim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ukoliko im je obezbijeđen nadzor ili uputstvo u vezi upotrebe uređaja na bezbijedan način i razumijevanja opasnosti koje mogu biti uključene.  
Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju obavljati radnje oko čišćenja i održavanja.
- Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili ako su instruirani po pitanju upotrebe uređaja.  
Djeca koju nadgledate ne smiju se igrati s uređajem.
- Ako je proizvod uručen nekom drugom za ličnu upotrebu ili da se

koristi kao rabljeni proizvod, takođe treba uručiti priručnik za korisnika, oznake proizvoda i druge relevantne dokumente kao i dijelove proizvoda .

- Nikada ne postavljajte proizvod na tepih-pokrivene podove. U spurotnom, manjak protoka zraka ispod proizvoda će prouzrokovati pregrijavanje električnih dijelova. To će prouzrokovati probleme s vašim proizvodom.
- Postupke ugradnje i opravke uvijek moraju izvoditi ovlaštene serviseri. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe što takođe može prouzrokovati da garancija bude nevažeća. Prije ugradnje, pažljivo pročitajte uputstva.
- Nemojte koristiti uređaj ukoliko je u kvaru ili ako na njemu ima vidljivih oštećenja.
- Uvjerite se da su funkcijske tipke proizvoda isključene nakon svake upotrebe.

### **Električna sigurnost**

- Ukoliko proizvod ima grešku, ne bi trebalo njim rukovati dok se greška ne popravi od strane zastupnika iz ovlaštenog servisa. Postoji rizik od elektro šoka!

- Proizvod spojite samo na uzemljeni izlaz/vod s naponom i zaštitu kao što je specificirano u odjeljku "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakve probleme nastale zbog toga što proizvod nije bio uzemljen u skladu sa lokalnim regulativama.
- Nikada ne perite proizvod poljevanjem ili posipanjem vode po njemu! Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod mora biti iskopčan za vrijeme ugradnje, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je napojni kabal za priključivanje proizvoda oštećen, isti se mora zamijeniti od strane proizvođača, njegovog zastupnika ili sličnih kvalifikovanih osoba da bi se izbjegli neželjeni rizici.
- Koristite samo kabal za priključivanje koji je specificiran u odjeljku "Tehničke specifikacije".
- Uređaj mora biti ugrađen tako da se može u potpunosti iskopčati sa mreže. Separacija mora biti obezbijedena bilo pomoću glavnog utikača, bilo pomoću sklopke ugrađene u fiksnu električnu instalaciju, u skladu sa konstrukcionim propisima.
- Stražnja površina pećnice zagrije se prilikom korištenja. Budite sigurni da električni priključak nema kontakta sa stražnjom površinom; u suprotnom, spoj se može oštetiti.
- Nemojte dozvoliti da se napojni kabal zaglavi između vrata pećnice i okvira i nemojte voditi kabal preko toplih površina. U suprotnom, izolacija kabla bi se mogla istopiti što može izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja. Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.

### **Sigurnost proizvoda**

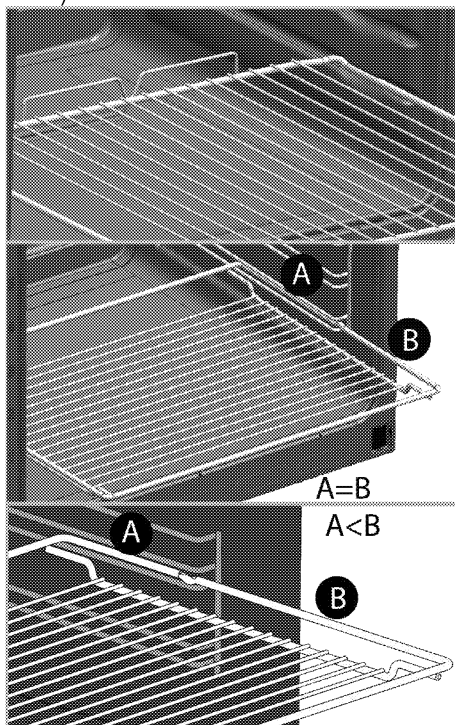
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrela za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
- Osobe čije su prosudbe ili koordinacija smanjene pod uticajem alkohola i/ili droga ne smiju koristiti uređaj.

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se zapali kada stupi u kontakt sa vrućim površinama.
- Nemojte stavljati nikakve zapaljive materijale u blizini proizvoda jer i bočne strane mogu postati vruće tokom upotrebe.
- Uređaj postaje vruć za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijanih elemenata unutar pećnice.
- Držite sve otvore za ventilaciju očišćenim od prepreka.
- Nemojte zagrijavati zatvorene konzerve niti staklene posude u pećnici. Pritisak koji se može stvoriti u tim konzervama/posudama može dovesti do njihovog pucanja.
- Nemojte stavljati pladnjeve za pečenje, posude ili aluminijsku foliju direktno na dno pećnice. Akumuliranje toplote moglo bi uzrokovati oštećenja na dnu pećnice.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače da čistite staklo na vratima pećnice jer oni mogu izgubiti površinu, što može rezultirati lomom na staklu.

- Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.
- (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)

Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na stalke za rešetku

Važno je da se žičana rešetka i/ili pladanj postave ispravno na stalak. Umetnite žičanu rešetku ili pladanj između 2 tračnice i osigurajte da bude uravnoteženo prije nego stavite hranu na to (Molimo pogledajte slijedeću sliku).



- Nemojte koristiti proizvod ukoliko je staklo na prednjim vratima uklonjeno ili slomljeno.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.
- Postavite papir za pečenje u posudu za kuhanje ili na dodatnu opremu pećnice (pladanj, žičanu rešetku itd.) zajedno s hranom i potom ubacite sve u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak dijelova papira za pečenje koji se preljeva izvan dodatne opreme ili posude da bi se spriječio rizik dodirivanja grijanih elemenata pećnice. Nikada ne koristite papir za pečenje na radnoj temperaturi koja je viša od naznačene vrijednosti za papir za pečenje. Nemojte stavljati papir za pečenje direktno na bazu pećnice.
- UPOZORENJE: Prije zamjene lampice, uvjerite se da je napojni kabl uređaja isključen iz utičnice ili da je automatska sklopka isključena kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Nemojte zatvarati poklopac sve dok se kola na ploči za kuhanje ili gorionici ne ohlade. Posušite poklopac prije nego ga otvorite kako biste izbjegli curenje vode na stražnjim ili unutrašnjim dijelovima uređaja.
- Uređaj ne smije biti instaliran iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.
- Proizvod se mora postaviti direktno na pod. Ne smije se stavljati na neku podlogu ili postolje.
- UPOZORENJE: Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje sa masnoćom ili uljem može biti opasno i može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i potom pokrijte plamen sa, npr. poklopcem ili dekom.
- OPREZ: Proces kuhanja se mora nadgledati. Kratkotrajni proces kuhanja se mora neprestano nadgledati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Nemojte ostavljati stvari na površinama za kuhanje.
- Uređaj nije namijenjen za rukovanje sredstvima nekog eksternog programatora ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike ploče za kuhanje dizajnirane od strane proizvođača uređaja za kuhanje ili one koji su naznačeni od strane proizvođača uređaja u uputstvima za upotrebu kao pogodne za štitnike ploče za kuhanje, ugrađene u uređaj.

Korištenje neadekvatnih štitnika može prouzrokovati nezgode.

Za sigurnost od požara na proizvodu;

- Provjerite da li utikač odgovara utičnici kao i to da ne uzrokuje iskrenje.
- Ne upotrebljavajte oštećen ili sječen ili produžni kabal osim originalnog kabla.
- Budite sigurni da tečnost ili vlaga na utičnici ne dospiju u proizvod preko utikača.

### **Predviđena upotreba**

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Komercijalna upotreba nije dopuštena.
- OPREZ: Ovaj uređaj je samo za kuhanje. On se ne smije koristiti u druge svrhe, na primjer grijanje prostorije.
- Uređaj se ne smije koristiti za zagrijavanje tanjira ispod roštilja, sušenje peškira ili krpa itd. vješanjem istih na ručkama kao ni u svrhu zagrijavanja.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete uzrokovane nepropisnim korištenjem ili greškama pri rukovanju.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i roštiljanje hrane.

### **Sigurnost za djecu**

- UPOZORENJE: Pristupačni dijelovi mogu postati vrući tokom

upotrebe. Malu djecu treba držati dalje od uređaja.

- Ambalažni materijali mogu predstavljati opasnost za djecu. Držite ambalažne materijale dalje od dohvata djece. Molimo odložite sve dijelove pakovanja i skladu sa ekološkim propisima.
- Električni proizvodi predstavljaju opasnost za djecu. Držite djecu dalje od proizvoda kada je on u funkciji i nemojte dozvoliti djeci da se igraju s tim proizvodom.
- Ne ostavljajte iznad uređaja bilo kakve predmete koje djeca mogu dosegnuti.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dajte djeci da sjedaju na njih. Vrata se mogu oboriti ili se mogu oštetiti šarke na vratima.

### **Odlaganje starog proizvoda**

**Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:**



Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Odnosite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.



**Usklađenost sa RoHS Direktivom:**

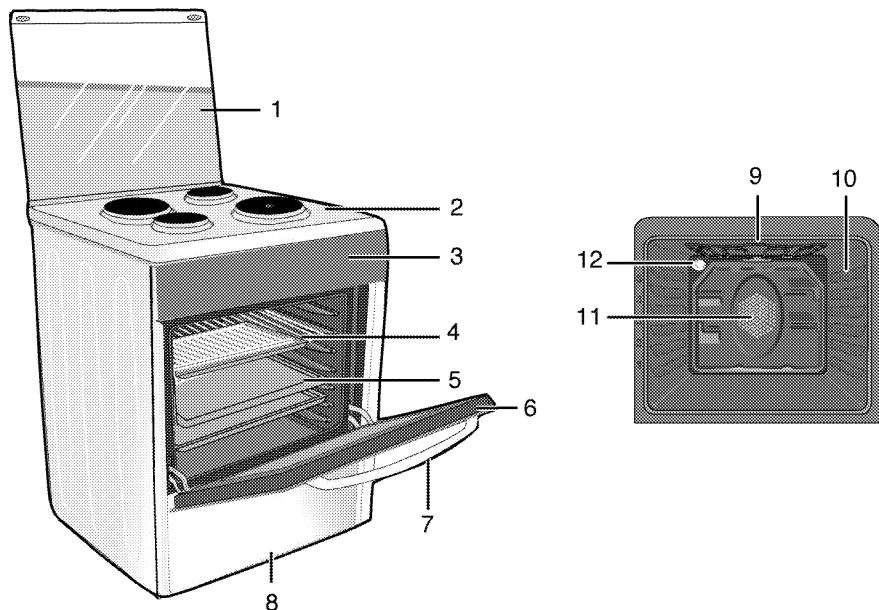
Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

**Odlaganje materijala za pakovanje**

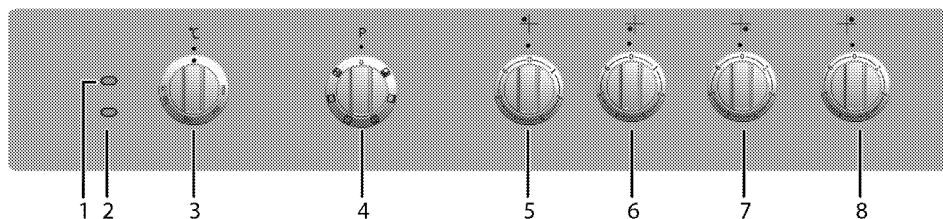
- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

## 2 Opće informacije

### Pregled



- |   |                   |    |                                       |
|---|-------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Poklopac na vrhu  | 7  | Drška                                 |
| 2 | Ploča gorionika   | 8  | Donji dio                             |
| 3 | Upravljačka ploča | 9  | Grijni element roštilja               |
| 4 | Žičani nosač      | 10 | Položaji police                       |
| 5 | Pladanj           | 11 | Motor ventilatora (iza čelične ploče) |
| 6 | Prednja vrata     | 12 | Lampa                                 |



- |   |                        |
|---|------------------------|
| 1 | Lampica upozorenja     |
| 2 | Termostatska lampa     |
| 3 | Termostatska sklopka   |
| 4 | Funkcijska sklopka     |
| 5 | Ringla Stražnji lijevi |
| 6 | Ringla Prednji lijevi  |
| 7 | Ringla Prednji desni   |
| 8 | Ringla Stražnji desni  |

## Sadržaj pakovanja

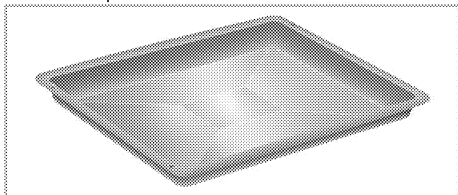


Isporučeni pribor se može razlikovati ovisno od modela proizvoda. Svaki komad dodatnog pribora koji je opisan u priručniku za korisnika ne mora biti isporučen uz vaš proizvod.

### 1. Uputstvo za upotrebu

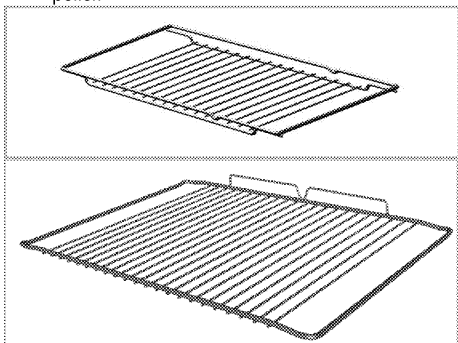
### 2. Standardni pladanj

Upotrebjava se za peciva, zamrznutu hranu i velike pečenice.



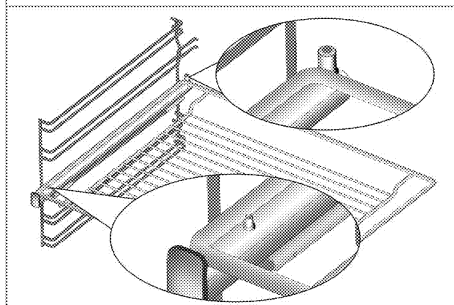
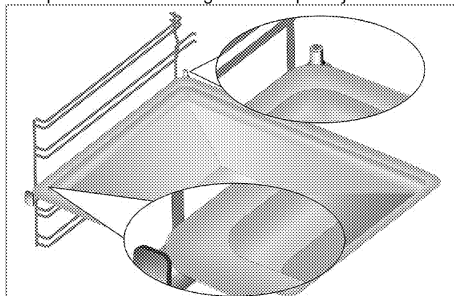
### 3. Rešetka roštilja

Upotrebjava se za prženje i za postavljanje hrane koju treba peći, pržiti ili kuhati u loncu na željenoj polici.



### 4. Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na teleskopske stalke (Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Teleskopski stalci omogućavaju vam da lako postavite i uklonite pladnjeve i žičani nosač. Kada koristite pladnjeve i žičani nosač sa teleskopskim stalcima, osigurajte da zakačke na stražnjem odjeljku teleskopskog stalka stoje nasuprot rubova žičanog nosača i pladnja.



## Tehničke specifikacije

<b>OPŠTI</b>	
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm/600 mm/600 mm
Napon/frekvencija	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja električne energije	8,4 kW
Vrsta kabla/poprečni presjek	min.H05W-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> / 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>PLOČA ZA KUHANJE</b>	
<b>Gorionici</b>	
Stražnji lijevi	<b>Ringla</b>
Dimenzije	145 mm
Snaga	1000 W
Prednji lijevi	<b>Ringla</b>
Dimenzije	180 mm
Snaga	2000 W
Prednji desni	<b>Ringla</b>
Dimenzije	145 mm
Snaga	1000 W
Stražnji desni	<b>Ringla</b>
Dimenzije	180 mm
Snaga	2000 W
<b>PEĆNICA/ROŠTILJ</b>	
<b>Glavna pećnica</b>	<b>Potpomognuta ventilatorom</b>
Unutrašnja lampica	15–25 W
Potrošnja električne energije roštilja	2,2 kW

#

Osnove: Informacije o električnim pećnicama na etiketi o energiji date su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardima. Te vrijednosti su determinirane pod standardnim opterećenjem sa donjim-gornjim grijačima ili funkcijama zagrijavanja potpomognutim ventilatorom (ukoliko postoje).

Klasa energetske efikasnosti je determinirana u skladu sa slijedećim prioritetima što zavisi od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Kuhanje uz eco-ventilator, 2- Turbo sporo kuhanje, 3- Turbo kuhanje, 4- Zagrijavanje donje/gornje površine potpomognuto ventilatorom, 5- Zagrijavanje donje i gornje površine.



Tehničke specifikacije su podložne izmjenama bez prethodne obavijesti kako bi se poboljšao kvalitet uređaja.



Slike u ovom priručniku su shematske i moguće je da se ne podudaraju tačno s vašim uređajem.



vrijednosti prikazane na naljepnicama uređaja ili u priloženoj dokumentaciji postignute su u laboratorijskim uvjetima u skladu sa relevantnim standardima. Ovisno o uvjetima okoline i rada uređaja, ove vrijednosti mogu varirati.

### 3 Instalacija

Proizvod mora biti ugrađen od strane ovlaštene osobe u skladu sa propisima koji su na snazi. U suprotnom, garancija će postati nevažeća. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe i garancija može biti nevažeća.



Priprema lokacije i elektro instalacije za ovaj proizvod je u nadležnosti korisnika.



#### OPASNOST:

Prilikom instalacije, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim propisima o plinskim i/ili električnim instalacijama.



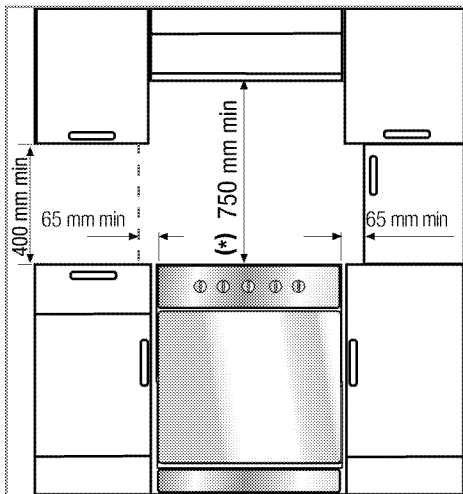
#### OPASNOST:

Prije instalacije, izvršiti vizuelno proveru da li na proizvodu ima bilo kakvih nedostataka. Ako da, nemojte vršiti instalaciju. Oštećeni proizvodi predstavljaju rizik za vašu sigurnost.

#### Prije instalacije

Da bi se osiguralo da ispod uređaja postoji prostor za zrak, što je od ključnog značaja, preporučujemo da se uređaj postavi na čvrstu podlogu i da nožice ne utonu u tepih ili bilo kakav meki prekrivač za pod.

Kuhinjski pod mora biti takav da može podnositi težinu uređaja i dodatnu težinu posuđa i pribora za kuhanje i hrane.



- Može se koristiti uz ormariće sa obje strane, ali da bi se ostvarila minimalna udaljenost od 400mm iznad nivoa ploče za kuhanje, ostavite

zazor sa strane od 65mm između uređaja i zida, pregrade ili visokog plakara.

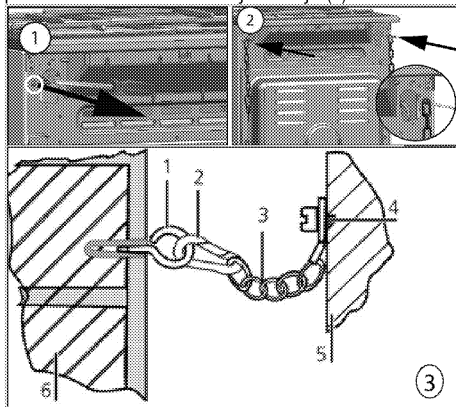
- Može se koristiti i kao samostojeći uređaj. Omogućite minimalnu razdaljinu od 750 mm iznad površine ploče za kuhanje.
- (\*) Kada je potrebno ugraditi kuhinjsku napu iznad štednjaka, pogledajte priložena uputstva od proizvođača kuhinjske nape za pravilno određivanje visine ugradnje (min 650 mm).
- Uređaj odgovara klasi uređaja 1, tj. može se postavljati sa stražnjim dijelom i **jednom** stranom uz kuhinjske zidove, kuhinjski namještaj ili opremu bilo koje veličine. Kuhinjski namještaj ili oprema sa **druge** strane mogu biti samo iste veličine ili manji.
- Kuhinjski namještaj koj se postavlja pored uređaja mora biti otporan na toplotu (minimalno 100 °C).

#### Sigurnosni lanac

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

Uređaj se mora osigurati od neuravnoteženosti korištenjem dva sigurnosna lanca koji se isporučuju uz pećnicu.

Pričvrstite kuku (1) koristeći odgovarajući klin na kuhinjski zid (6) i povežite sigurnosni lanac (3) na kuku pomoću mehanizma za zaključavanje (2).

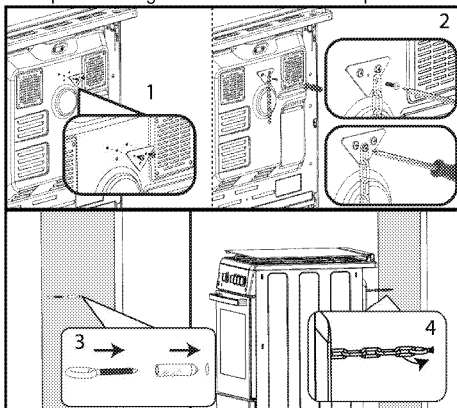


- Kuka za stabilnost
- Mehanizam za zaključavanje
- Sigurnosni lanac
- Čvrsto pričvrstite lanac na stražnji dio štednjaka
- Stražnji dio štednjaka
- Kuhinjski zid

## Ako vaš proizvod ima 1 sigurnosni lanac;

Uređaj se mora osigurati od neuravnoteženosti korištenjem isporučeneog jednog sigurnosnog lanca na vašoj pećnici.

Slijedite dolje navedene korake koji su dati na slici da biste pričvrstili sigurnosni lanac na vašem proizvodu.



**i** Lanac za stabilnost treba biti kratak koliko god je to praktično moguće kako bi se izbjeglo naginjanje pećnice prema naprijed i dijagonalno da bi se izbjeglo naginjanje pećnice na stranu.

Lanac za stabilnost štednjaka za štednjake koji nisu dizajnirani sa prorezom za konzolno pričvršćivanje.

## Instalacija i povezivanje

Proizvod se isključivo može instalirati i priključiti u skladu sa statutarim pravilima instalacije.

**i** Nemojte instalirati proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emitira vaš proizvod će povećati potrošnju energije uređaja za rashlađivanje.

- Proizvod trebaju prenositi najmanje dvije osobe.
- Proizvod se mora postaviti direktno na pod. Ne smije se stavljati na neku podlogu ili postolje.

**i** Ne koristite vrata i/ili ručku da biste prenosili ili premješali ovaj proizvod. Vrata, ručka ili baglame se mogu oštetiti.

## Električno spajanje

Priključite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod koji su zaštićeni minijaturnom automatskom sklopkom odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje uradi kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakva oštećenja koja mogu nastati zbog

korištenja proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim propisima.

**OPASNOST:**  
**!** Uređaj mora biti spojen na napojnu mrežu samo od strane ovlaštene i kvalifikovane osobe. Period garancije za proizvod počinje samo nakon ispravno izvršene instalacije. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe.

**OPASNOST:**  
**!** Kabal za napajanje se ne smije pritiskati, savijati ili gnječiti, niti doći u kontakt sa vrućim dijelovima na proizvodu. Oštećeni kabal za napajanje se mora zamijeniti od strane kvalifikovanog električara. U suprotnom, postoji rizik od elektro šoka, kratkog spoja ili požara!

Podaci napojnog voda moraju odgovarati podacima navedenim na etiketi o tipu proizvoda. Pločica sa podacima o napajanju može se vidjeti kada se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na stražnjem zidu jedinice, ovisno o tipu jedinice.

Napojni kabal vašeg proizvoda se mora slagati sa vrijednostima iz tabele "Tehničke specifikacije".

**OPASNOST:**  
**!** Prije započinjanja bilo kakvog rada na električnim instalacijama, iskopčajte uređaj iz napajanja. Postoji rizik od elektro šoka!

## Spajanje napojnog kabla

**i** Dok obavljate spajanje žica, morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih propisa o električnoj energiji i morate koristiti odgovarajuću utičnicu/vod i utikač za pećnicu. U slučaju da su energetska ograničenja proizvoda izvan trenutnog kapaciteta nosivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora spojiti direktno preko fiksne električne instalacije, bez korištenja utikača i utičnice/voda.

1. **Ako napojni kabal nije ispučen uz vaš proizvod**, napojni kabal koji odaberete iz tabele (Tehničke specifikacije, Stranica 12) u skladu sa elektro instalacijama u vašem domu mora biti spojen na vaš proizvod slijedeći uputstva u dijagramu kablova.

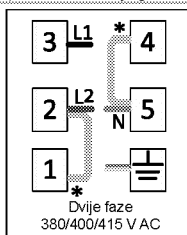
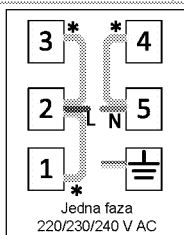
Nije moguće prekinuti sve polove u izvoru napajanja, jedinica prekida s minimalno 3 mm kontaktnog zazora (osigurači, prekidači linijske sigurnosti, kontaktori) mora biti spojena i svi polovi ove jedinice prekida

moraju biti u blizini (ne iznad) proizvoda u skladu sa IEE direktivama. Ne pokoravanje ovim uputstvima može prouzrokovati probleme u radu i učiniti nevažećom garanciju za proizvod.

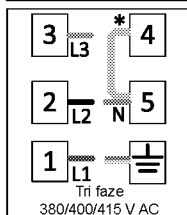


Preporučuje se dodatna zaštita putem prekidača strujnog kola zaostale električne energije.

2. Otvorite odvijačem poklopac priključnog bloka.
3. Umetnite napojni kabal kroz objumnicu za kabal ispod priključka i pričvrstite ga na glavno tijelo s integrisanim vijkom na komponenti objumnice za kabal.
4. Povežite kablove prema priloženom dijagramu.



\* Bakreni most



5. Nakon što ste završili spajanje žica, zatvorite poklopac priključnog bloka.
6. Vodite napojni kabal tako da ne dođe u kontakt s proizvodom i da ne bude prignječen između proizvoda i zida.



Napojni kabl ne smije biti duži od 2 m iz sigurnosnih razloga.

- Gurnite proizvod prema kuhinjskom zidu.
- **Podešavanje nožica pećnice**  
Vibriranje tokom kuhanja može prouzrokovati pomjeranje posuda za kuhanje. Ova opasna situacija se može izbjeći ukoliko je proizvod ravan i balansiran.  
Radi vaše vlastite sigurnosti molimo osigurajte da je proizvod ravan tako što ćete podesiti njegove nožice na dnu okrećući ih lijevo ili desno i poravnajte sa radnom pločom.

### Završna provjera

1. Ponovo spojite proizvod na električnu mrežu.
2. Provjerite električne funkcije.

### Odlaganje starog proizvoda.

- Sačuvajte originalnu kutiju u koju je proizvod bio upakovan i transportujte proizvod u istoj. Slijedite uputstva na kutiji. Ukoliko nemate originalnu kutiju, upakujte proizvod u zaštitnu foliju sa zračnim mjehurićima ili debelu kartonsku ambalažu i čvrsto omotajte ljepljivom trakom.
- Da biste spriječili da žičana polica i pleh oštete vrata pećnice, stavite komad kartona sa unutrašnje strane vrata pećnice, tako da odgovara položaju pleha. Zalijepite trakom vrata pećnice za bočne zidove.
- Ne koristite vrata ili ručku da biste podizali ili premještali ovaj proizvod.



Nemojte stavljati nikakve predmete na proizvod i pomjerajte ga u uspravnom položaju.



Provjerite generalno izgled vašeg proizvoda radi bilo kakvih oštećenja koja su se mogla desiti tokom transporta.

## 4 Priprema

### Savjeti za uštedu energije

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

- Koristite emajlirane plehove ili plehove tamne boje u pećnici jer će time biti ostvaren bolji prenos toplote.
- Prilikom pripremanja jela, izvršite operacije prethodnog zagrijavanja ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili uputama za kuhanje.
- Ne otvarajte često vrata pećnice za vrijeme kuhanja.
- Pokušajte istovremeno kuhati (spremati) više od jednog jela u pećnici kad god je to moguće. Možete kuhati tako što ćete staviti dvije posude za kuhanje na rešetku roštilja.
- Spremajte više jela jedno za drugim. Pećnica će već biti vruća.
- Možete uštediti energiju tako što ćete isključiti vašu pećnicu par minuta prije isteka vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Odmrzните zamrznuta jela prije kuhanja.
- Koristite šerpe/tave sa poklopcima za kuhanje. Ukoliko nema poklopca, potrošnja energije se može uvećati 4 puta.
- Odaberite gorionik koji je prikladan za veličinu dna posude koju ćete koristiti za kuhanje. Uvijek odaberite ispravno veličinu posude za spremanje vaših jela. Veće posude zahtijevaju više energije.
- Vodite računa o tome da koristite posude sa ravnim dnom kada kuhate na električnoj ploči za kuhanje. Posude sa debelim dnom će omogućiti bolju provodljivost toplote. Možete postići uštedu energije i do 1/3.
- Posude za kuhanje moraju biti kompatibilne sa kolima za kuhanje. Dno posude ne smije biti manje nego što je kolo na kojem će se kuhati.
- Održavajte kola za kuhanje i dna posuda čistim. Prljavština će umanjiti provodljivost toplote između kola za kuhanje i dna posude.
- Za duža kuhanja, isključite kola za kuhanje 5 ili 10 minuta prije isteka vremena kuhanja. Možete postići uštedu energije i do 20% koristeći preostalu toplotu.

### Prva upotreba

#### Prvo čišćenje uređaja



Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

1. Uklonite sve materijale korištene za pakovanje
2. Obrišite površine uređaja vlažnom krpom ili spužvom i posušite krpom.

#### Početo zagrijavanje

Uključite uređaj da grije nekih 30 minuta i zatim ga isključite. Na taj način, bilo kakvi ostaci proizvodnje ili slojevi će sagorjeti i biti uklonjeni.



#### UPOZORENJE

Vruće površine izazivaju opekotine! Uređaj može biti vruć kada se koristi. Nikad nemojte dirati vruće gorionike, unutrašnje dijelove pećnice, grijalice itd. Držite djecu dalje od uređaja. Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posude u/iz vrele pećnice.

#### Električna pećnica

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj Static.
4. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom, Stranica 19*.
5. Pustite pećnicu da radi oko 30 minuta.
6. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom, Stranica 19*

#### Pećnica sa roštiljom

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 22*.
4. Pustite pećnicu da radi oko 15 minuta.
5. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 22*

#### Kola (ringle) za kuhanje

1. Svi ostaci iz procesa proizvodnje ili slojevi sredstava za konzerviranje moraju sagorjeti prije prve upotrebe. Uključite kola i pustite da rade na nivou srednje temperature oko 8 minuta bez



ikakvih posuda na kolima. Nikakve posude ili spremnici ne bi trebali biti stavljeni na kola za vrijeme ove procedure.



Dim i miris mogu se javiti tokom nekoliko sati prilikom inicijalnog puštanja u rad. To je sasvim normalno. Osigurajte da je prostorija dobro ventilirana da bi se uklonio dim i miris. Izbjegavajte direktno inhaliranje dima i mirisa koji se ispušta.

## 5 Kako koristiti ploču za kuhanje

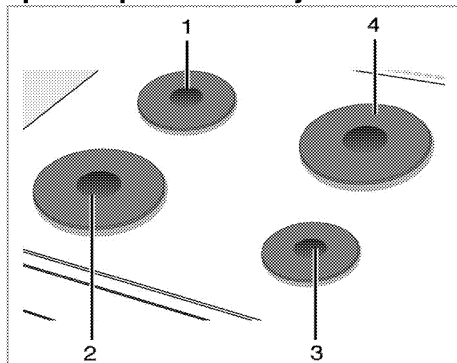
### Opšte informacije o kuhanju



Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. **Nikada nemojte pokušavati gasiti mogući požar vodom!** Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuhanje ako je bezbjedno da se to uradi i pozovite vatrogasnu službu.

- Prije prženja hrane, uvijek ju dobro posušite i nježno stavite u vrelo ulje. Osigurajte da se smrznuta hrana u potpunosti otopi prije prženja.
- Nemojte pokrivati posude koje koristite kada zagrijavate ulje.
- Postavite tave i duboke tave na način da njihove ručke ne budu iznad ringle kako biste spriječili grijanje ručki. Nemojte stavljati na ringle posude koje nisu balansirane i koje se lako naginju.
- Ne stavljajte prazne posude i duboke tave na zone kuhanja koje su uključene. Mogle bi se oštetiti.
- Ako uključite zone kuhanja da rade bez posude ili duboke tave na njima to može prouzrokovati oštećenja na proizvodu. Isključite zone kuhanja nakon završetka kuhanja.
- Obzirom da površine na proizvodu mogu biti vruće, ne stavljajte plastične i aluminijske posude na njih.  
Takve posude se ne bi trebale koristiti niti za čuvanje hrane.
- Koristite tave ili drugo posuđe samo sa ravnim dnom.
- Stavite odgovarajuću količinu hrane u duboke tave ili drugo posuđe. Stoga nećete trebati činiti bilo kakva nepotrebna čišćenja jer ćete time sprječiti da jela kipe van.  
Ne stavljajte poklopce tava ili drugog posuđa na zone kuhanja.  
Stavite tave tako da su one centrirane na zoni kuhanja. Kada želite premjestiti posudu na drugu zonu kuhanja, podignite je i postavite na zonu kuhanja koju odaberete, nemojte je vući po površini.

### Upotreba ploče za kuhanje



- 1 Ringle 14-16 cm
- 2 Ringle 18-20 cm
- 3 Ringle 14-16 cm
- 4 Ringle 18-20 cm je popis predloženih prečnika posuda koje treba koristiti na odgovarajućim gorionicima.

### Upotreba ringli

Tipke na ploči za kuhanje mogu se okretati u oba pravca na način koji obezbjeđuje kontrolu temperature korak po korak.



Ako je ploča za kuhanje opremljena s obilježjem "Booster" funkcije za ringle, odgovarajuća ringle će biti označena crvenom tačkom.

### Zaštita od pregrijavanja

Ringle čija je snaga preko 1000 W opremljene su sa zaštitom od pregrijavanja. Zaštita od pregrijavanja umanjuje snagu ringle u sljedećim slučajevima:

- Ukoliko nema nikakve posude ili duboke tave na ringli.
- Ukoliko se na ringli nalazi prazna posuda ili duboka tava.
- Ukoliko dno posude ili duboke tave nije ravno.

### Uključivanje ringli

Koristite tipke za ringle da rukujete ringlama. Podesite tipke za ringle na odgovarajući nivo kako biste postigli željenu jačinu kuhanja.

Jačina kuhanja	1	2 – 3	4 – 6
	zagrijavanje	pirjanje, krčkanje	kuhanje, prženje, vrenje

### Isključivanje ringli

Okrenite tipku za ringle u položaj "OFF" (isključeno) (prema gore).

## 6 Kako rukovati pećnicom

### Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju



#### UPOZORENJE

Vruće površine izazivaju opekotine! Uređaj može biti vruć kada se koristi. Nikad nemojte dirati vruće gorionike, unutrašnje dijelove pećnice, grijalice itd. Držite djecu dalje od uređaja.

Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/z vrele pećnice.



#### OPASNOST:

Vodite računa kada otvarate vrata pećnice jer iz njene unutrašnjosti može izlaziti para. Izlazeća para može prouzrokovati opekotine na vašim rukama, licu i/ili očima.

#### Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće obložene neljepljive metalne ploče i aluminijske posude ili silikonske kalupe otporne na toplotu.
- Maksimalno koristite prostor na polici.
- Postavite kalup za pečenje na srednju policu.
- Odaberite ispravan položaj police prije nego uključite pećnicu ili roštilj. Ne mijenjajte položaj police kada je pećnica vruća.
- Držite vrata pećnice zatvorenim.

#### Savjeti za prženje

- Tretiranje cijelog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa začинима poput limunovog soka i crnog bibera prije kuhanja povećati će performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta duže u poređenju sa prženjem mesa bez kosti iste veličine.
- Svaki centimetar debljine mesa zahtijeva vrijeme kuhanja otprilike 4 do 5 minuta.
- Pustite da meso odstoji u pećnici oko 10 minuta nakon završetka kuhanja. Sok se bolje raspoređuje po cijelom komadu pečenja i ne curi kada se meso siječe.
- Ribu treba staviti na srednju ili donju policu u pladnju otpornom na toplotu.

#### Savjeti za roštiljanje

Kada se meso, riba i perad pripremaju na roštilju, brzo poprime smeđu boju, imaju finu koricu i ne isušuju se. Ravni komadi, mesni raznjici i kobasice posebno su

podesni za roštilj, kao i povrće sa velikom količinom tečnosti kao što su paradajz i crveni luk.

- Rasporedite komadiće koji će se roštiljati na rešetki ili na plerhu za pečenje sa rešetkom na takav način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.
- Gurnite žičanu policu ili pladanj za pečenje sa rešetkom na željeni nivo u pećnicu. Ako roštiljate na žičanoj polici, gurnite pladanj za pečenje na donju policu kako bi se pokupila masnoća. Pladanj za pečenje koji trebate gurnuti mora biti odgovarajuće veličine tako da obuhvata cijelo područje za roštiljanje. Ovaj pladanj možda neće biti isporučen uz proizvod. Dodajte malo vode u pladanj za pečenje radi lakšeg čišćenja.



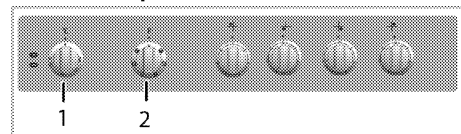
Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara.

Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja.

Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

## Kako rukovati električnom pećnicom

### Odaberite temperaturu i način rada



1 Termostatska sklopka

2 Funkcijska sklopka

1. Podesite funkcijsku sklopku na željeni režim rada.
2. Podesite tipku temperature na željenu temperaturu.

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

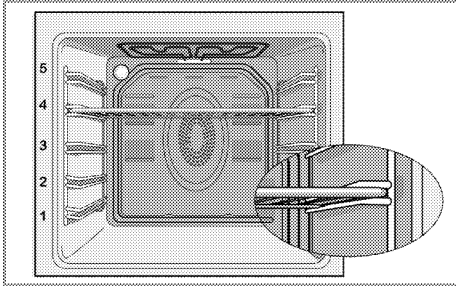
#### Isključivanje električne pećnice

Okrenite funkcijsku sklopku i tipku za temperaturu u položaj isključeno (prema gore).

Važno je pravilno postaviti žičanu rešetku na žičani nosač. Žičana rešetka mora biti umetnuta između nosača kao što je prikazano na slici.

Nemojte dopustiti da žičana rešetka stoji naslonjena na stražnji zid pećnice. Kliznite vašu rešetku na prednji

odjeljak nosača i namjestite je uz pomoć vrata kako biste postigli dobre performanse roštiljanja.  
(Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)



### Načini rada

Redoslijed režima rada prikazan ovdje može odstupati od redoslijeda na vašem proizvodu.

### Gornje i donje zagrijavanje



Gornje i donje zagrijavanje su u funkciji. Hrana je zagrijana istovremeno s donje i gornje strane. Na primjer, to je pogodno za kolače, tjestenine, ili kolače i kaserole u kalupima za pečenje. Kuhanje samo sa jednim plehom.

### Zagrijavanje dna



Samo zagrijavanje donje strane je u funkciji. To je pogodno za pizze i za kasnije rumenjenje hrane s donje strane.



Ova funkcija mora biti korištena za lako čišćenje parom takođe.

### Zagrijavanje donje/gornje strane potpomognuto ventilatorom



Gornji i donji grijači plus ventilator (u stražnjem zidu) su u funkciji. Vrući zrak je ravnomjerno distribuiran u cijeloj pećnici brzo pomoću ventilatora. Kuhanje samo sa jednim plehom.

### Puni roštilj



Veliki roštilj na stropu pećnice je u funkciji. Podesno za roštiljanje velikih količina mesa.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajuću policu ispod grijača roštilja za roštiljanje.
- Okrenite hranu nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

### Roštilj+ventilator



Efekat roštilja nije jak kao kod punog roštilja

- Stavite male ili srednje velike porcije na odgovarajuću policu ispod grijača roštilja za prženje.
- Okrenite hranu nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.


### "Booster"




Ova funkcija se koristi za brzo zagrijavanje pećnice; to nije pogodno za kuhanje hrane.
















- Odaberite željenu temperaturu nakon odabira ove funkcije. Svjetlo za temperaturu se pali i pećnica je zagrijana.
- Svjetlo se gasi nakon što proces zagrijavanja okonča. Sada odaberite željenu funkciju da kuhate vašu hranu.

## Tabela vremena kuhanja

 Vremena u ovoj karti služe kao vodič. Vremena mogu varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vaših vlastitih preferencija u vezi kuhanja.

## Pečenje i prženje




 1. polica pećnice je donjapolica.

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Kolači u plehu	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	180	25 ... 30
Kolači u kalupu	Jedan pladanj	Kalup za tortu na rešetci roštilja**		2	180	40 ... 50
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	160	25 ... 35
Biskvit kolač	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		3	160	25 ... 35
Kolači	Jedan pladanj	Pladanj za tijesto*		3	180	25 ... 30
Kolači od tijesta	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	30 ... 40
Filovana tjestenina	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	25 ... 35
Kvasac	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pladanj	Staklena/metalna pravougaona tava na rešetci roštilja**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200 ... 220	15 ... 20
Govedi odrezak (cijel) / pržen	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max. zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but (lonac)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 220 zatim 180 ... 190	70 ... 90
Pileće pečenje (1,8-2 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	15 min. 250/max. zatim 180 ... 190	60 ... 80
Ćurka (5.5 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		1	25 min. 250/max. zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	200	20 ... 30

Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane.  
 \* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.  
 \*\* Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.

## Tabela kuhanja za testiranje jela

Jela u ovoj tabeli kuhanja su pripremljena u skladu sa EN 60350-1 kako bi se omogućilo kontrolnim institucijama da testiraju proizvode

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Shortbread	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	140	20 ... 30
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	160	25 ... 35
Biskvit kolač	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		3	160	25 ... 35
Pita s jabukama	Jedan pladanj	Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja**		2	180	50 ... 60

Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane.  
 \* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.  
 \*\* Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.

## Upute za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10 i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili snizite temperaturu za 10 .

- Ako je kolač previše taman na vrhu, postavite ga na nižu полицu, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je skuhanano dobro s unutrašnje strane ali je gnjecavo s vanjske strane koristite manje

tečnosti, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

### Upute za pečenje tijesta

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10 i smanjite vrijeme kuhanja. Navlažite slojeve tijesta sosom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako traje predugo da se kolač ispeče, pobrinite se da debljina tijesta koje ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako je gornja strana kolača postala braonkasta, ali donja strana još nije kuhana, uvjerite se da količina sosa koji se upotrijebili za kolač nije prevelika na dnu kolača. Pokušajte ravnomjerno rasporediti sos između i po slojevima tijesta kako bi ravnomjerno porumenili.



Pecite tijesto u skladu sa režimom rada i temperaturom koji su dati u tabeli kuhanja. Ako donji dio još nije dovoljno rumen, slijedeći put ga stavite na jednu policu niže.

### Uputstva za kuhanje povrća

- Ako jelo od povrća ostaje bez sokova i postaje previše suho, kuhajte ga u tavi sa poklopcem umjesto u plehu. Zatvorene posude će sačuvati sokove koje daje jelo.
- Ako se jelo od povrća ne skuha, prokuhajte povrće unaprijed ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u pećnicu.

### Roštiljanje električnim roštiljom

Hrana	Dodatna oprema za korištenje	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vrijeme roštiljanja (približno)
Riba	Rešetka roštilja	4...5	250/max	20...25 min. #
Pileći odrezak	Rešetka roštilja	4...5	250/max	25...35 min.
Sjeckana janjetina	Rešetka roštilja	4...5	250/max	20...25 min.
Govede pečenje	Rešetka roštilja	4...5	250/max	25...30 min. #
Sjeckana teletina	Rešetka roštilja	4...5	250/max	25...30 min. #
Tost *	Rešetka roštilja	4	250/max	1...3 min.

# ovisno o debljini

\*Prethodno zagrijati tokom 5 minuta

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

Jela u ovoj tabeli kuhanja su pripremljena u skladu sa EN 60350-1 kako bi se omogućilo kontrolnim institucijama da testiraju proizvode

Hrana	Dodatna oprema za korištenje	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Tost	Rešetka roštilja	4	250/max	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komadi	Rešetka roštilja	4	250/max	25...35 min.

Otkrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

Preporučuje se prethodno zagrijavanje od 5 minuta za prženje svake vrste hrane.

## Kako rukovati roštiljom



### UPOZORENJE

Zatvorite vrata pećnice tokom pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!

### Uključivanje roštilja

1. Okrenite funkcijski sklopku do željenog simbola roštilja.
2. Zatim odaberite željenu temperaturu roštilja.
3. Ako je potrebno, uradite prethodno zagrijavanje oko 5 minuta.

» Lampica temperature se pali.

### Isključivanje roštilja

1. Okrenite funkcijsku sklopku u položaj Off (isključeno) (prema gore).



Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara.

Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja.

Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

## Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja

## 7 Održavanje i njega

### Opšte informacije

Životni vijek proizvoda će biti produžen, a učestali problemi će se smanjiti ukoliko se proizvod čisti u redovnim intervalima.



#### OPASNOST:

Isključite uređaj s glavnog napajanja prije započinjanja aktivnosti oko održavanja i čišćenja.

Postoji rizik od elektro šoka!



#### OPASNOST:

Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Očistite temeljito proizvod nakon svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše uklanjanje ostataka kuhanja, te oni neće gorjeti prilikom narednog korištenja uređaja.
- Za čišćenje uređaja nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim ga prebrišite suhom krpom.
- Uvijek osigurajte da bilo kakav višak tečnosti bude temeljito obrisano nakon čišćenja i sve što je proljeveno da se odmah posuši brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili hlorid da biste čistili površine od nehrđajućeg materijala ili od inoksa niti za čišćenje ručke. Koristite mekanu krpu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) da prebrišete te dijelove, obratite pažnju da brišete u jednom smjeru.
- **(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)** nemojte koristiti krute metalne strugalice ili abrazivne materijale za čišćenje da biste čistili stakleni poklopac. Staklena površina bi se mogla oštetiti.



Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.

Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

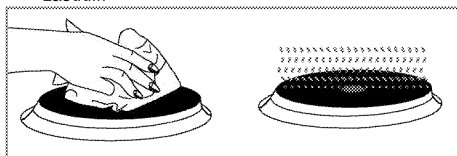


Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.

### Čišćenje ploče za kuhanje.

#### Električne ploče za kuhanje

1. Isključite kola za kuhanje i sačekajte da se ohlade
2. Ako je potrebno, očistite ploče za kuhanje sredstvom za čišćenje (sredstva za čišćenje/omekšivače možete dobiti u specijalizovanim prodavnicama).
3. Zagrijete samo na par minuta nakon čišćenja kako bi se njihovi gornji odjelci osušili.
4. Nanosite tanki sloj mašinskog ulja na gornju površinu ploče za kuhanje redovno kako biste je zaštitili.



### Čišćenje kontrolne ploče

Očistite kontrolnu ploču i kontrolne tipke vlažnom krpom te ih potom osušite.



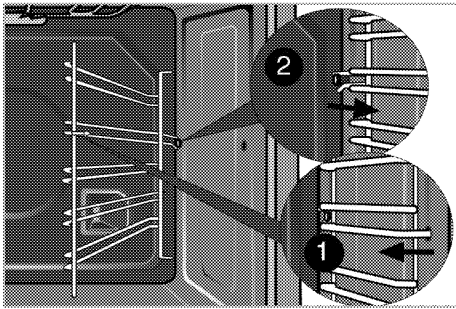
Ako je proizvod opremljen dugmadima/tipkama, nemojte uklanjati kontrolnu dugmad da čistite kontrolnu tablu. Kontrolna tabla bi se mogla oštetiti!

### Čišćenje pećnice

#### Čišćenje bočnih zidova (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

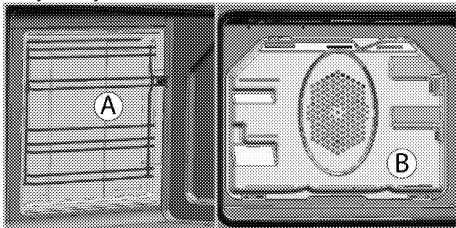
1. Uklonite prednji dio bočnog nosača tako što ćete ga povući u smjeru suprotnom od bočnog zida.
2. Uklonite bočni nosač u potpunosti tako što ćete ga povući prema sebi.



### Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

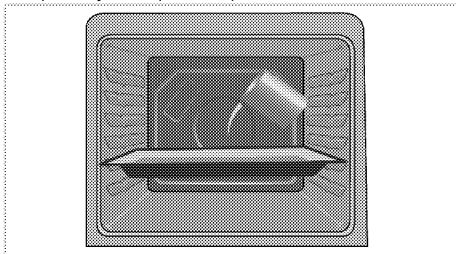
Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili stražnji zid (B) vašeg proizvoda mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svijetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitički zidovi pećnice se ne trebaju čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju mast i kad se površina ispuni mašću, počinju sjajiti. U ovom slučaju preporučuje se zamjena dijelova.



### Lako čišćenje parom

To osigurava lako čišćenje jer se prljavština (bez preduog čekanja) omekša pomoću pare koja se formira unutar pećnice i vodenih kapljica koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama pećnice.

1. Uklonite sav pribor iz pećnice.
2. Ulijte 500 ml vode u pladanj pećnice i postavite pladanj na 2. policu u pećnici.



3. Postavite pećnicu na jednostavan način rada čišćenje parom i rade na 100 ° C 25 minuta.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine u pećnici sa vlažnom spužvom ili krpom.

5. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite postojeća zaprljanja i zatim prebrišite suhom krpom.



U toku režima laganog čišćenja pomoću pare, voda se postavlja u pladanj tako da se ostaci/prljavština u unutrašnjosti pećnice isparavaju i kondenzuju u šupljinu pećnice i unutrašnje staklo pećnice, tako da voda može da kaplje kada je vrata pećnice otvorena. Obrišite kondenzaciju čim se vrata pećnice otvore.

### Čišćenje vrata pećnice

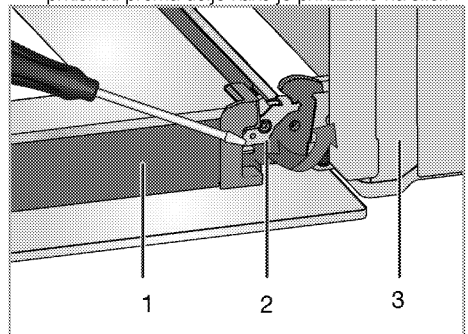
Da biste očistili vrata pećnice, koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim prebrišite suhom krpom.



Nemojte koristiti bilo kakva gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Njima se može izgrebati površina i uništiti staklo.

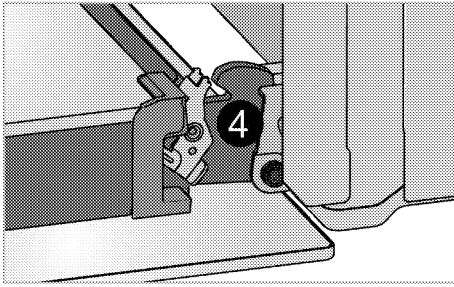
### Skidanje vrata pećnice

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarke (2) na desnoj i lijevoj strani prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti prema dolje kako je prikazano na slici.

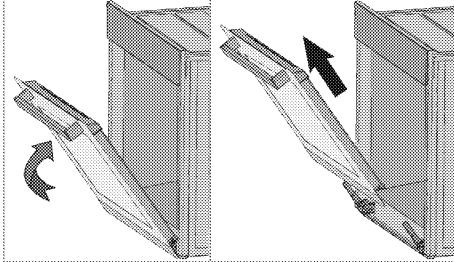


- 1 Vrata
- 2 Zaključavanje šarke(zatvorena pozicija)
- 3 Pećnica
- 4 Zaključavanje šarke(otvorena pozicija)

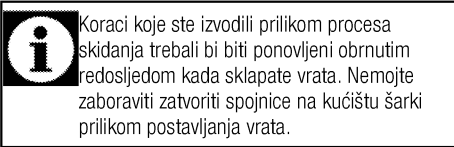




3. Pomjerite prednja vrata do polovine.



4. Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore kako biste ih oslobodili veze sa šarkama na lijevoj i desnoj strani.



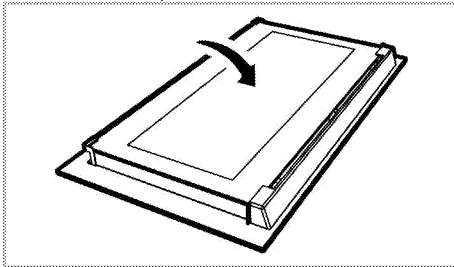
Koraci koje ste izvodili prilikom procesa skidanja trebali bi biti ponovljeni obrnutim redoslijedom kada sklapate vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojnice na kućištu šarki prilikom postavljanja vrata.

## Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima

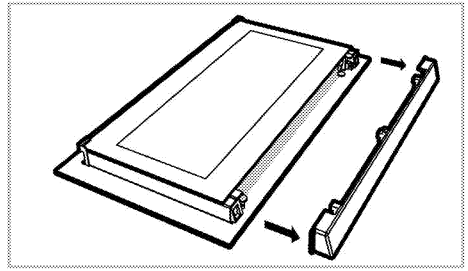
(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Unutrašnja staklena ploča na vratima pećnice može se skinuti radi čišćenja.

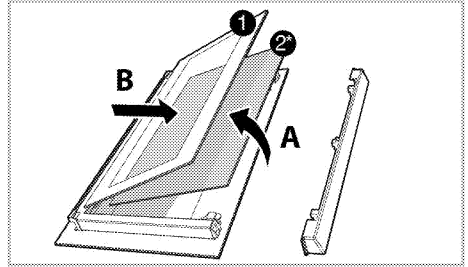
1. Otvorite vrata pećnice.



2. Povucite prema sebi i uklonite plastični dio postavljen na gornjem odjeljku prednjih vrata.



3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najskrovitiju staklenu ploču (1) u smjeru A i povucite je van u smjeru B.



- 1 Najskrovitija (unutrašnja) staklena ploča
- 2\* Unutrašnja staklena ploča (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)
4. Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom (2); ponovite istu proceduru za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).
5. Prvi korak da se ponovo sklope vrata jeste postavljanje unutrašnje staklene ploče (2). postavite zarubljeni ugao staklene ploče tako da ostane u zarubljenom uglu plastičnog proreza. (Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom). Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti postavljena u plastični prorez u blizini najskrovitije staklene ploče (1).
6. Kada postavljate najskrovitiju staklenu ploču (1), budite sigurni da ispisana strana ploče bude okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Važno je da se donji ugao najskrovitija (unutrašnja) staklena ploče (1) smjesti u donji plastični prorez.
7. Gurajte plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk "klik".

## Zamjena svjetla u pećnici



### OPASNOST:

Prije zamjene sijalice u pećnici, budite sigurni da je uređaj isključen iz elektro mreže i ohlادن kako biste izbjegli rizik od elektro šoka.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!



pozicija lampice može biti drugačija od one prikazane na slici.



Lampica koja se koristi u ovom uređaju nije pogodna za osvjtljavanje prostorija u domaćinstvu. Namijenjena upotreba za ovu lampicu je da pomogne korisniku da vidi namirnice.



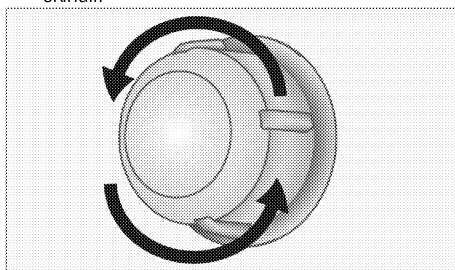
Lampice koje se koriste u ovom uređaju moraju podnositi ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.



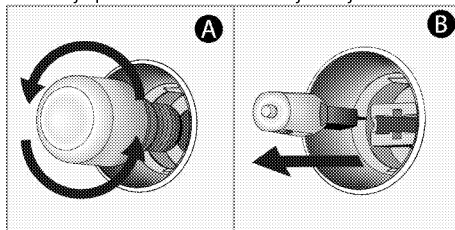
U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili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

## Ukoliko je vaša pećnica opremljena okruglom lampicom:

1. Iskopčajte proizvod sa napajanja.
2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu kako biste ga skinuli.



3. Ako je lampica vaše pećnice tipa (A), kako je prikazano na slici u nastavku, izvadite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamijenite je. Ako je lampica tipa (B), povucite je i izvadite kao što je prikazano na slici i zamijenite je.



4. Vratite stakleni poklopac na mjesto.

## 8 Rješavanje problema

### Pećnica ispušta paru kada je u upotrebi.

- Uobičajeno je da tokom rada iz uređaja izlazi para. >>> *Nije riječ o kvaru.*

### Proizvod odašilje metalne zvukove dok se zagrijava i hladi.

- Kada se metalni dijelovi zagrijavaju, mogu se širiti i praviti zvukove. >>> *Nije riječ o kvaru.*

### Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pokvaren ili je pregorio. >>> *Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*
- Proizvod nije uključen u (uzemljen) utičnicu. >>> *Provjerite utikač na kablju.*

### Svjetlo u pećnici ne radi.

- Sijalica u pećnici je pokvarena. >>> *Zamijenite sijalicu u pećnici.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

### Pećnica se ne zagrijava.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešene. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću sklopke/tipke za odabir funkcije ili temperature.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

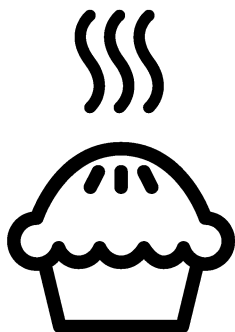


Ukoliko ne možete ukloniti problem čak i ako ste implementirali uputstva iz ovog odjeljka, posavjetujte se sa ovlaštenim serviserom ili trgovcem kod kojeg ste kupili vaš proizvod. Nikada ne pokušavajte sami popravljati neispravan proizvod.



# **beko**

## **Фурна** **Ръководство за употреба**



**BG**

## Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

Уважаеми купувачо,

Благодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Веко. Надяваме се, че ще получите възможно най-добри резултати от използването на продукта ни, произведен по най-висококачествени и модерни технологии.

Затова ви молим да прочетете това ръководство за употреба и всичката го съпътстваща документация внимателно преди да използвате уреда, а след това ги запазете за справка в бъдеще. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба. Следвайте всички указания и информация в ръководството за употреба.

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

### Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Предупреждение за риск за живота или имуществото.



Предупреждение за токов удар.



Предупреждение за риск от пожар.



Предупреждение за гореща повърхност.



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

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

Обща безопасност .....	4
Електрическа безопасност .....	5
Безопасност при използването на продукта .....	6
Предвидена употреба .....	8
Безопасност за децата .....	9
Изхвърляне на остарелия продукт .....	9
Изхвърляне на опаковъчните материали .....	9

**2 Основна информация 10**

Общ преглед .....	10
Съдържание на пакета .....	11
Технически спецификации .....	12

**3 Монтаж 13**

Преди монтажа .....	13
Инсталация и свързване .....	14
Бъдещо транспортиране .....	16

**4 Подготовка 17**

Съвети за спестяване на енергия .....	17
Първо ползване .....	17
Първоначално почистване на уреда .....	17
Първоначално загряване .....	17

**5 Как да работите с котлона 19**

Обща информация за готвенето .....	19
Използване на котлоните .....	19

**6 Как да работите с фурната 21**

Основна информация за готвене, печене и грила .....	21
Как да работите с електрическата фурна .....	21
Режими на работа .....	22
Таблица с времето за готвене .....	23
Как да работите с грила .....	24
Готварска плоча за печене .....	25

**7 Поддържане и грижа 26**

Обща информация .....	26
Почистване на котлона .....	26
Почистване на контролния панел .....	26
Почистване на фурната .....	26
Сваляне на вратата на фурната .....	27
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата .....	28
Подмяна на лампата във фурната .....	29

**8 Отстраняване на повреди 30**

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

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

### **Обща безопасност**

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

Децата трябва да се наблюдават, за да не си играят с уреда.

- Ако продуктът е даден на някой друг за лична употреба или употреба втора ръка, ръководството за употреба, етикетите на продуктите и другите, отнасящи се за него документи и части трябва също да се предоставят с него.
- Никога не поставяйте продукта върху покрит с килим под. В шротивен случай, ипсата на въздух под уреда може да доведе до прегряване на електрическите части. Това ще доведе до проблеми с уреда.
- Монтажът и ремонтът на уреда трябва винаги да се извършва от представители на оторизирания сервиз. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане невалидна. Преди монтажа прочетете внимателно всички инструкции.



- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
  - След всяко ползване проверявайте дали функционалните копчета са изключени.
- Електрическа безопасност
- Ако продуктът е повреден, той не бива да се ползва преди да бъде поправен в оторизирания сервис. Съществува риск от токов удар!
  - Свързвайте уреда само към заземен контакт с мощност и защита, посочени в "Технически спецификации" Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилно заземяване на уреда.
  - Никога не мийте продукта като го поливате или пръскате в вода! Съществува риск от токов удар!
  - Продуктът трябва да е изключен по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
  - Ако захранващият кабел на уреда е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
  - Използвайте само захранващ кабел, отговарящ на характеристиките, посочени в "Технически спецификации".
  - Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да се изключи от мрежата. Разделянето трябва да се осигурява или от щепсел, или от превключвател, монтиран във фиксираната електрическа инсталация, съгласно строителните наредби.
  - По време на употреба, задната част на фурната се загарява. Проверете дали електрическата инсталация не са в контакт със задната повърхност; в противен случай свързките може да се повредят.
  - Не заклещвайте захранващия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и

да предизвика пожар в следствие на късо съединение.

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

Безопасност при използването на продукта

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагряните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзиравани постоянно.
- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при

възпламеняване от допира с горещата повърхност.

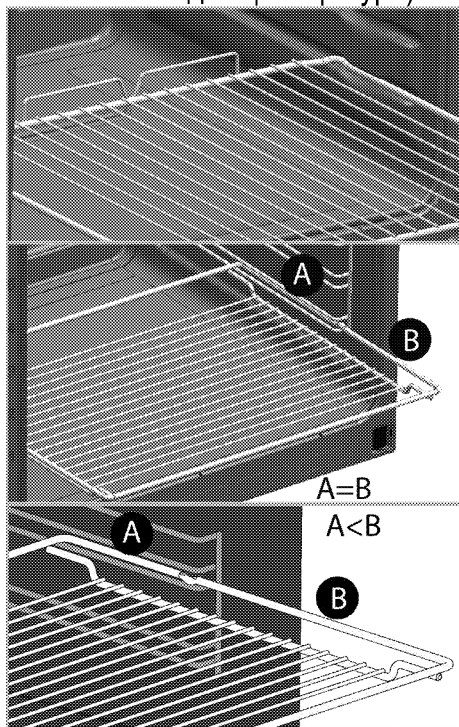
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като може да се нагорещи отстрани по време на употреба.
- Уредът се нагрява по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателите вътре във фурната.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпушени.
- Не загревайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в консервата/буркана, може да доведе до пукането му.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Не използвайте груби абразивни или метални стъргалки за почистване на стъклената врата на фурната тъй като те могат да издраскат повърхността, което от своя страна да доведе до счупване на стъклото.
- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй

като това може да предизвика токов удар.

- (Варира в зависимост от модела на уреда.)

Правилно поставяне на телената скара и тава върху етажерката

Важно е да поставите теления рафт и/или тавата правилно на етажерката. Плъзнете теления рафт или тавата между двете релси и се уверете, че са балансирани преди да поставите храна отгоре (Моля, вижте следващата фигура).



- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.

- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Поставете хартията за печене в съда за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, скара и т.н.) заедно с храната и след това поставете всичко в предварително загрята фурна. Премахнете излишните части на хартията за печене, които се показват от съда или от аксесоара, за да се предотврати рискът от допир до нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия за печене в работна температура по-висока от посочената стойност когато използвате на хартия за печене. Не поставяйте хартия за печене директно върху дъното на фурната.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че захранващият кабел на уреда или прекъсвачът са изключени, преди да смените лампата, за да се избегне риска от токов удар.
- Не пускайте капака преди котлоните и горелките да са се охладили. Подсушете горния капак преди да го отворите за да избегнете изтичане на вода в задната част и вътрешността на фурната.

- За да се предотврати прекомерно нагриване, уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата.
  - Уредът трябва да се постави направо върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Безнадзорно готвене с мазнина върху котлона е опасно и може да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите възникнал пожар с водаю вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеало.
  - **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Процес на готвене с кратка продължителност трябва да се наблюдава непрекъснато.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте никакви предмети върху готварските повърхности.
  - Уредът не е предназначен за работа чрез управление от външен таймер или отделно дистанционно управление.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от производителя на готварския уред или такива, които са указани от производителя в инструкциите за употреба на уреда, или предпазители, вградени в уреда. Употребата на неподходящи предпазители за деца може да доведе до злополука.
- За надеждността на пламъка на продукта;
- Щепселът трябва да е наместен в контакта, така че да не излизат искри.
  - Не използвайте повреден, срязан или удължен кабелю използвайте само оригиналния кабел на уреда.
  - Щепселът не бива да се включва в контакта ако е намокрен или влажен.
- Предвидена употреба
- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
  - **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята.
  - Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.
  - ÛПроизводителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.

- Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

#### Безопасност за децата

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Външните части на уреда може да се нагорещат при употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.
- Електрическите уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.
- Когато вратата е отворена, не оставяйте никакви тежки предмети върху нея и не позволявайте децата да седат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите ѝ да се повредят.

#### Изхвърляне на остарелия продукт

**Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти:**



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE). Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

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

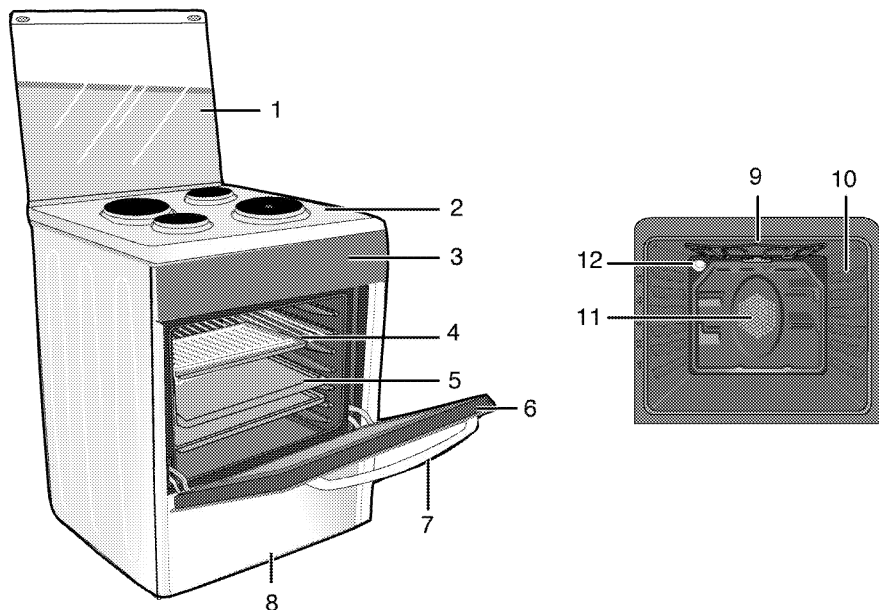
Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

#### Изхвърляне на опаковъчните материали

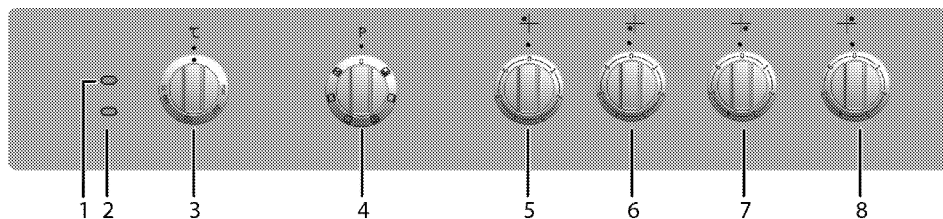
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги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

## 2 Основна информация

### Общ преглед



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



- |   |                                  |   |                                 |
|---|----------------------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Предупредителна лампа            | 8 | Електрически котлон Заден десен |
| 2 | Лампа на термостата              |   |                                 |
| 3 | Селектор за термостата           |   |                                 |
| 4 | Селектор за функциите            |   |                                 |
| 5 | Електрически котлон Заден ляв    |   |                                 |
| 6 | Електрически котлон Преден ляв   |   |                                 |
| 7 | Електрически котлон Преден десен |   |                                 |

## Съдържание на пакета

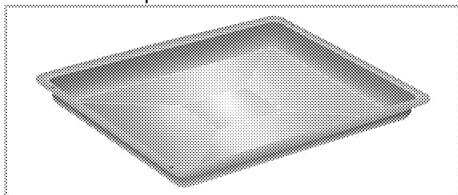


Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

1. **Ръководство за употреба**

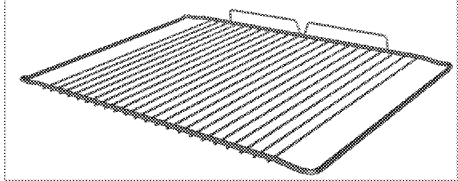
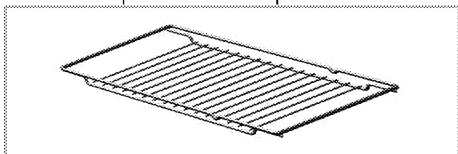
2. **Стандартна тава**

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



3. **Телена скара**

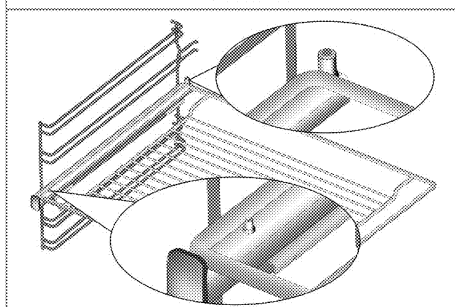
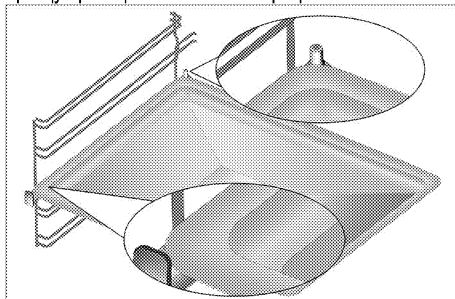
Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желания етаж.



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

Телескопичната етажерка ви позволява лесно да монтирате и сваляте тавите и теления рафт

Когато използвате тавата и теления рафт с телескопичната етажерка, проверете дали щифтовете в задната част на телескопичната етажерка са застанали срещу краищата на теления рафт и тавата.



## Технически спецификации

<b>ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ</b>	
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	850 мм/600 мм/600 мм
Волтаж/честота	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Обща консумация на енергия	8.4 kW
Кабел тип/сечение	мин. H05VV-FG 3 x 2,5 мм <sup>2</sup> / 5 x 1,5 мм <sup>2</sup>
<b>ПЛОТ</b>	
<b>Горелки</b>	
Заден ляв	<b>Електрически котлон</b>
Размер	145 мм
Мощност	1000 W
Преден ляв	<b>Електрически котлон</b>
Размер	180 мм
Мощност	2000 W
Преден десен	<b>Електрически котлон</b>
Размер	145 мм
Мощност	1000 W
Заден десен	<b>Електрически котлон</b>
Размер	180 мм
Мощност	2000 W
<b>ФУРНА/ГРИЛ</b>	
Основна фурна	<b>С помощта на вентилатор</b>
Вътрешна лампа	15-25 W
Енергийна консумация на грила	2.2 kW

# Базови данни: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарт EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности са определени при стандартно натоварване с използване на функции долен-горен нагревател или вентилаторно нагряване (ако има такива).

Класът енергийна ефективност се определя съгласно следните приоритети в зависимост от това дали съответните функции са налични в продукта или не. 1-Готвене с еко вентилатор, 2- Турбо бавно готвене, 3- Турбо готвене, 4- Вентилаторно горно/долно нагряване, 5-Горно и долно нагряване.



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



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



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



### 3 Монтаж

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



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



#### ОПАСНОСТ:

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



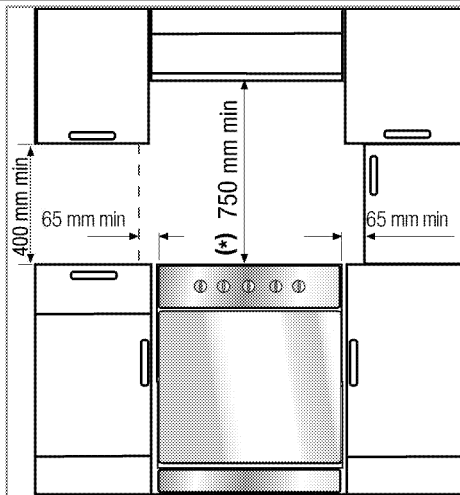
#### ОПАСНОСТ:

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

#### Преди монтажа

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

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



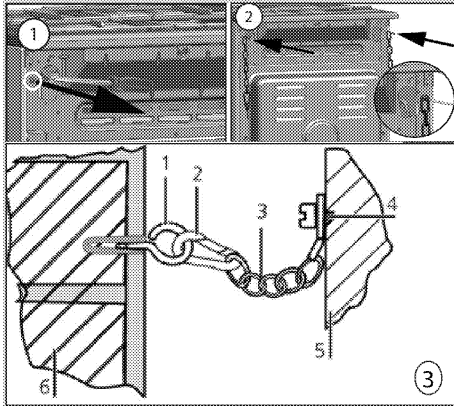
- Може да се използва в шкафови и от двете страни, но за да се осигури минимално разстояние от 400 мм над нивото на нагряващата плоча оставете разстояние от 65 мм отстрани, между уреда и стени, прегради или високи шкафови.
- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от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

#### Обезопасителна верига

**Ако вашият продукт има 2 предпазни вериги;** Уредът трябва да се обезопаси срещу свръхбалансиране с помощта на двете вериги, доставени с фурната.

Закачете куката на кухненската стена (1) като използвате подходящ дюбел (6) и свържете

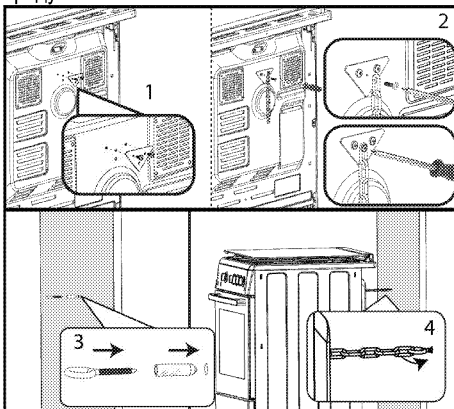
обезопасителната верига (3) към куката чрез заключващия механизъм (2).



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

**Ако вашият продукт има 1 предпазна верига;** Уредът трябва да бъде защитен от пренатоварване с помощта на веригата за безопасност във фурната.

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



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

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

### Инсталация и свързване

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

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

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

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

### Свързване към електричеството

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

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

**ОПАСНОСТ:**

Захранващият кабел не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда.

Повреденият захранващ кабел трябва да се подмени от квалифициран електротехник. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!

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

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

**ОПАСНОСТ:**

Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването.

Съществува риск от токов удар!

**Свързване на захранващия кабел**

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

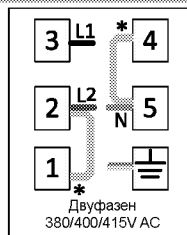
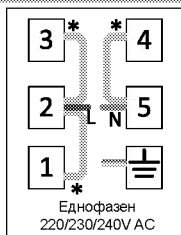
1. **Ако с продукта не е доставен захранващ кабел**, трябва да изберете захранващ кабел от таблицата (*Технически спецификации, стр. 12*) в съответствие с електрическата инсталация в дома ви и той трябва да бъде свързан към продукта като следвате указанията в диаграмата за кабела.

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

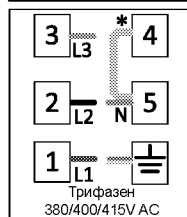


Препоръчва се допълнителна защита чрез прекъсвач на остатъчния ток.

2. Отворете капака на захранващия блок с отвертка.
3. Препарайте захранващия кабел през скобата за кабела под терминала и закрепете основната част с вградения винт върху скобата.
4. Свържете кабелите според предоставената диаграма.



\* Меден мост



5. След като завършите свързването на жиците, затворете капака на терминала.
6. Прокарайте захранващия кабел така, че да не докосва уреда и да не се заклепти между уреда и стената.



Захранващият кабел не бива да е по-дълъг от 2 м с цел безопасност.

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

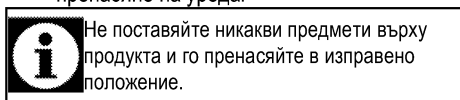
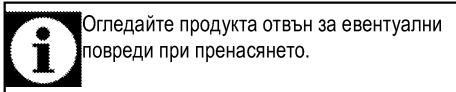
**Финална проверка**

1. Свържете уреда отново към захранването.

2. Проверете електрическите функции.

### **Бъдещо транспортиране**

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



## 4 Подготовка

### Съвети за спестяване на енергия

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

- Използвайте тъмно оцветени и емайлирани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгряване докато приготвяте ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Ако е възможно пригответе едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Пригответе повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е нагорещена.
- Можете да спестите енергия като изключите фурната няколко минути преди края на времето за готвене. Не отваряйте вратата на фурната.
- Размразете замразените храни преди да ги сготвите.
- За готвене използвайте съдове с капацитет. Ако готвите без капак, консумацията на енергия се увеличава до 4 пъти.
- Изберете горелката, която е най-подходяща за размера на дъното на съда, който използвате. Винаги избирайте подходящия размер тенджерата за яденето, което ще приготвяте. По-големите тенджери харчат повече енергия.
- При готвене на електрически котлони дъното на съдовете трябва да е равно. Тенджерите с дебело дъно осигуряват по-добър топлообмен. Може да спестите до 1/3 електроенергия.
- Съдовете и тенджерите, които използвате, трябва да са съвместими с котлоните. Дъното на съдовете или тенджерите трябва да е по-малко от котлона.
- Поддържайте котлоните и дъното на тенджерите чисти. Наслаганията от мръсотия намаляват проводимостта между котлона и дъното на тенджерата.
- При по-продължително готвене, изключете котлона 5-10 минути преди края на времето

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

### Първо ползване

#### Първоначално почистване на уреда



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

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

#### Първоначално загряване

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



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

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

#### Електрическа фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".
4. Изберете най-високата мощност на грила; Виж *Как да работите с електрическата фурна*, стр. 21.
5. Пуснете фурната за около 30 минути.
6. Изключете фурната; Виж *Как да работите с електрическата фурна*, стр. 21

#### Грил-фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете най-високата мощност на грила; виж *Как да работите с грила*, стр. 24.
4. Пуснете фурната за около 15 минути.

5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила*, стр. 24

### **Котлон**

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



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

## 5 Как да работите с котлона

### Обща информация за готвенето

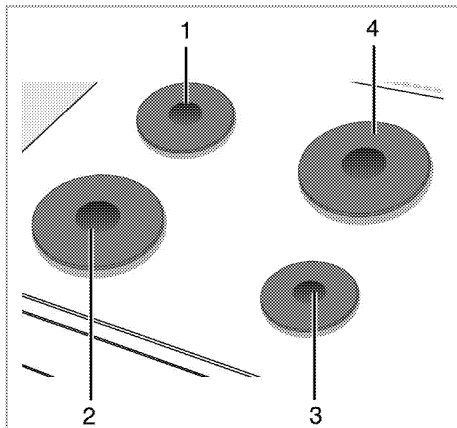


Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагревате олио. Пренагряната мазнина води до риск от пожар. **Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода!** Ако олиот се подпали, го покрийте с противопожарно одеало или влажен парцал. Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната.

- Преди пържене на хранителни продукти, винаги ги подсушавайте добре и ги поставяйте внимателно в нагорещената мазнина. Замразените храни трябва да се размразят напълно преди пържене.
- Не покривайте съда в който загревате олио.
- Поставяйте тиганите и тенджерите по такъв начин, че дръжките им да не изложени на горещината от котлона. Не поставяйте небалансирани и лесно накланящи се съдове върху котлона.
- Не поставяйте празни съдове и тенджери във включените зони за готвене. Това може да ги повреди.
- Пускането на зона за готвене без поставяне на съд или тенджера отгоре ще повреди уреда. Изключете зоните за готвене след приключване на готвенето.
- Не поставяйте пластмасови и алуминиеви съдове върху уреда тъй като повърхността му може да бъде нагорещена. Тези съдове не бива да се използват и за съхранение на храна.
- Използвайте само тенджери и съдове с плоско дъно.
- Поставяйте съразмерно количество ядене в тенджерите и тиганите. По този начин ще си спестите излишното чистене на преляло ядене. Не поставяйте капациите на тенджерите и тиганите в зоните за готвене. Поставяйте тенджерите така, че да са центрирани върху зоните за готвене. Ако желаете да преместите тенджерата върху

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

### Използване на котлоните



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

### Използване на котлоните

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



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

### Защита от прегряване

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

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

### Включване на котлоните

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

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

#### **Изключване на котлоните**

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



## 6 Как да работите с фурната

### Основна информация за готвене, печене и грила



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

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

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



#### ОПАСНОСТ:

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

### Съвети при печене

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

### Съвети за запичане

- Обработването на пилета, пуйки и едри парчета месо с лимонов сол, черен пипер и други подобни преди готвенето подобряват печенето.
- Печенето на месо с костите отнема около 15 до 30 минути повече отколкото същото количество обезкостено месо.
- Всеки сантиметър от дебелината на месото отнема приблизително 4 до 5 минути печене.
- Оставете месото във фурната за около 10 минути след като го пригответе. Сокът се разпределя по-добре по цялото печено месо и не потича, когато го разрязвате.
- Рибата трябва да се постави в средата на долния рафт в термоустойчив съд.

### Съвети за запичане

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

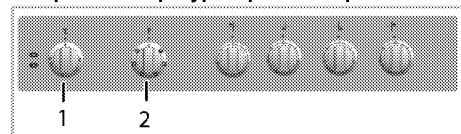
- Разпределете парчетата, които ще печете върху теления грил или в тавата за печене с теления грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
- Плъзнете теления рафт или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете на грил върху теления рафт, плъзнете тавата на долния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



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

### Как да работите с електрическата фурна

#### Избор на температура и режим на работа



- 1 Селектор за термостата
  - 2 Селектор за функциите
1. Настройте копчето за функциите на желания режим на работа.
  2. Настройте копчето за температурата на желаната температура.

» Фурната се загрева до настроената температура и я поддържа. През време на нагряването, лампата на температурата остава включена.

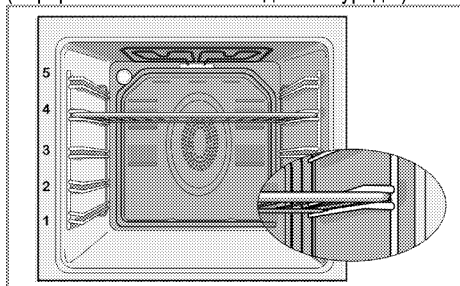
### Изключване на електрическата фурна

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

Важно е да поставите правилно телената скара върху телената решетка. Телената скара трябва да бъде поставена между телените редове както е показано на фигурата.

Не оставяйте телената скара да се обляга на задната стена на фурната. Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите добри резултати от печенето на грил.

(Варира в зависимост от модела на уреда.)



### Режими на работа

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

### Горен и долен нагревател



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

### Долно нагряване



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



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

### Долно/горно нагряване с вентилатор



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

### Цял грил



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

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

### Грил+вентилатор



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

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

## Предварително загряване



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

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

## Таблица с времето за готвене



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

## Печене и запичане



Първото ниво на фурната е **долното**.

Ястие	Брой тава	Принадлежности за употреба	Режим на работа	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Кексове в тава	Една тава	Стандартна тава*		3	180	25 ... 30
Кексове във форма	Една тава	Форма за кекс върху телена скара**		2	180	40 ... 50
Малки кексчета	Една тава	Стандартна тава*		3	160	25 ... 35
Пандишпан	Една тава	Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара**		3	160	25 ... 35
Сладки	Една тава	Тава за сладки*		3	180	25 ... 30
Тесто за сладки	Една тава	Стандартна тава*		2	200	30 ... 40
Мазна баница	Една тава	Стандартна тава*		2	200	25 ... 35
Мая	Една тава	Стандартна тава*		2	200	35 ... 45
Лазаня	Една тава	Стъклена/метална правоъгълна тава върху телена скара**		2 - 3	200	30 ... 40
Пица	Една тава	Стандартна тава*		2	200 ... 220	15 ... 20
Бифтек (цял) / Печено	Една тава	Стандартна тава*		3	25 мин. 250/мах, тогава 180 ... 190	100 ... 120
Пилешки бут (касерол)	Една тава	Стандартна тава*		3	25 мин. 220 тогава 180 ... 190	70 ... 90
Печено пиле (1,8-2 кг)	Една тава	Стандартна тава*		2	15 мин. 250/мах, тогава 180 ... 190	60 ... 80
Пуйка (5.5 кг)	Една тава	Стандартна тава*		1	25 мин. 250/мах, тогава 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандартна тава*		3	200	20 ... 30

Препоръчва се да правите предварително загряване за всякакъв вид храни.





\* Тези принадлежности може да не се доставят с продукта.

\*\* Тези принадлежности не се доставят с продукта. Те са принадлежности, предлагащи се в търговската мрежа.

## Таблица за готвене за готвене за тестови

### ястия

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

Ястие	Брой тава	Принадлежности за употреба	Режим на работа	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Сладкиш от маслено тесто	Една тава	Стандартна тава*		3	140	20 ... 30
Малки кексчета	Една тава	Стандартна тава*		3	160	25 ... 35
Пандишпан	Една тава	Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара**		3	160	25 ... 35
Ябълков пай	Една тава	Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху телена скара**		2	180	50 ... 60

Препоръчва се да правите предварително загряване за всякакъв вид храна.

\* Тези принадлежности може да не се доставят с продукта.

\*\* Тези принадлежности не се доставят с продукта. Те са принадлежности, предлагащи се в търговската мрежа.

### Съвети при печене на кекс

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

### Съвети при печене на баница

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



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

### Съвети за приготвяне на зеленчуци

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

### Как да работите с грила



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

По време на печенето затворете вратата на фурната.

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

### Включване на грила

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

### Изключване на грила

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



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

## Готварска плоча за печене

### Печене с електрически грил

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

# в зависимост от дебелината

\*Заоплете предварително за 5 минути.

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

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

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

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

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

## 7 Поддържане и грижа

### Обща информация

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



#### ОПАСНОСТ:

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



#### ОПАСНОСТ:

Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.  
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

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



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

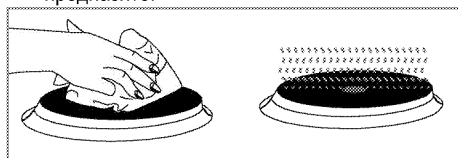


Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.

### Почистване на котлона

#### Електрически котлони

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



### Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.



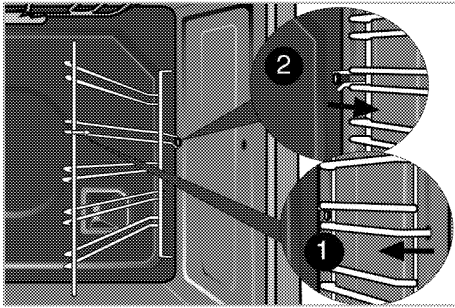
Ако върху вашия продукт има бутони/копчета, не ги сваляйте копчетата за да почистите контролния панел.  
Това може да повреди контролния панел!

### Почистване на фурната

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

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

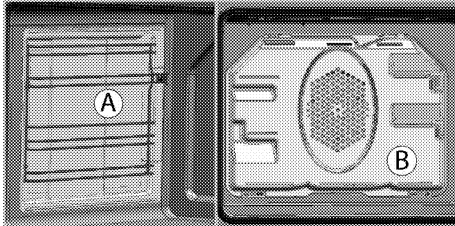
1. Свалете предната част на страничната решетка като я издърпате в посока обратна на страничната стена.
2. Издърпайте към вас за да извадите решетката докрай.



### Каталитичен емайл

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

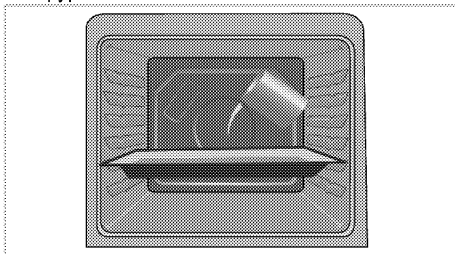
Вътрешните странични стени (А) и/или задната стена (В) на Вашия продукт могат да бъдат покрити с каталитичен емайл. Каталитични стени имат лек матов цвят и шуплеста повърхност. Каталитичните стени на фурната не бива да се чистят. Благодарение на тяхната перфорирана структура, каталитичните повърхности поглъщат мазнина и когато повърхността се запълни с мазнина, започват да блестят. В този случай е препоръчително да замените частите.



### Лесно парно почистване

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

1. Извадете всички принадлежности от фурната.
2. Налейте 500 мл вода в тавата на фурната и поставете тавата на втория рафт във фурната.



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



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

### Почистване на вратата на фурната

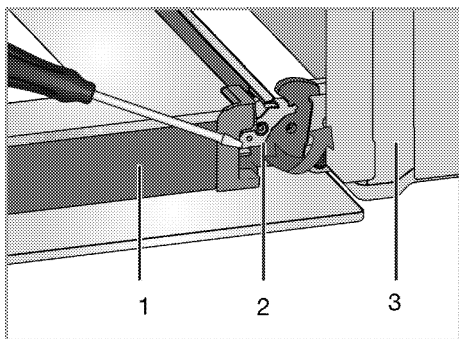
За почистване на вратата на фурната, използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.



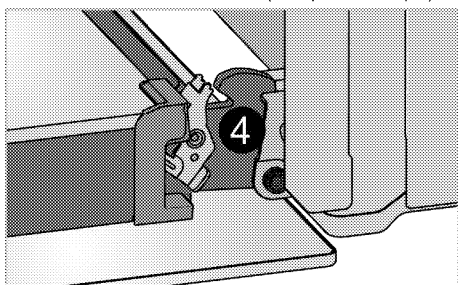
Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.

### Сваляне на вратата на фурната

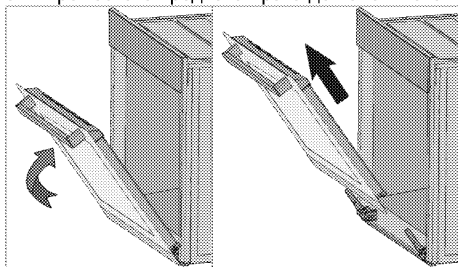
1. Отворете предната врата (1).
2. Отворете скобите върху гнездата на пантите (2) отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.



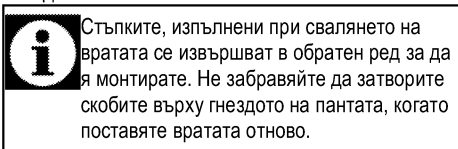
- 1 Врата
- 2 Заклучване на пантата(затворена позиция)
- 3 Фурна
- 4 Заклучване на пантата(отворена позиция)



3. Преместете предната врата до половината.



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

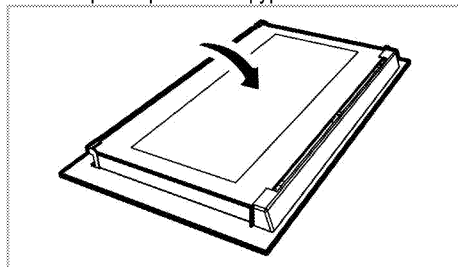


## Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

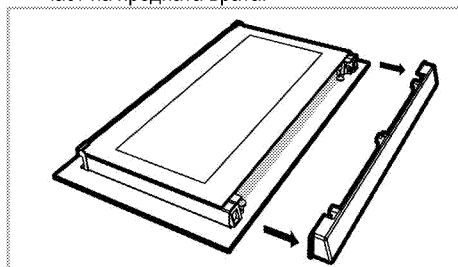
(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

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

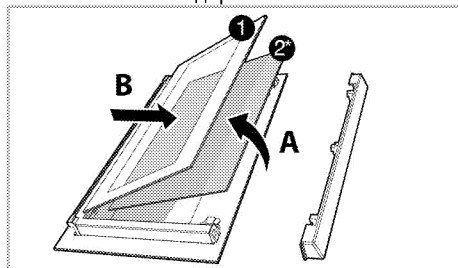
1. Отворете вратата на фурната.



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



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



- 1 Най-вътрешен стъклен панел
- 2\* Вътрешен стъклен панел (Може да не се предлага за Вашия продукт.)
4. Ако вашият уред е оборудван с вътрешен стъклен панел (2) ; Повторете същата процедура за да свалите вътрешния стъклен панел (2).
5. Първата стъпка по сглобяването на вратата е да монтирате обратно вътрешния стъклен панел (2). Поставете скосения ръб на стъкления панел така, че да легне в скосения ръб на пластмасовия процес (Ако вашият уред е оборудван с вътрешен стъклен панел).



Вътрешният стъклен панел (2) трябва да бъде монтиран в пластмасовия процеп в близост до най-вътрешния стъклен панел (1).

6. При монтирането на най-вътрешния стъклен панел (1), страната от която са надписите върху панела трябва да гледа към вътрешния стъклен панел. Много е важно да загнездите долния ръб на най-вътрешен стъклен (1) панел в долния пластмасов прорез.
7. Бутнете пластмасовата част към рамката докато чуete прищракване.

### Подмяна на лампата във фурната



#### ОПАСНОСТ:

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

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!



Позицията на лампата може да се различава от фигурата.



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



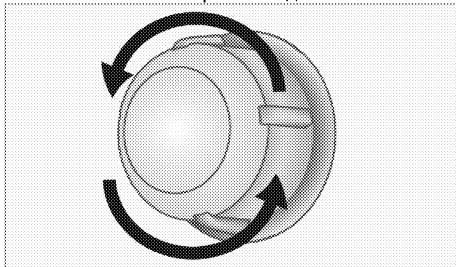
В тази фурна се използва лампа с нажежаема жичка с мощност по - малка от 40 W, височина по -малка от 60 mm, диаметър по -малък от 30 mm или халогенна лампа с цокъл тип G9, мощност по -малка от 60 W Лампите са подходящи за работа при температури над 300 ° C. Лампите за фурни могат да бъдат получени от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



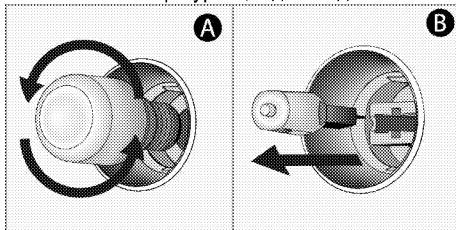
Лампите използвани в този уред, трябва да издържат на екстремни физически условия като температура над 50°C.

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

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



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



4. Монтирайте обратно стъкления капак.

## 8 Отстраняване на повреди

### Фурната изпуска пара при употреба.

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

### Уредът издава металически звуци при загряване и охлаждане.

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

### Уредът не работи.

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

### Лампата във фурната не работи.

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

### Фурната не се загрява.

- Няма настрони функция и/или температура. >>> *Настройте функцията и температурата с копчето за функциите и/или копчето за температурата.*
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*



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

# beko

## Плита Руководство пользователя



RU

# 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:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

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

Общие правила техники безопасности 4  
 Электробезопасность ..... 5  
 Безопасность изделия ..... 7  
 Использование по назначению ..... 10  
 Безопасность детей ..... 11  
 Утилизация старого изделия ..... 11  
 Утилизация упаковочных материалов 12

**2 Общие сведения 13**

Обзор ..... 13  
 Содержание упаковки ..... 14  
 Технические характеристики ..... 16

**3 Установка 18**

До начала установки ..... 18  
 Установка и подключение ..... 19  
 Для будущей транспортировки ..... 22

**4 Подготовка к эксплуатации 23**

Рекомендации по экономии электроэнергии ..... 23  
 Подготовка к эксплуатации ..... 23  
 Очистка прибора перед началом эксплуатации ..... 23  
 Первоначальный прогрев ..... 24

**5 Правила эксплуатации варочной панели 25**

Общие сведения о приготовлении пищи ..... 25  
 Эксплуатация варочных панелей ..... 25

**6 Правила эксплуатации духовки 27**

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем ..... 27  
 Правила эксплуатации электрической духовки ..... 28  
 Режимы работы ..... 28  
 Время приготовления блюд ..... 30  
 Как пользоваться грилем ..... 32  
 Время приготовления блюд на гриле ..... 33

**7 Уход и техническое обслуживание 34**

Общие сведения ..... 34  
 Чистка варочной панели ..... 34  
 Чистка панели управления ..... 35  
 Чистка духовки ..... 35  
 Очистка дверцы духовки ..... 36  
 Снятие внутреннего стекла дверцы ..... 37  
 Замена лампочки освещения духового шкафа ..... 38

**8 Поиск и устранение неисправностей 39**

## **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.

## 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!
- 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.
- Следует использовать только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- 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, 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 прокладывайте 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

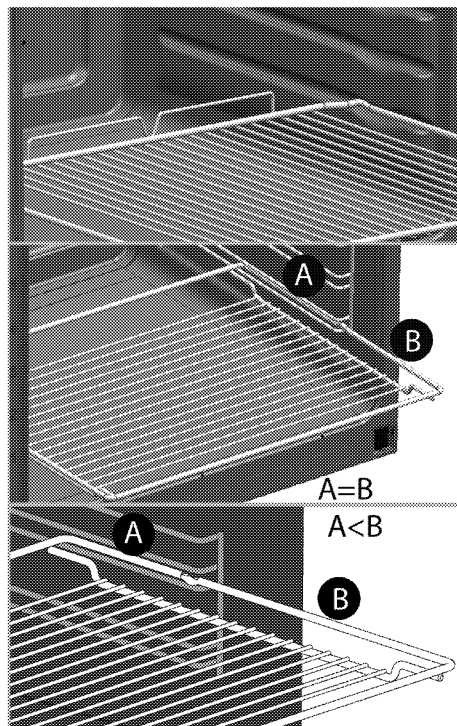
горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.

- 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 парочистители, 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.
- 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.
  - Не закрывайте верхнюю крышку, пока электрические или газовые конфорки не остынут. Перед открыванием вытирайте верхнюю крышку насухо, чтобы влага не попала на заднюю стенку и внутрь духового шкафа.
  - 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.

- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

• **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

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.

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, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на

ручках, а также для обогрева помещения.

- 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.

#### 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 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):**

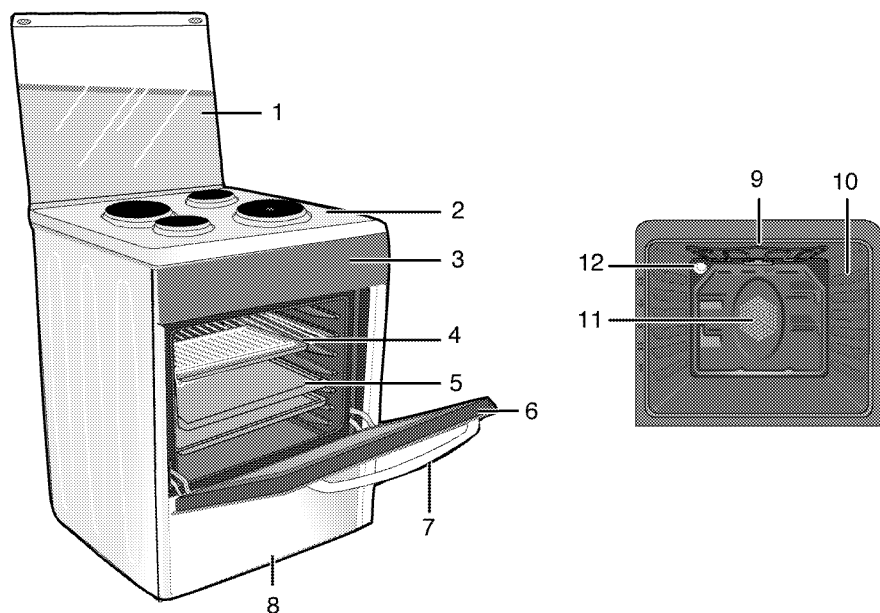
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

### **Утилизация упаковочных материалов**

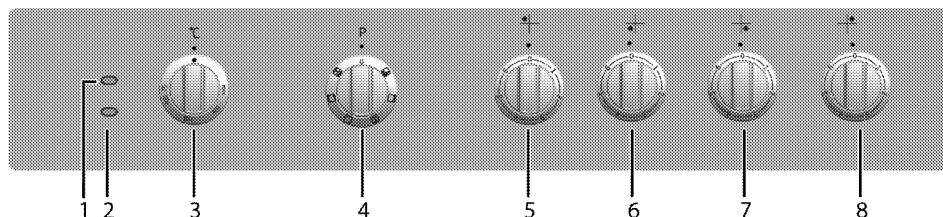
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами,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

## 2 Общие сведения

### Обзор



- |                       |  |
|-----------------------|--|
| 1 Верхняя крышка      | 8 Нижняя часть                                   |
| 2 Крышка конфорки     | 9 Нагревательный элемент гриля                   |
| 3 Панель управления   | 10 Положения полок                               |
| 4 Проволочная решетка | 11 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной) |
| 5 Противень           | 12 Лампочка                                      |
| 6 Передняя дверца     |  |
| 7 Ручка дверцы        |  |



- |                                |                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Сигнальная лампочка          | 6 Электроконфорка Передняя левая  |
| 2 Лампочка термостата          | 7 Электроконфорка Передняя правая |
| 3 Ручка термостата             | 8 Электроконфорка Задняя правая   |
| 4 Ручка выбора функции         |                                   |
| 5 Электроконфорка Задняя левая |                                   |

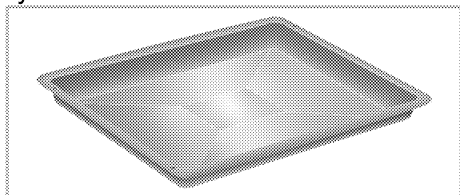
## Содержание упаковки

**i** 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

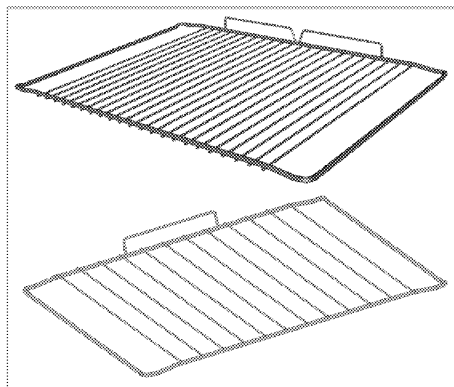
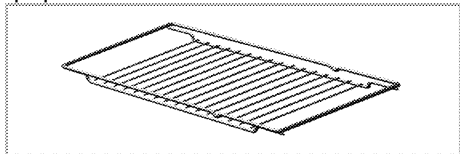
### 2. Стандартный противень

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



### 3. Решетка

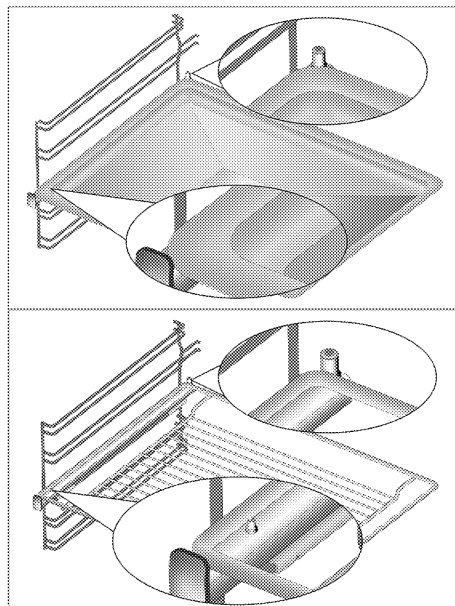
Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.





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

Благодаря наличию выдвижных 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 выдвижных направляющих.



## Технические характеристики

<b>ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ</b>	
Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/600 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-240 В/380-415 В 3N ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	8.4 кВт
Тип кабеля/сечение	мин. H05VV-FG 3 x 2,5 мм <sup>2</sup> / 5 x 1,5 мм <sup>2</sup>
<b>ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ</b>	
<b>Конфорки</b>	
Задняя левая	<b>Электроконфорка</b>
Размеры	145 мм
Мощность	1000 Вт
Передняя левая	<b>Электроконфорка</b>
Размеры	180 мм
Мощность	2000 Вт
Передняя правая	<b>Электроконфорка</b>
Размеры	145 мм
Мощность	1000 Вт
Задняя правая	<b>Электроконфорка</b>
Размеры	180 мм
Мощность	2000 Вт
<b>ДУХОВКА/ГРИЛЬ</b>	
Главный духовой шкаф	<b>Использование вентилятора</b>
Лампочка внутреннего освещения	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.2 кВт
<b>Класс защиты -1</b>	

### **Степень защиты IP 44**

- # Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии). Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.

**«Этикетка энергоэффективности представлена на продукте»**

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

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

**i** 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.

### 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.

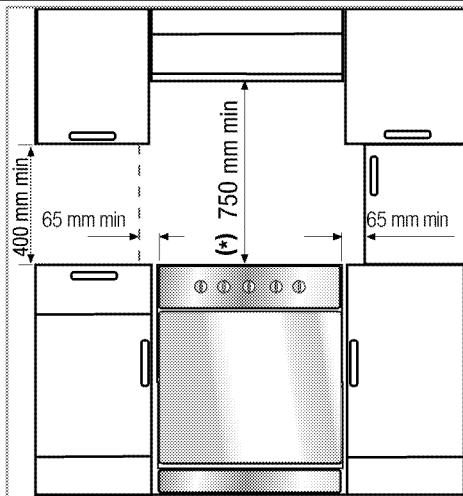
**i** Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.

**!** Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

**!** Прежде чем приступать 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

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.



- Это устройство соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно 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.
- 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. Если в инструкции к вытяжке не указан какой-либо размер, эта высота должна быть не менее 650 мм.

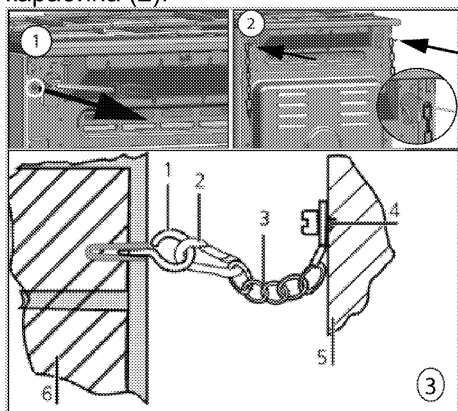
- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100 °С).

### 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.

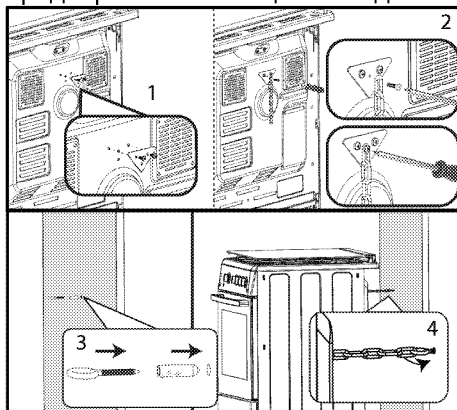
С помощью соответствующего дюбеля установите крючок (1) в стене кухни (6), а затем подсоедините предохранительную цепь (3) к крючку с помощью карабина (2).



- 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.

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



- **i** 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.

### Установка и подключение

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

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

- Переносить прибор должны не менее двух человек.

- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставки.

**i** 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.

**!** 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.

**!** Шнур питания не должен быть сжат, 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".

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

## Подключение кабеля питания

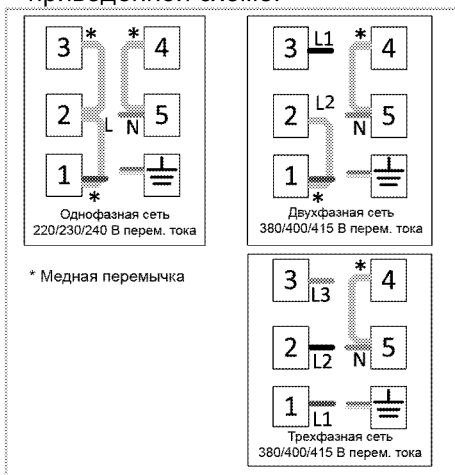
**i** При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно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

**1. Если кабель питания не входит в комплект поставки, необходимо выбрать кабель питания по таблице (Технические характеристики, стр. 16) соответственно типу электрической сети в вашем доме и выполнить подключение в соответствии с приведенной схемой.**

Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

**i** В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

2. Снимите крышку клеммной коробки с помощью отвертки.
3. Вставьте кабель питания под клеммный зажим под клеммами и закрепите его с помощью винта, вставленного в этот зажим.
4. Присоединяйте провода согласно приведенной схеме.



5. После подсоединения проводов закройте крышку клеммной коробки.
  6. Следите за тем, чтобы подключенный кабель питания не прикасался к прибору и не был зажат между прибором и стеной.
- i** По причинам безопасности длина кабеля питания не должна превышать 2 м.
- Придвиньте прибор к стене кухни.
  - **Регулирование ножек духовки**  
При наличии вибрации посуда во время приготовления может сдвигаться. Для предотвращения опасных ситуаций необходимо,

чтобы прибор стоял ровно и устойчиво.

В целях безопасности, выровняйте прибор с помощью 4 регулируемых ножек ножки. Для этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока прибор не будет ровно стоять на столешнице.

### **Окончательная проверка**

1. Включите прибор в сеть.
2. Проверьте, работают ли электрические компоненты.

### **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 полосу вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам 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.

- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном. Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.
- Размер посуды должен соответствовать размеру электрической конфорки. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы конфорки и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между конфоркой и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте конфорку за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.

### Подготовка к эксплуатации 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.



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. 28).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила*

*эксплуатации электрической духовки*, стр. 28

## 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. 32).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 15 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 32)

## Конфорка

1. Перед началом эксплуатации необходимо прокалить прибор, чтобы удалить все производственные загрязнения и защитные покрытия. Включите конфорку и прогрейте ее в течение 8 минут при средней температуре без посуды. Во время этой процедуры ничего не ставьте на конфорку.



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.

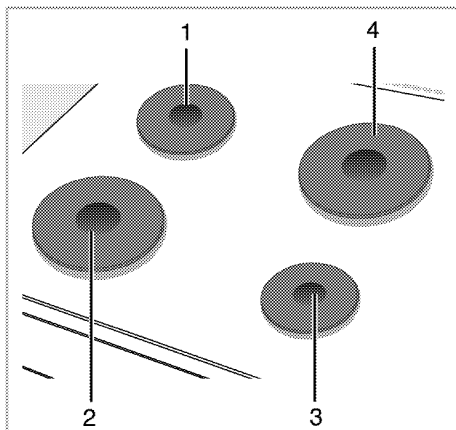
Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.

- 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.

### Эксплуатация варочных панелей



- 1 Электроконфорка 14-16 см
- 2 Электроконфорка 18-20 см
- 3 Электроконфорка 14-16 см

- 4 Электроконфорка 18-20 см список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.

### Использование конфорок

Регуляторы варочной панели можно поворачивать в любом направлении. Регулирование температуры выполняется ступенчато.

- i** Если варочная панель оснащена конфорками с режимом ускоренного нагрева, соответствующие конфорки обозначаются красной точкой.

### Защита от перегрева

Конфорки мощностью более 1000 Вт оснащены устройством защиты от перегрева. Устройство защиты от перегрева снижает мощность конфорки в таких случаях:

- на конфорке нет посуды;
- посуда на конфорке пустая;

- дно посуды неровное.

### Включение конфорок

Управление конфорками осуществляется с помощью регуляторов. Чтобы установить нужный уровень мощности, переведите регулятор конфорки в соответствующее положение.

Уровень мощности	1	2–3	4–6
	разогревание	тушение, приготовление на медленном огне	варка, жарение, кипячение

### Выключение конфорок

Поверните регулятор конфорки в положение «ВЫКЛ.» (вверх).

## 6 Правила эксплуатации духовки

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



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.



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 подрумянивается, 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 проволочную решетку или противень с решеткой в духовой шкаф на нужный уровень. Если продукты готовятся на проволочной решетке, то для сбора жира установите противень на нижний уровень. Используемый противень по размерам должен соответствовать площади, занимаемой готовящимися продуктами. Такой противень может не входить в комплект изделия. Для облегчения очистки противня налейте в него немного воды.

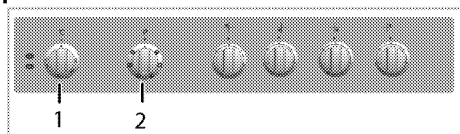


Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

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 Ручка термостата

2 Ручка выбора функции

1. Установите нужный режим работы с помощью ручки выбора функций.
2. Установите нужную температуру с помощью регулятора температуры.

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

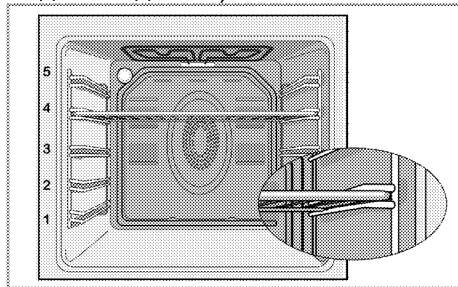
### Выключение электрической духовки

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

### Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке.

Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)



### 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 подогреваются 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 снизу



Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны. Эта функция также упрощает очистку паром.

### 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.

### 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.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

### Grill+Fan (Гриль+вентилятор)



Действие гриля не такое сильное, как в режиме усиленного гриля

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

## Ускоренный нагрев



Этот режим используется для быстрого разогрева духовки и не подходит для приготовления пищи.

- Выберите этого режим, а затем выберите нужную температуру. При этом включится индикатор температуры, и духовка начнет нагреваться.
- После окончания процесса нагрева индикатор погаснет. Теперь можно выбрать нужную функцию для приготовления пищи.

## Время приготовления блюд

- i** 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

- i** 1-й полкой духового шкафа является **нижняя** полка.

Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Выпечка на противне	Один противень	Стандартный противень*		3	180	25 ... 30
Выпечка в форме	Один противень	Формы для кексов на решетке**		2	180	40 ... 50
Пирожные	Один противень	Стандартный противень*		3	160	25 ... 35
Бисквит	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		3	160	25 ... 35
Печенье	Один противень	Противень для выпечки*		3	180	25 ... 30
Изделия из теста	Один противень	Стандартный противень*		2	200	30 ... 40
Сдобная выпечка	Один противень	Стандартный противень*		2	200	25 ... 35
Закваска	Один противень	Стандартный противень*		2	200	35 ... 45
Лазанья	Один противень	Стеклоянная / металлическая прямоугольная сковорода на решетке**		2 - 3	200	30 ... 40
Пицца	Один противень	Стандартный противень*		2	200 ... 220	15 ... 20
Бифштекс (куском)/жаркое	Один противень	Стандартный противень*		3	25 мин. 250/max, затем 180 ... 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один противень	Стандартный противень*		3	25 мин. 220 затем 180 ... 190	70 ... 90




Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Жареная курица (1,8-2 кг)	Один противень	Стандартный противень*		2	15 мин. 250/max, затем 180 ... 190	60 ... 80
Индейка (5.5 кг)	Один противень	Стандартный противень*		1	25 мин. 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Один противень	Стандартный противень*		3	200	20 ... 30

Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.  
\* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.  
\*\* Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.

### Таблица для пробного приготовления

Блюда, внесенные в настоящую таблицу готовятся в соответствии с EN 60350-1, чтобы облегчить контролирующим организациям процесс проверки продукта.

Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
песочное печенье	Один противень	Стандартный противень*		3	140	20 ... 30
Пирожные	Один противень	Стандартный противень*		3	160	25 ... 35
Бисквит	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		3	160	25 ... 35
Яблочный пирог	Один противень	Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке**		2	180	50 ... 60

Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.  
\* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.  
\*\* Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.

### Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.

- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

### Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.


- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалась, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.

**i** При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

### **Советы по приготовлению овощных блюд**

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафу, можно их проварить или пробланшировать.

## **Как пользоваться грилем**

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

### **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	Аксессуары для пользования	Уровень размещения	Рекомендуемая температура (°C)**	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	Решетка	4...5	250/max	20...25 мин. #
Курица (куски)	Решетка	4...5	250/max	25...35 мин.
Отбивные из молодой баранины	Решетка	4...5	250/max	20...25 мин.
Ростбиф	Решетка	4...5	250/max	25...30 мин. #
Отбивные из телятины	Решетка	4...5	250/max	25...30 мин. #
Гренки *	Решетка	4	250/max	1...3 мин.

# в зависимости от толщины

\*Разогрейте в течение 5 минут.

\*\*Если температуру гриля вашего продукта невозможно отрегулировать, гриль будет работать при рекомендуемой температуре.

Блюда, внесенные в настоящую таблицу готовятся в соответствии с EN 60350-1, чтобы облегчить контролирующим организациям процесс проверки продукта.

Продукты	Аксессуары для пользования	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Гренки	Решетка	4	250/max	1...3 мин.
Тефтели (говядина) - 12 кусками	Решетка	4	250/max	25...35 мин.

Переверните еду после 2/3 от общего времени приготовления на гриле.

Перед приготовлением любых блюд рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 5 минут.

## 7 Уход и техническое обслуживание

### Общие сведения

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

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

**!** Дайте изделию остыть, прежде чем приступить 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.

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

Не используйте для чистки стеклянной крышки металлические скребки и абразивные чистящие средства, чтобы не повредить поверхность стекла.

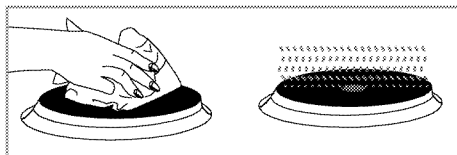
- i** Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

- i** Не используйте для чистки устройства пароочистителя, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

### Чистка варочной панели

#### Электрические варочные панели

1. Выключите все конфорки и дождитесь, пока они остынут.
2. При необходимости очистите конфорки каким-либо моющим средством (такие средства можно приобрести в специализированных магазинах).
3. После чистки включите конфорки на несколько минут для просушки.
4. Для защиты от ржавчины регулярно смазывайте поверхность конфорок тонким слоем машинного масла.



## Чистка панели управления

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

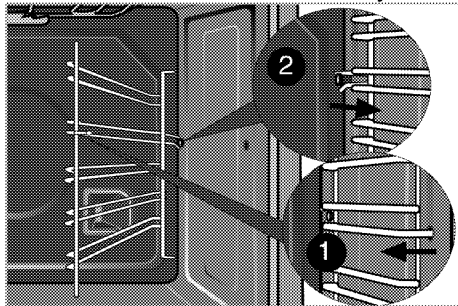
**i** Если ваш прибор оснащен кнопками/ручками, не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления. Так можно повредить панель управления!

## 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.

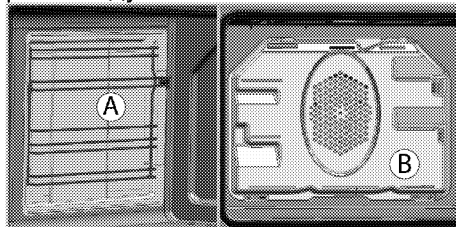


**Стенки с каталитическим покрытием**

**(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 духового шкафа с каталитическим покрытием

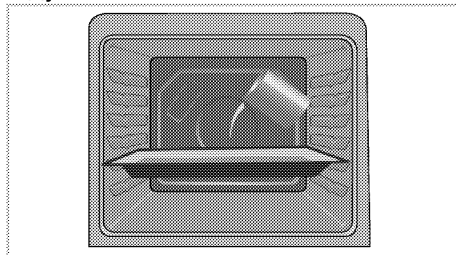
не нуждаются в чистке. Благодаря перфорированной структуре, поверхности с каталитическим покрытием поглощают жир и при накоплении жира на поверхность начинают блестеть. В таком случае рекомендуется их заменить.



## 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 500 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.

**i** При работе в режиме упрощенной очистки паром, вода, налитая в лоток для размягчения образовавшихся осадков/грязи внутри духовки, испарится и конденсируется внутри духовки и на внутренней поверхности двери духовки, поэтому при открытии двери духовки может капать вода. Вытрите конденсат сразу после открытия дверей духовки.

### Чистка дверцы духовки

Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

**i** Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

### Очистка дверцы духовки

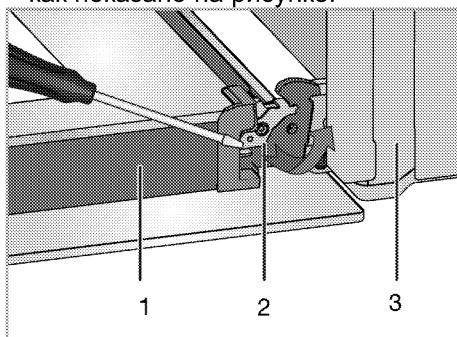
**i** Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. О том, как снять дверцы и стекла объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы

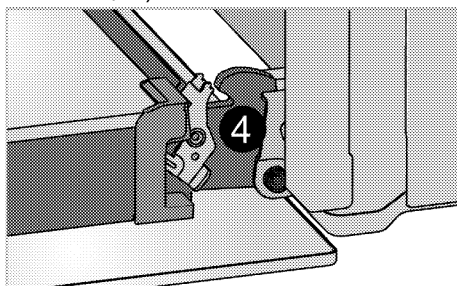
очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

### Снятие дверцы духового шкафа

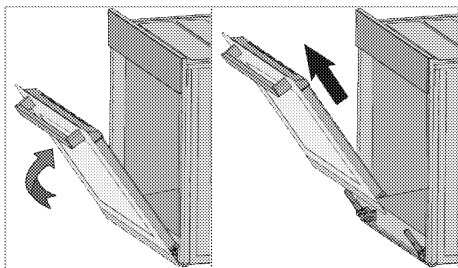
1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 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.

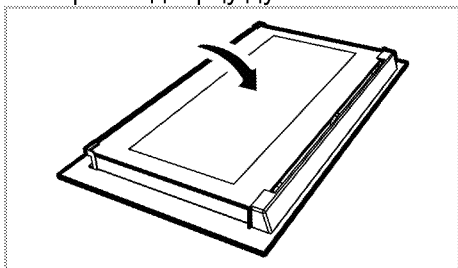
**i** Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

## Снятие внутреннего стекла дверцы

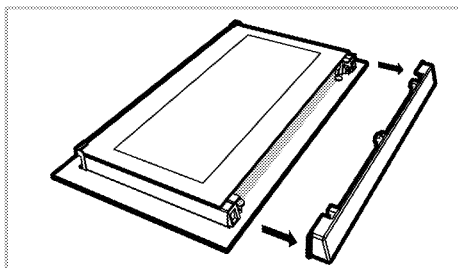
(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

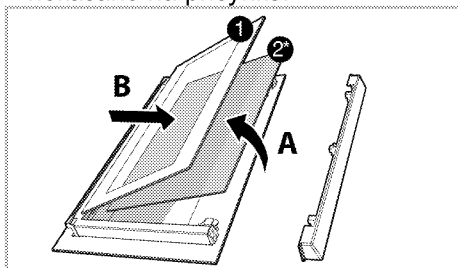
1. Откройте дверцу духовки.



2. Потяните к себе и снимите пластмассовую накладку на верхней стороне дверцы.



3. Приподнимите первое внутреннее стекло (1) в направлении **A** и вытяните его в направлении **B**, как показано на рисунке.



1 Первое внутреннее стекло  
2\* Внутреннее стекло (Она может отсутствовать в вашем изделии.)

4. Если устройство оснащено панелью для внутреннего стекла(2); Чтобы вынуть среднее стекло (2), повторите эти же действия.

5. При сборке дверцы сначала следует вставить среднее стекло (2), чтобы скошенный угол стекла попал на фаску пластмассового держателя, как показано на рисунке. (Если устройство оснащено панелью для внутреннего стекла). Среднее стекло (2) следует установить в пластмассовый держатель рядом с первым внутренним стеклом (1).

6. Первое внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена к среднему стеклу. Следите за тем, чтобы нижний

угол первое внутреннее стекло (1) был правильно вставлен в нижний пластмассовый держатель.

7. Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.

## Замена лампочки освещения духового шкафа

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

**i** В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.

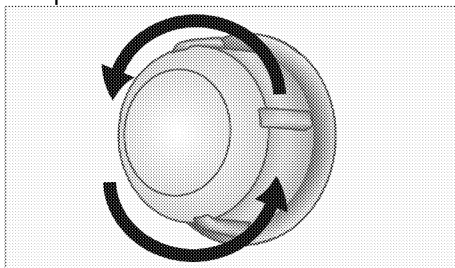
**i** Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

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

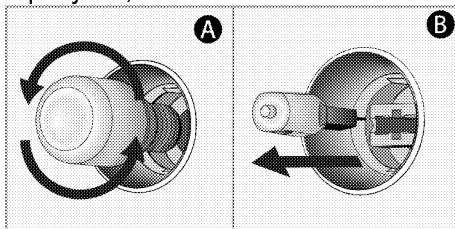
**i** Лампы, используемые в этом приборе, должны выдерживать экстремальные физические условия, например температуру выше 50 °С.

## Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

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



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 извлеките ее, как показано на рисунке, и замените.



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.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*



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.



