

Плита  
Руководство  
пользователя

Рерна  
Упатство за корисникот

Pećnica  
Uputstvo za upotrebu

## Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

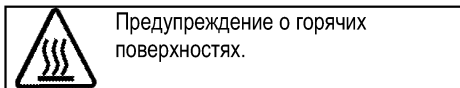
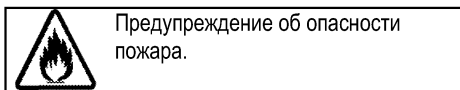
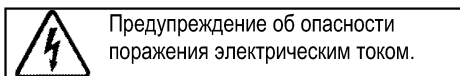
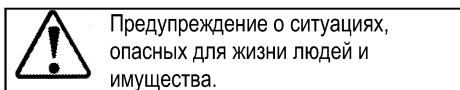
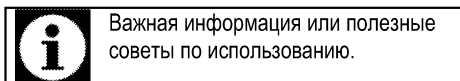
Уважаемый покупатель!

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:



**Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)**  
**Юридический адрес: Караач Джадеси № 2-6 34445**  
**Сютлюдже/Стамбул/Турция**

**Произведено в Турции**



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

Общие правила техники безопасности .....	4
Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием .....	4
Электробезопасность .....	6
Безопасность изделия .....	7
Использование по назначению .....	9
Безопасность детей .....	10
Утилизация старого изделия .....	10
Утилизация упаковочных материалов .....	11

## **2 Общие сведения** **12**

Обзор .....	12
Содержание упаковки .....	13
Технические характеристики .....	14
Характеристики горелок .....	15

## **3 Установка** **16**

До начала установки .....	16
Установка и подключение .....	17
Для будущей транспортировки .....	20

## **4 Подготовка к эксплуатации** **21**

Рекомендации по экономии электроэнергии .....	21
Подготовка к эксплуатации .....	21
Очистка прибора перед началом эксплуатации .....	21

Первоначальный прогрев .....	21
------------------------------	----

## **5 Правила эксплуатации варочной панели** **23**

Общие сведения о приготовлении пищи ..	23
Эксплуатация варочных панелей .....	23

## **6 Правила эксплуатации духовки** **25**

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем .....	25
Правила эксплуатации электрической духовки .....	26
Режимы работы .....	26
Время приготовления блюд .....	28
Как пользоваться грилем .....	29
Время приготовления блюд на гриле .....	29

## **7 Уход и техническое обслуживание** **30**

Общие сведения .....	30
Чистка варочной панели .....	30
Чистка панели управления .....	31
Чистка духовки .....	31
Снятие дверцы духового шкафа .....	31
Замена лампочки освещения духового шкафа .....	31

## **8 Поиск и устранение неисправностей** **33**

## **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.

- Не устанавливайте устройство на ковровом покрытии.

Недостаточная вентиляция под днищем устройства может привести к перегреву электрических деталей и проблемам в работе изделия.

- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.
- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

### **Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием**

- Все работы с газовыми приборами и системами должны выполняться только

квалифицированные специалисты, имеющие право на выполнение таких работ.

- Перед установкой проверьте, соответствуют ли параметры местной распределительной сети (давление и тип газа) настройкам прибора.
  - Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Установка и подключение прибора должны выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции (см. раздел *До начала установки, стр. 16*).
  - Во время эксплуатации газовой плиты она выделяет тепло, влагу и продукты сгорания в помещении, в котором установлена. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, в особенности во время использования прибора: держите открытыми отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, или установите прибор для искусственной вентиляции
- (механическую надплитную вытяжку). Длительное интенсивное использование прибора может требовать дополнительной вентиляции, например, увеличения уровня мощности механической вытяжки, если она имеется.
- Необходимо регулярно проверять исправность газовых приборов и систем. Регулятор, шланг и его хомут следует проверять регулярно и заменять в сроки, рекомендованные производителем, или по мере необходимости.
  - Регулярно очищайте газовые горелки. Горелка должна гореть ровным голубым пламенем.
  - В газовых приборах необходимо обеспечить полное сжигание газа, так как при неполном сгорании газа выделяется угарный газ (CO). Угарный газ (монооксид углерода) - это очень ядовитый бесцветный газ без запаха, который даже в очень малых дозах вызывает отравление и смерть.
  - Узнайте у своего поставщика газа телефон местной аварийной службы газа, а также ознакомьтесь с мерами

предосторожности, которые необходимо предпринимать при обнаружении запаха газа.

### **Меры предосторожности при обнаружении запаха газа**

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

### **Электробезопасность**

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано

в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!

- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении

- кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
  - Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, чтобы газовые шланги и электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
  - Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не 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**

- Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных

- напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
  - Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
  - Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
  - Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
  - Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
  - Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.
  - Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
  - Используйте решетки согласно с «Правилами эксплуатации электрического духового шкафа».
  - Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
  - Ручка духовки не предназначена для сушки полотенец. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте полотенца, перчатки и другие тряпичные изделия.
  - Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
  - Перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено, 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.
- 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.
- Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.
- Убедитесь, что подключение газа выполнено таким образом, чтобы исключить утечку газа.

### **Использование по назначению**

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- 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 полотенце и посудных полотенце, 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**

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое и/или газовое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а

также не разрешайте им играть с ним.

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

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



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE). Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с

обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

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

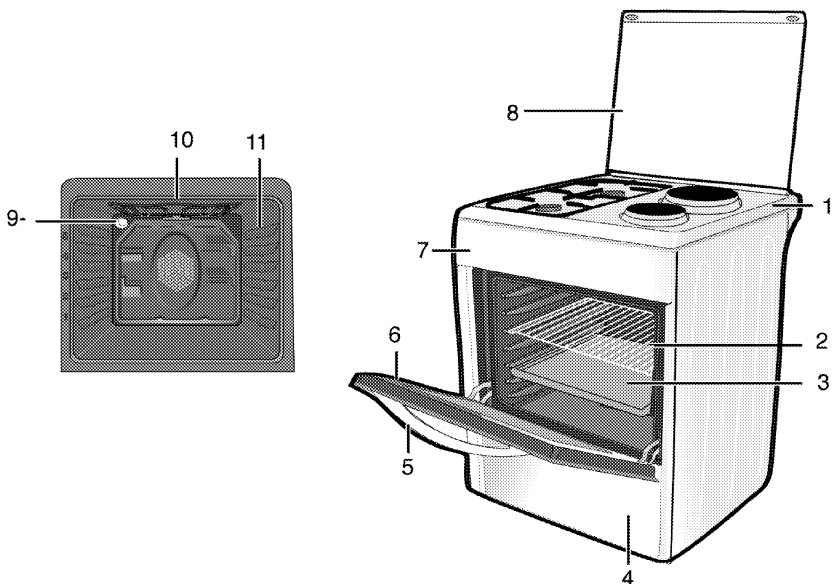
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

### **Утилизация упаковочных материалов**

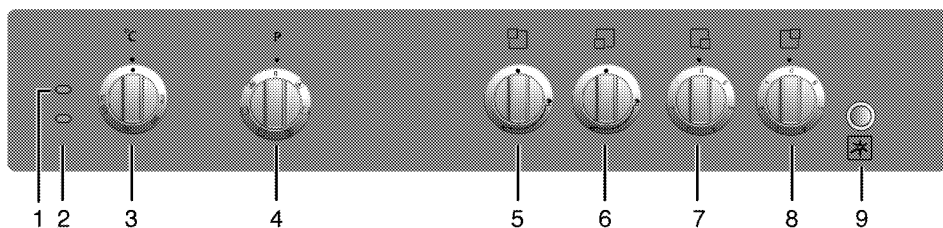
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами,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

## 2 Общие сведения

### Обзор



- |   |                       |    |                              |
|---|-----------------------|----|------------------------------|
| 1 | Крышка конфорки       | 7  | Панель управления            |
| 2 | Проволочная решетка   | 8  | Верхняя крышка               |
| 3 | Противень             | 9  | Лампочка                     |
| 4 | Нижний выдвижной ящик | 10 | Нагревательный элемент гриля |
| 5 | Ручка дверцы          | 11 | Положения полки              |
| 6 | Передняя дверца       |    |                              |



- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| 1 | Сигнальная лампочка                    | 6 | Дополнительная конфорка Передняя левая |
| 2 | Лампочка термостата                    | 7 | Электроконфорка Передняя правая        |
| 3 | Ручка термостата                       | 8 | Электроконфорка Задняя правая          |
| 4 | Ручка выбора функции                   | 9 | Кнопка розжига                         |
| 5 | Конфорка быстрого нагрева Задняя левая |   |  |

## Содержание упаковки

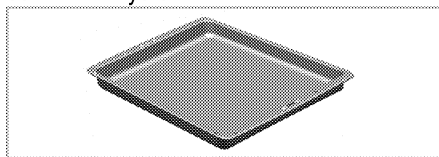


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

### 1. Руководство пользователя

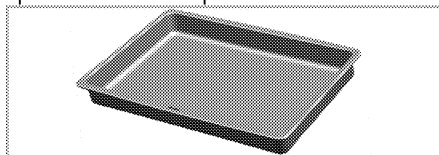
### 2. Противень

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



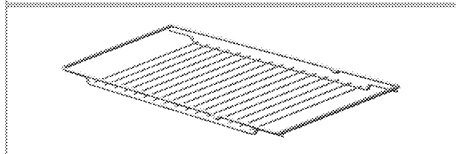
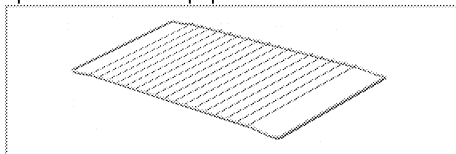
### 3. Глубокий противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, жарения продуктов большими кусками, сочных блюд, а также для сбора стекающего жира при приготовлении на гриле.

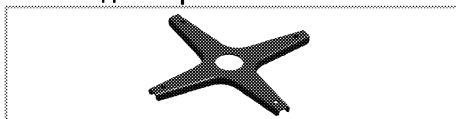


### 4. Проволочная решетка

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



### 5. Решетка для кофейника



Предназначена для установки кофейника.

## Технические характеристики

<b>ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ</b>	
Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/600 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	5.4 кВт
Предохранитель	мин. 16 А x 3
Тип кабеля/сечение	H05VV-FG 3 x 2,5 мм <sup>2</sup>
Длина кабеля	макс. 2 м
Категория газового прибора	II 2H3B/P / II 2H3+
Тип газа/давление	LPG G 30/28-30 мбар
Общий расход газа	4 кВт
Переход на тип газа/давление <sup>§</sup>	NG G 20/20 мбар
– дополнительно	пропан 31/37 мбар
<b>ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ</b>	
<b>Конфорки</b>	
Задняя левая	<b>Конфорка быстрого нагрева</b>
Мощность	2900 Вт
Передняя левая	<b>Дополнительная конфорка</b>
Мощность	1000 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>
Класс энергетической эффективности*	A
Лампочка внутреннего освещения	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.2 кВт

# Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 50304. 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.



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



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




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


## Характеристики горелок


Расположение конфорки	2900 Вт Задняя левая	1000 Вт Передняя левая	1000 Вт Передняя правая	2000 Вт Задняя правая
Тип газа / давление				
G 20/20 мбар	115	72		
G 30/28-30 мбар	87	50		
G 31/ 37 мбар	87	50		

### 3 Установка

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

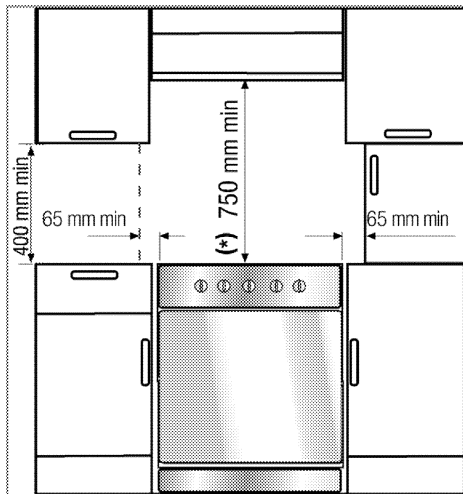
 Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.

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

 **ОПАСНО:**  
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.



- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- 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.

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



#### **Только сжиженный газ**

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

Неправильная установка устройств создает опасную ситуацию и может повлечь за собой привлечение к ответственности.

#### **Вентиляция помещения**

В помещении должно быть открывающееся окно, а в некоторых помещениях необходимо также наличие постоянной вентиляции.

Забор воздуха для процесса горения производится в помещении, и уходящие газы выделяются непосредственно в помещение.

Поэтому для безопасной эксплуатации устройства необходимо обеспечить хорошую вентиляцию помещения. Если в помещении нет окна или двери, пригодных для вентиляции, необходимо установить дополнительные средства вентиляции.

Устройство может устанавливаться в кухне, в кухне-столовой или в жилой комнате, но не в помещении с ванной или душем. Плиты запрещается устанавливать в жилой комнате площадью менее 20 м<sup>2,3</sup>.

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

<b>Размер помещения</b>	<b>Вентиляционный проем</b>
менее 5 м <sup>3</sup>	не менее 100 см <sup>2</sup>
5 м <sup>3</sup> до 10 м <sup>3</sup>	не менее 50 см <sup>2</sup>
более 10 м <sup>3</sup> den	не требуется
В подвальном помещении	не менее 65 см <sup>2</sup>

## **Установка и подключение**

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



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

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



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

#### **Подключение к электросети**

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземление должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



#### **ОПАСНО:**

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

**ОПАСНО:**

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

Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора.

Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".

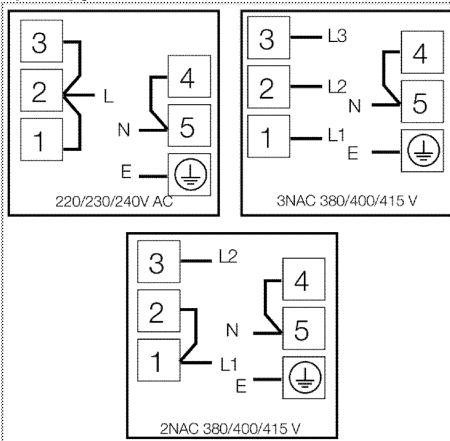
**ОПАСНО:**

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

**Подключение кабеля питания**

1. 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.

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

**Подключение кабелем, прилагаемым к прибору**

2. **Инструкция по подключению к однофазной электрической сети.**

- коричневый провод = L (фаза)
- синий провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)  $\equiv$  (земля)

**Подключение газа****ОПАСНО:**

Подключение прибора к электрической сети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Непрофессиональный ремонт может привести к взрыву или отравлению газом!

Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.

**ОПАСНО:**

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

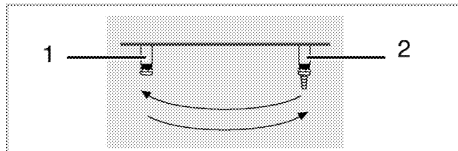
- Тип и давление газа, на которые отрегулирован прибор, указаны на паспортной таблице или маркировке.



На ваше изделие может подаваться сжиженный нефтяной газ (LPG).

### Подсоединение газового шланга

- При необходимости можно поменять местами штуцер и заглушку на патрубках на задней стенке духовки в соответствии с местом расположения газового баллона.



- 1 Заглушка
- 2 Штуцер

- Устанавливайте прибор в непосредственной близости от места подключения к источнику газа и следите за тем, чтобы не было утечки газа.
- Длина пластикового шланга для подключения газа не должна превышать 125 см.
- Наденьте на шланг хомут. Опустите один конец шланга (с внутренним диаметром 15 мм) на одну минуту в кипяток, чтобы он стал мягче.
- Натяните размягченный конец шланга на штуцер прибора до упора. Затем затяните хомут с помощью отвертки.
- Подсоедините таким же образом другой конец шланга к газовому баллону.
- Обязательно проверьте, нет ли утечки газа.

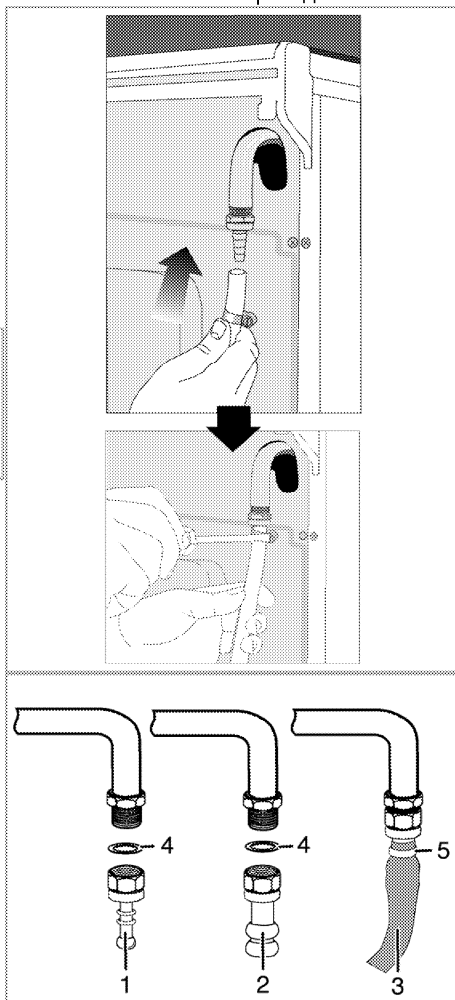


### ОПАСНО:

Остерегайтесь взрыва и удушья!  
Не храните баллоны со сжиженным нефтяным газом дома.

- Если впоследствии возникнет необходимость перевести прибор на другой вид газа, обратитесь в фирменный сервисный центр для

получения консультации о том, как выполнить такой переход.



- 1 Штуцер для сжиженного нефтяного газа
- 2 Штуцер для природного газа
- 3 Безопасный шланг
- 4 Кольцевое уплотнение
- 5 Зажим

### Проверка соединения на утечку газа

- Установите все регуляторы прибора в положение "Выключено". Убедитесь, что открыт кран подачи газа. Для проверки утечки газа приготовьте мыльную пену и

нанесите ее на места подсоединения шланга.

- В случае утечки газа мыльная пена будет пузыриться. В этом случае еще раз проверьте подсоединение газового шланга.



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



#### ОПАСНО:

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

Поврежденный газовый шланг может привести к взрыву.

- 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.
3. Откройте подачу газа.

4. Проверьте места подключения газа на надежность закрепления и герметичность.
5. Зажгите горелки и проверьте внешний вид пламени.



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

#### Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Закрепите накладки горелок и подставки для посуды клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.



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



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

## 4 Подготовка к эксплуатации

### Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

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

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

### 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. 26).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 26)

### 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. 29).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 29)

### 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.

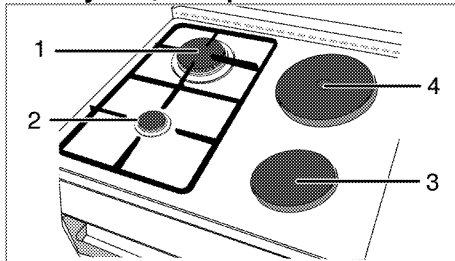
- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались 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.

### Приготовление пищи на газовой конфорке

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

### Эксплуатация варочных панелей



- 1 Конфорка быстрого нагрева 22-24 см
- 2 Дополнительная конфорка 12-18 см
- 3 Электроконфорка 14-16 см
- 4 Электроконфорка 18-20 см список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.

Большой символ пламени соответствует максимальному уровню мощности, а маленький символ пламени – минимальному. В положении «выключено» (верхняя точка) подача газа к горелкам прекращается.

## Розжиг газовых горелок



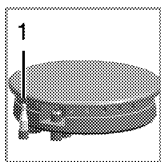
Розжиг газовых горелок выполняется с помощью кнопок поджига.

1. Прижмите регулятор горелки и
2. поверните его против часовой стрелки в сторону большого символа пламени.
3. Нажмите и отпустите кнопку розжига. Повторяйте эту процедуру, пока газ не загорится.
4. Установите нужный уровень мощности.

## Выключение газовых горелок

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

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



1. Система предотвращения утечки газа

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

- Для розжига прижмите регулятор и поверните его против часовой стрелки.
- Чтобы включить систему защиты, после воспламенения газа удерживайте регулятор в нажатом положении еще 3-5 секунд.
- Если после нажатия и отпускания регулятора пламя погаснет, повторите те же действия, удерживая регулятор в нажатом положении в течение 15 секунд.



### ОПАСНО:

Если в течение 15 секунд розжиг горелки не произошел, отпустите кнопку. Повторите попытку не ранее, чем через 1 минуту. Существует риск накопления газа и взрыва!

## Использование конфорок

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



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	кипячение, выдерживание	варка, жарение

## Выключение конфорок

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

## 6 Правила эксплуатации духовки

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



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!  
Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.  
Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.



#### ОПАСНО:

Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.  
Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

### Советы по выпеканию

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

### Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.

- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дальше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

### Советы по приготовлению продуктов на гриле

- При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро 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 решетку или противень с решеткой в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на нижний уровень поддон для сбора жира. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.



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

## Правила эксплуатации

### электрической духовки

#### Выберите температуру и режим работы



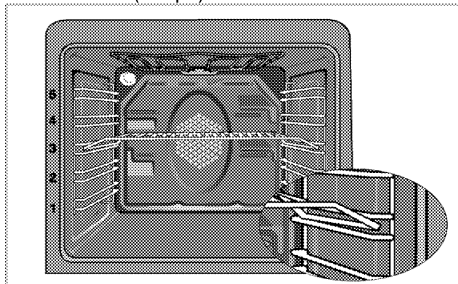
1 Ручка термостата

2 Ручка выбора функции

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

#### Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

#### Нагрев сверху и снизу



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

#### Нагрев снизу



Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны.

#### 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.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- 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.

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

## Время приготовления блюд



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

## Выпечка и жарение



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.

Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
**Выпечка на противне	Один уровень		4	175	30 ... 35
**Выпечка в форме	Один уровень		2	175	40 ... 50
**Выпечка в кулинарной бумаге	Один уровень		3	175	25 ... 30
**Бисквит	Один уровень		3	200	5 ... 10
**Печенье	Один уровень		3	175	20 ... 25
**Изделия из теста	Один уровень		2	200	30 ... 40
**Сдобная выпечка	Один уровень		2	200	25 ... 35
**Закваска	Один уровень		2	200	35 ... 45
**Лазанья	Один уровень		2 - 3	200	30 ... 40
**Пицца	Один уровень		2	200 ... 220	15 ... 20
Бифштекс (куском) / Жаркое	Один уровень		3	25 мин. 250/макс., затем 180 - 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один уровень		3	25 мин. 220, затем 180 - 190	70 ... 90
Жареная курица	Один уровень		2	15 мин. 250/макс., затем 190	65 ... 70
Индейка (5,5 кг)	Один уровень		2	25 мин. 250/макс., затем 190	150 ... 210
Рыба	Один уровень		3	200	20 ... 30

(\*\*) При приготовлении продуктов, требующих предварительного разогрева духового шкафа, разогревайте его в начале приготовления, пока не погаснет лампочка термостата.

### 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.



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



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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 жарения.
3. При необходимости прогрейте гриль около 5 минут.

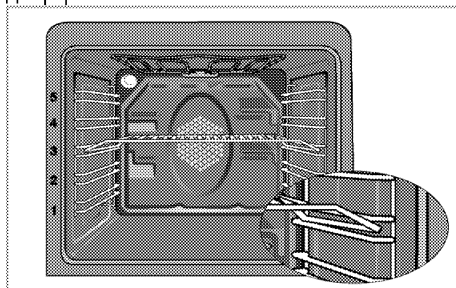
» При этом включится индикаторная лампочка температуры.

### Выключение гриля

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

### Положение направляющих

Если решетка упирается в заднюю стенку духовки, то эффективность гриля снижается. Чтобы гриль работал с максимальной эффективностью, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.



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

### Время приготовления блюд на гриле

#### Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Уровень размещения	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	4...5	20...25 мин. *
Курица (куски)	4...5	25...35 мин.
Отбивные из молодой баранины	4...5	20...25 мин.
Ростбиф	4...5	25...30 мин. *
Отбивные из телятины	4...5	25...30 мин. *
Гренки	4	1...2 мин.

\* в зависимости от толщины

## 7 Уход и техническое обслуживание

### Общие сведения

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



**ОПАСНО:**

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



**ОПАСНО:**

Дайте изделию остыть, прежде чем 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.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.

Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



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

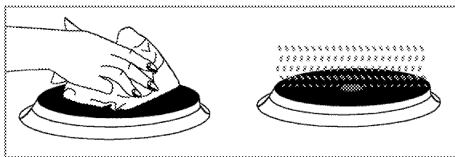
### Чистка варочной панели

#### Газовые варочные панели

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

#### 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.



Для чистки панели управления не снимайте кнопки/ручки-регуляторы. Так можно повредить панель управления!

## Чистка духовки

### Чистка дверцы духовки

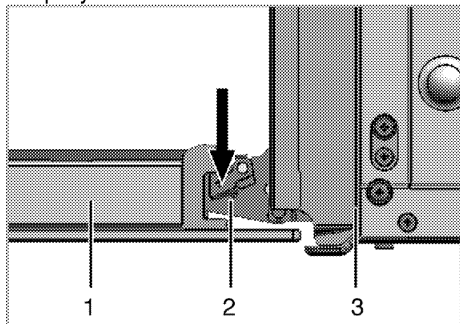
Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.



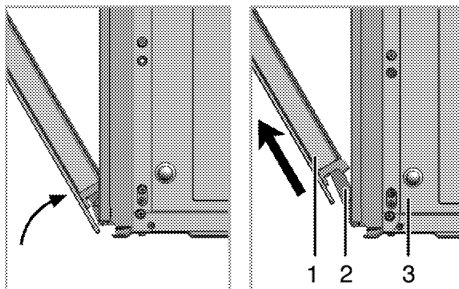
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

### Снятие дверцы духового шкафа

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



- 1 Передняя дверца
- 2 Петля
- 3 Духовой шкаф



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



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

## Замена лампочки освещения духового шкафа



### ОПАСНО:

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



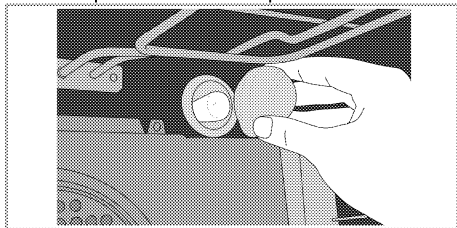
Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 С. Дополнительные сведения см. в разделе "Технические характеристики, стр. 14". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

### **Замена круглой лампочки освещения духового шкафа**

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



3. Выверните лампочку освещения духовки, поворачивая ее против часовой стрелки, и установите на ее место новую.
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 шкаф 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.*

### При розжиге не вспыхивает искра.

- Нет тока. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей.*

### Газ не поступает.

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

### Горелки плохо горят или вообще не горят.

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



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.

## Прочитајте го ова упатство прво!

Почитуван потрошувачу,

Ви благодариме што избравте производ на Веко. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придружни документи пред да го користите производот и зачувајте го за идни осврти. Ако го давате производот на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги сите предупредувања и информации во ова упатство за корисникот.

Запомнете дека ова упатство може да е исто и за неколку други модели. Разликите меѓу моделите ќе бидат посочени во упатството.

### Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



Важни информации или корисни совети за употреба.



Предупредувања за опасни ситуации во однос на животот и имотот.



Предупредување за електричен удар.



Предупредување за ризик од оган.



Предупредување за врели површини.



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

Made in TURKEY

## **1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина** **4**

Општа безбедност.....	4
Безбедност при готвење на плин.....	4
Електрична безбедност.....	6
Безбедност на производот.....	7
Наменета употреба.....	8
Безбедност за децата.....	9
Фрлање на стариот производ.....	9
Фрлање на материјалот за пакување.....	10

## **2 Општи информации** **11**

Преглед.....	11
Содржина на пакувањето.....	12
Технички спецификации.....	13
Табела за вбригувачи.....	14

## **3 Инсталација** **15**

Пред поставување.....	15
Поставување и поврзување.....	16
Фрлање на стариот производ.....	19

## **4 Подготовка** **20**

Совети за штедење енергија.....	20
Првична употреба.....	20

Прво чистење на производот.....	20
Воведно загревање.....	20

## **5 Како Се Користи Плочата** **22**

Општи информации за готвењето.....	22
Употреба на плочите.....	22

## **6 Како се ракува со рерната** **24**

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.....	24
Како се работи со електричната рерна....	25
Работни режими.....	25
Табела со времиња за готвење.....	26
Како се работи со грилот.....	27
Табела со времиња на готвење за грил...	28

## **7 Одржување и грижа** **29**

Општи информации.....	29
Чистење на плочата.....	29
Чистење на контролниот панел.....	29
Чистење на рерната.....	30
Вадење на вратата на рерната.....	30
Замена на светилката во рерната.....	30

## **8 Решавање проблеми** **31**

## **1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина**

Ова поглавје содржи безбедносни упатства што ќе ви помогнат да се заштитите од ризик за лична повреда или оштетување на имотот. Непочитувањето на овие упатства ја поништува гаранцијата.

### **Општа безбедност**

- Овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбрале сите опасности.  
Децата не смее да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.
- Никогаш не ставајте го производот на под покриен со килим. Недостатокот на проток на воздух под производот може да предизвика прегревање на електричните делови. Така може да се предизвикаат проблеми кај производот.

- Поставувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја поништи гаранцијата. Внимателно прочитајте го упатството пред поставување.
- Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.
- Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.

### **Безбедност при готвење на плин**

- Секоја работа на опремата за плин и на системите смее да ја изведува само овластено квалификувано лице.
- Пред инсталацијата, проверете дали се компатибилни условите на локалната дистрибуција (вид плин и притисок на плинот) со прилагодувањето на апаратот.
- Овој апарат не е поврзан за уред за празнење на производите од согорувањето. Треба да се постави и поврзе

- во согласност со тековните регулативи за поставување. Особено внимание треба да се осврне на релевантните побарувања во однос на проветрувањето, видете *Пред поставување, страница 15*
- Употребата на апарат за готвење на плин резултира со појава на топлина, влага и производи на согорувањето во просторијата во која е поставен. Обезбедете добра вентилација на кујната особено кога работи апаратот: одржувајте ги отворите за природната вентилација отворени или поставете механички уред за вентилација (механички аспиратор). Продолжена интензивна употреба на шпоретот бара и дополнителна вентилација. На пр. треба да се зголеми нивото на механичко вентилирање ако има респиратор.
  - Апаратите и системите на плин мора редовно да се проверуваат за правилна работа. Регулаторот, цревето и стегалката треба да се проверуваат редовно и да се заменуваат периодично, како што препорачува производителот или кога тоа е потребно.

- Редовно чистете ги горилниците на плин Пламените треба да се сини и да горат рамномерно.
- Потребно е добро согорување кај апаратите на плин. Во случај на нецелосно согорување, се создава јаглерод монооксид (CO). Јаглерод монооксидот нема боја и мирис, но е многу отровен гас и има смртни последици дури и во мали количини.
- Побарајте информации за телефонските броеви за итни случаи со плин и за безбедносните мерки во случај на мизирба на плин од локалниот добавувач со плин.

### **Што да сторите кога ќе помирисате плин**

- Не користете отворен оган и не пушете. Не работете на кои било електрични копчиња (на пр. прекинувач на светло или свонче за врата и сл.). Не користете фиксен или мобилен телефон. Ризик од експлозија и труење!
- Отворете ги вратите и прозорците.
- Затворете ги сите вентили на апаратите со плин и мерачите за плин.

- Проверете ги сите црева и поврзувања за безбедност. Ако сепак мирисате плин, напуштете го станот.
- Предупредете ги соседите.
- Повикајте пожарникари. Користете телефон надвор од домот.
- Не влегувајте во просториите сè додека не е безбедно.

### **Електрична безбедност**

- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!
- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.
- Никогаш не мијте го производот со истурање или

прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!

- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.
- Задната површина на рерната е врела кога се употребува. Проверете дали поврзувањето со плин / струја не допира со задната површина. Во спротивно, поврзувањето може да се оштети.
- Не заглавувајте го кабелот за струја меѓу вратата на рерната и рамката и не превиткувајте го преку врелите површини. Во спротивно, изолацијата на

кабелот ќе се стопи и ќе предизвика пожар како резултат на краток спој.

- Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
- Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел. напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.
- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

### **Безбедност на производот**

- Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекаства.
- Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе

се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.

- Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
- Апаратот се сврелува кога се користи. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи во рерната.
- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Може да се набие притисок во конзервата/теглата што предизвикува пукање.
- Не ставајте ги тавите за печење, садовите или алуминиумската фолија директно на дното на рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната.
- Не користете остри абразивни средства за чистење или остри метални сунѓери за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи може да ја изгребат површината или да предизвикаат пукање на стаклото.
- Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот

бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

- Користете ги полиците како што е објаснето во „Како се работи со електричната рерна“.
- Не користете го производот ако предната стаклена врата е извадена или напукната.
- Рачката на рерната не е сушара за крпи. Не закачувајте крпи, ракавици или слични производи од текстил кога функцијата за грил е вклучена со отворена врата.
- Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.
- Проверете дали рерната е исклучена пред да ја менувате светилката за да ја избегнете можноста за електричен удар.
- Не затворајте го горниот капак пред да се изладат рерните или горилниците. Избришете го горниот капак пред да го отворите за да се избегне протекување вода во задните и внатрешните секции на рерната.
- Готвење на плотна со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете

огнот со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.

- Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.
- Уредот не е наменет да се контролира со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинска контрола.

За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

- Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,
- Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,
- Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,
- Проверете дали плинското поврзување е инсталирано и дали некаде протекува плин.

### **Наменета употреба**

- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на

Пример за загревање на просторија.

- Овој производ не треба да се користи за затоплување на чинии под грилот, за сушење крпи и пешкири и сл. со бесење на рачките и за греење.
- Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.
- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење тесто, печење месо или печење на грилот.

### **Безбедност за децата**

- Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат настрана.
- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.
- Електричните и/или производите на плин се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.

- Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.
- Кога вратата е отворена, **не** ставајте тешки предмети на неа и **не** дозволувајте децата да седат на неа. Може да се преврти или шарките на вратата може да се оштетат.

### **Фрлање на стариот производ Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот:**



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE). Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените

тела во општината за да дознаете каде има собирни центри.

### **Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материи:**

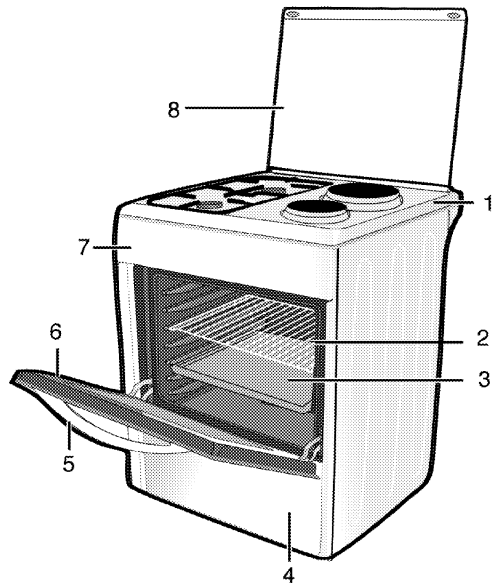
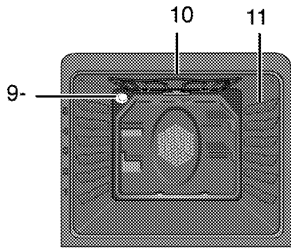
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материи (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

### **Фрлање на материјалот за пакување**

- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

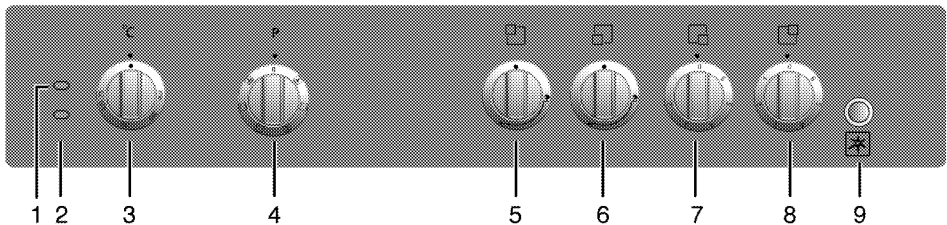
## 2 Општи информации

### Преглед



- 1 Плотна со горилник
- 2 Полица со решетки
- 3 Тава
- 4 Долна фиока
- 5 Рачка
- 6 Предна врата

- 7 Контролен панел
- 8 Горен капак
- 9 Светилка
- 10 Елемент со грејач за грилот
- 11 Позиции на полиците



- 1 Предупредувачка светилка
- 2 Светилка за термостатот
- 3 Регулатор за термостатот
- 4 Регулатор со функции
- 5 Брз горилник Позади лево

- 6 Помошен горилник Напред лево
- 7 Плотна Напред десно
- 8 Плотна Позади десно
- 9 Копче за палење

## Содржина на пакувањето

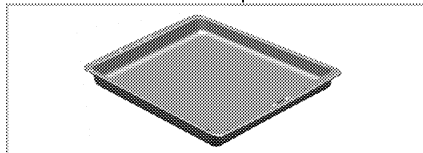


Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот. Целата дополнителна опрема што е опишана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

### 1. Упатство за корисникот

### 2. Тава за рерна

Користете ја за тесто, замрзната храна и печење на големи парчиња месо.



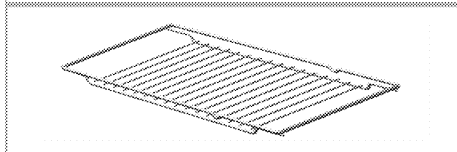
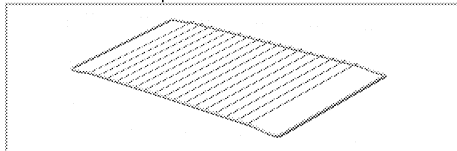
### 3. Длабока тава

Користете ја за тесто, големи парчиња месо за печење, течни јадења и за собирање маснотија при печење на грил.



### 4. Полица со решетки

Користете ја за печење и за ставање храна да се пече или готви во тепсии на саканата полица.



### 5. Адаптер за гезве



Користете го за гезвиња.

## Технички спецификации

<b>ОПШТО</b>	
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	850 мм./600 мм./600 мм.
Напон / фреквенција	220-240 V ~ 50 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	5.4 kW
Осигурувач	мин. 16 A x 3
Вид кабел / секција	H05VV-FG 3 x 2,5 мм. <sup>2</sup>
Должина на кабелот	макс. 2 м.
Категорија на производот на плин	II <sub>2H3B/P</sub> / II <sub>2H3+</sub>
Вид плин / притисок	LPG G 30/28-30 mbar
Вкупна потрошувачка на плин	4 kW
Конверзија во вид плин / притисок <sup>§</sup>	NG G 20/20 mbar
- по избор	Пропан 31/37 mbar
<b>ПЛОЧА</b>	
<b>Горилници</b>	
Позади лево	<b>Брз горилник</b>
Напојување	2900 W
Напред лево	<b>Помошен горилник</b>
Напојување	1000 W
Напред десно	<b>Плотна</b>
Димензија	145 мм.
Напојување	1000 W
Позади десно	<b>Плотна</b>
Димензија	180 мм.
Напојување	2000 W
<b>РЕРНА / ГРИЛ</b>	
Главна рерна	<b>Со вентилатор</b>
Класа на енергетска ефикасност <sup>#</sup>	A
Внатрешна светилка	15–25 W
Потрошувачка на ел. енергија на грилот	2.2 kW

<sup>#</sup> Основа: Информациите на табличката со енергетски вредности на електричните рерни се дадени во согласност со стандардот EN 50304. Тие вредности се одредени според примената на стандардот со горни и долни грејачи или функции за загревање потпомогнато со вентилатор (ако има).

Енергетската класа за ефикасност е одредена во согласност со следниот приоритет во зависност од тоа дали релевантните функции постојат кај производот или не. 1-Готвење со еко-вентилатор, 2- Турбо бавно готвење, 3- Турбо готвење, 4- Горно /долно загревање потпомогнато со вентилатор, 5-Горно и долно загревање.



Техничките спецификации може да се менуваат без претходно известување со цел да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби нема да соодветствуваат со вашиот производ.



Вредностите што се дадени на табличките на производите или во придружната документација се добиени во лабораториски услови во согласност со соодветните стандарди. Овие вредности може да варираат во зависност од работните и средишните услови за производот.

### Табела за вбризгувачи

Зона за позиции на плочата	2900 W Позади лево	1000 W Напред лево
Вид плин / притисок на плинот		
G 20/20 mbar	115	72
G 30/28-30 mbar	87	50
G 31/ 37 mbar	87	50

### 3 Инсталација

Производот мора да го инсталира квалификувано лице во согласност во регулативите за ел. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица.



Производот мора да го постави квалификувано лице во согласност со важечките регулативи. Во спротивно, гаранцијата ќе се поништи. Подготовката на локацијата и електричната и плинска инсталација за производот е одговорност на потрошувачот.



#### ОПАСНОСТ:

Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за плин и напојување со ел. енергија.

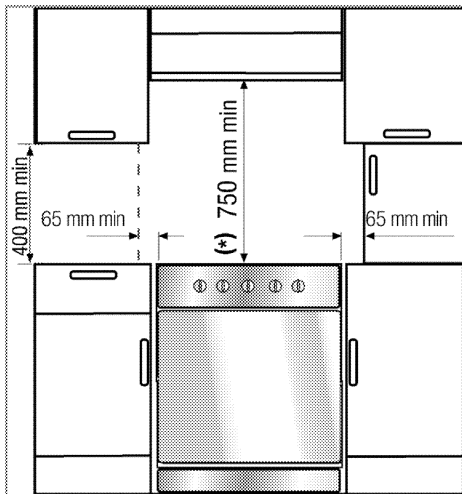


#### ОПАСНОСТ:

Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го. Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

### Пред поставување

За да обезбедите дека отворите за критичен воздух се одржуваат под производот, препорачуваме овој производ да се постави на цврста основа и ногарките да не потонуваат во тепих или мек под. Подот во кујната мора да биде во можност да ја издржува тежината на апаратот плус дополнителната тежина на садовите за готвење и печење.



- Може да се користи со елементи на која било страна, но за минималното растојание од 400 мм над плочата со рингли, треба да оставите странично растојание од 65 мм меѓу апаратот и кој било сид, разделник или горен креденец.
- Може да се користи и самостојно поставен. Оставете минимално растојание од 750 мм над површината на плочата.
- (\*) Ако се поставува аспиратор над шпоретот, погледнете ги упатствата на производителот за аспираторот во однос на висината за поставување (минимум 650 мм).
- Апаратот соодветствува со уредите од класа 1, т.е. може да се постави со задната страна и со **едната** страна до сидовите во кујната, до кујнски елементи или до опрема од која било големина. Елементите на кујната или опремата од **другата** страна може да бидат само со иста големина или помали.
- Секој елемент во кујната веднаш до апаратот мора да биде отпорен на топлина (до 100 °C минимум).



### Само за LP-плин

Не поставувајте го овој апарат во просторија во подрум освен ако истата не е отворена кон приземјето од барем едната страна.

Непочитувањето на правилно поставување на апаратите е опасно и може да доведе до кривично гонење.

### Вентилација во просторијата

Сите простории мора да имаат прозор на отворање или соодветно проветрување, а во некои простории неопходна е и трајна вентилација.

Воздухот за согорување се зема од просторијата, а издувните гасови се емитураат директно во неа.

Неопходна е одлична проветреност на просторијата за безбедна работа на апаратот. Ако нема прозорец или врата за проветрување на просторијата, мора да се постави дополнителна вентилација.

Апаратот може да се постави во кујна, кујна со трпезарија или во простории за дневен престој, но не и во просторија каде има капа или туш. Апаратот не смее да се постави во просторија за дневен престој со помалку од 20 м<sup>3</sup>.

Не поставувајте го овој апарат во просторија во подрум освен ако истата не е отворена кон приземјето од барем едната страна.



Не поставувајте го производот веднаш до ладилници или замрзнувачи. Топлината што се испушта од производот ќе ја зголеми потрошувачката на струја кај апаратите за ладење.

- Носете го производот со уште барем две лица.
- Производот мора да се постави директно на подот. Не смее да се поставува на основа или подножје.



Не користете ја вратата или рачката за носење или поместување на производот. Вратата, рачката или шаките може да се оштетат.

### Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.



### ОПАСНОСТ:

Производот мора да се поврзе со систем за дистрибуција на струја само од страна на овластено квалификувано лице. Гарантниот производ на производот започнува по правилно вклучување. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетување што се појавило заради постапки што ги извеле неовластени лица.

Големина на просторија	Отвор за вентилација
помала од 5 м <sup>3</sup>	мин. 100 цм <sup>2</sup>
5 м. <sup>3</sup> до 10 м <sup>3</sup>	мин. 50 цм <sup>2</sup>
поголема од 10 м. <sup>3</sup> од	не е потребно
Во подрум или визба	мин. 65 цм <sup>2</sup>

### Поставување и поврзување

Производот смее да се постави и поврзе само во согласност со статутарните правила за поставување.



### ОПАСНОСТ:

Кабелот за напојување не смее да се приклучува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот. Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Плочката со номинални вредности се гледа кога ќе се отвори вратата или долниот капак или е сместена на задниот ѕид на апаратот во зависност од видот.

Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.



### ОПАСНОСТ:

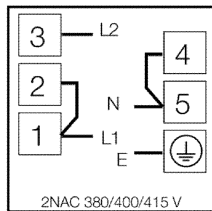
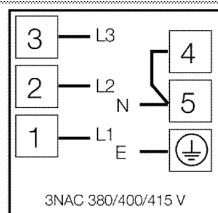
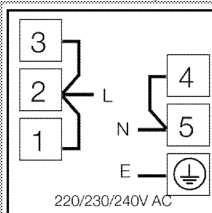
Пред започнување на каква било работа со електричната инсталација, исклучете го апаратот од довод на ел. енергија. Постои ризик од струен удар!

### Поврзување на кабелот за напојување

1. Ако не е можно да се исклучат сите полови во кабелот, мора да се поврзе уред за исклучување со најмалку од 3 мм. зазор меѓу контактите (осигурувачи, безбедносни прекинувачи, контакти) и сите полови во овој уред за исклучување мора да во опсегот на (не повеќе) овој уред во согласност со регулативите на Европската унија. Непочитувањето на ова упатство може да предизвика проблеми во работата и да ја поништи гаранцијата за производот.

Се препорачува дополнителна заштита од преостаната струја во прекинувачот на колото.

### Ако се доставува кабел со производот:



2. **За монофазно поврзување**, поврзете како што е посочено подолу:

- Кафена жица - L (фаза)
- Сина жица = N (нулта)
- Зелено/жолта жица = (E) (заземјување)

### Поврзување на плинот



### ОПАСНОСТ:

Производот мора да се поврзе со систем за дистрибуција на плин само од страна на овластено квалификувано лице. Ризик од експлозија или труење заради непрофесионални поправки! Производителот нема да се смета за одговорен за оштетување што се појавило заради постапки што ги извеле неовластени лица.



### ОПАСНОСТ:

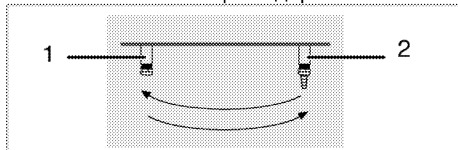
Пред започнување на каква било работа со инсталацијата на плинот, исклучете го апаратот од довод на плин. Постои ризик од експлозија!

- Условите и вредностите за прилагодување на плинот се посочени на плочките (или на плочката за тип на јон).



Производот работи на течен нафтен плин (LPG).

- **Поврзување на гас црево** Ако е неопходно, заменете го врвот на острото црево и вентилот од задната страна на рерната со избор на соодветно место во однос на местоположбата на цилиндарот за плин.



- 1 Слеп приклучок
- 2 Вентил за црево

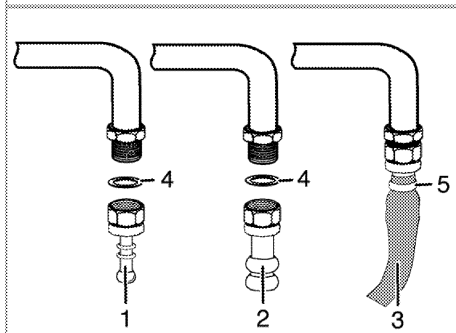
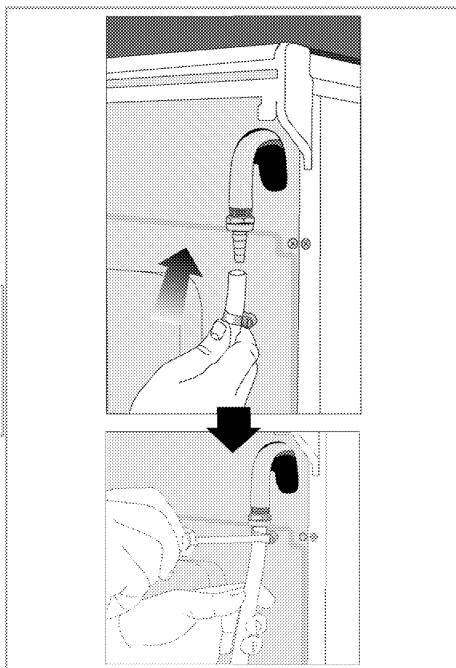
- Производот нека се поврзе на начин да биде близу до поврзувањето со плин и ќе се избегне протекување на плинот.
- Пластичното црево што ќе се употреби, не смее да биде подолго од 125 мм.
- Ставете ја стегалката на цревето. Потопете го едниот крај на цревето (15 мм. внатрешен дијаметар) во зовриена вода една минута за да го омекнете.
- Потоа, лизнете го омекнатиот крај на цревето докрај во крајот на цврстото црево на производот. Конечно, затегнете ја стегалката докрај со шрафцигер.
- Повторете ја истата постапка за другиот крај на цревето и комплетирајте го поврзувањето со боцата со плин.
- Никогаш не заборавате да проверите дали протекува плин.



**ОПАСНОСТ:**

Ризик од експлозија и задушвање!  
Не чувајте LPG-боци дома.

- Ако треба да го користите производот подоцна до други видови плин, мора да се консултирате со овластен сервис за соодветните процедури за конверзија.



- 1 Вентил на цревето-ЛПГ
- 2 Вентил на цревето-НГ
- 3 Безбедносно црево
- 4 О-прстен (дихтунг)
- 5 Стегалка

### Контрола за протекување кај точката на поврзување

- Проверете дали сите регулатори на производот се исклучени. Проверете дали е отворен доводот за плин. Подгответе сапунаста пена и ставете ја на точката на поврзувањето на цревето за проверка дали протекува плин.

- Сапунестиот дел ќе се пени ако протекува плин. Во тој случај, проверете го поврзување за плинот уште еднаш.



Не користете никогаш кибрит или запалка за да проверите дали протекува плин.



#### ОПАСНОСТ:

Цревото за плин не смее да се приклучува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на производот. Постои ризик од експлозија заради оштетено црево за плин.

- Бутнете го производот кон сидот на кујната.
- **Прилагодување на ногарките на рерната**  
Вибрациите за време на работата може да предизвикаат движење на садовите. Оваа опасна состојба може да се избегне ако производот е рамномерно поставен и избалансиран. За вашата лична безбедност, проверете дали производот е рамномерно поставен со прилагодување на четирите ногарки долу со вртење налево или надесно и порамнете со работната површина.

#### Конечна проверка

1. Приклучете го производот за струја.
2. Проверете ги функциите на струјата.
3. Отворете го доводот за плин.
4. Проверете ги сите поврзувања за плин дали се зацврстени и стегнати.

5. Запалете ги горилниците и проверете го изгледот на пламенот.



Пламенот мора да биде син и да има правилна форма. Ако пламенот е жолтеникав, проверете дали капачето на горилникот е поставено безбедно или исчистете го горилникот.

#### Фрлање на стариот производ

- Чувајте го оригиналното пакување и транспортирајте го производот во него. Следете ги упатствата на пакувањето. Ако немате оригинално пакување, спакувајте го производот во меуреста пластична опаковка или тврд картон и залепете го со селотејп цврсто.
- За да спречите грилот и решетките во рерната да ја оштетат вратата, ставете парче картон од внатрешната страна на вратата од рерната во иста висина како и решетките. Залепете ја вратата на рерната за страничните сидови.
- Обезбедете ги капаците и потпорите за тенџериња со селотејп.
- Не користете ја вратата или рачката за подигнување или поместување на производот.



Не ставајте предмети на производот и поставете го во исправена позиција.



Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

## 4 Подготовка

### Совети за штедење енергија

Следните совети ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки начин и да штедите енергија:

- Користете темни и глазирани садови за готвење бидејќи преносот на топлината е подобар.
- При готвење на јадењата, извршете ја операцијата за претходно загревање ако е препорачано во упатството за користење или во рецептот за готвење.
- Не отворајте ја вратата на рерната често за време на готвењето.
- Гответе повеќе од едно јадење во рерната секогаш кога е тоа можно. Може да готвите со ставање два сада за готвење на жичениот грил.
- Гответе повеќе од едно јадење последователно. Рерната е веќе врела.
- Може да штедите енергија со исклучување на рерната неколку минути пред да истече времето за готвење. Не отворајте ја вратата на рерната.
- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готвите.
- Користете тенџериња / тави со капаци за готвење. Ако нема капак, потрошувачката на енергија се зголемува за 4 пати.
- Изберете го горилникот што е соодветен за долната страна на тенџерето што го користите. Секогаш избирајте ја точната големина на тенџерињата за јадењата. Поголемите тенџериња бараат повеќе енергија.
- Избирајте тенџериња со рамни дна кога готвите на електрична плотна. Тенџериња со дебело дно обезбедуваат подобра искористеност на топлината. Може да постигнете енергетска заштеда до 1/3.
- Садовите и тенџерињата мора да се компатибилни со плотните. Дното на

садовите или тенџерињата не смее да биде помало од плотната.

- Одржувајте ги плотните и дното на тенџерињата чисти. Нечистотијата ја зголемува потрошувачката на топлина меѓу плотната и дното на тенџерето.
- За долго готвење, исклучете ја плотната 5 или 10 минути пред истекување на времето за готвење. Може да постигнете енергетска заштеда до 20% со користење на преостанатата топлина.

### Првична употреба

#### Прво чистење на производот



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

1. Извадете го целиот материјал за пакување.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

#### Воведно загревање

Загревајте ја рерната околу 30 минути и потоа исклучете ја. Така, сите остатоци или наслаги од производството ќе согорат и ќе се тргнат.



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана. Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.

#### Електрична рерна

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.

3. Изберете ја позицијата Статично.
4. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со електричната рерна, страница 25*.
5. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
6. Исклучете ја рерната, видете *Како се работи со електричната рерна, страница 25*

### **Рерна со грил**

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 27*.
4. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.

5. Исклучете го грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 27*

### **Плотна**

1. Сите остатоци од производството или споевите од конзервирање мора да се прегорат пред прва употреба. Вклучете ја плотната на средна температура 8 минути без садови на неа. Не смее да се ставаат тави или тенџериња на врела плотна за време на оваа постапка.



Може да се појават чад и миризба во текот на неколку часа при првата работа. Ова е сосема нормално. Обезбедете добра вентилација на просторијата за да излезат чадот и миризбата. Избегнете директно вдишување на чадот и миризбата што се испушта.

## 5 Како Се Користи Плочата

### Општи информации за готвењето



Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. **Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода!** Ако маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна крпа. Исклучете ја плочата ако е безбедно и повикајте противпожарна служба.

- Пред да пржите храна, секогаш исушете ја добро и внимателно ставете ја во врелото масло. Обезбедете комплетно растопување на замрзнатата храна пред пржењето.
- Не покривајте го садот што го користите за загревање масло.
- Поставете ги тавите и тенџерињата така што рачките нема да ја прекриваат плочата за да се спречи нивно загревање. Не ставајте нерамни и садови што се клатат врз плочата.
- Не ставајте празни тави и тенџериња на вклучени зони за готвење. Може да се оштетат.
- Вклучување зона за готвење без сад или тава врз неа ќе предизвика оштетување на производот. Исклучете ги зоните за готвење откако ќе завршите со готвење.
- Не ставајте пластични и алуминиумски садови врз површината бидејќи истата може да стане врела. Таквите садови не смее да се користат ниту за чување храна.
- Користете само садови и тави со рамна површина.
- Ставете соодветна количина храна во тавите и тенџерињата. Така, нема да

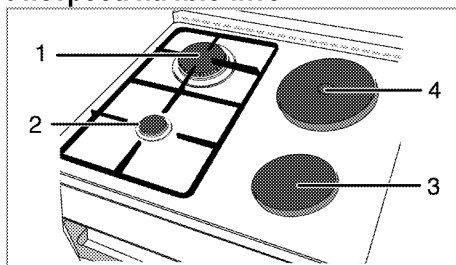
има потреба од непотребно чистење ако спречите излевање на садовите.

Не ставајте капаци на тавите или тенџерињата на зоните за готвење. Ставете ги тавите во центарот на зоната за готвење. Ако сакате да поместите тава на друга зона за готвење, подигнете ја и ставете ја врз саканата зона за готвење наместо да ја влечете.

### Готвење на плин

- Големината на садот и пламенот мора да соодветствуваат. Прилагодете го пламенот да не се протега надвор од дното на садот и поставете го садот централно на држачот за тави.

### Употреба на плочите



- 1 Брз горилник 22-24 цм.
- 2 Помошен горилник 12-18 цм.
- 3 Плотна 14-16 цм.
- 4 Плотна 18-20 цм. е список со препорачани дијаметри на садови за готвење што треба да се користат со соодветни горилници.

Голем пламен посочува на најголемиот степен за готвење, а мал пламен посочува на симболот за тивко готвење. Ако е позиција на исклученост (горе), не се доставува плин до горилниците.

### Палење на горилниците на плин



Горилниците на плин се палат со копче за палење.

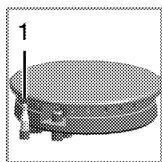
1. Држете го регулаторот за горилникот притиснат.

2. Свртете го во правец на стрелките на часовникот кон симболот со голема пламен.
3. Притиснете и пуштете го копчето за палење. Повторете ја постапката додека не се запали пуштениот плин.
4. Прилагодете до саканата моќност за готвење.

### Исклучување на горилниците на плин

Свртете го регулаторот за одржување на топлината во позиција на исклученост (нагоре).

### Безбедносен систем за прекинување на плинот (кај модели со термички компоненти)



1. Безбедносно исклучување на плинот

Безбедносен механизам се вклучува и го прекинува плинот како мерка против гаснење кога ќе се истури течност врз горилниците.

- Притиснете го копчето навнатре и свртете го во правецот на стрелките на часовникот за да запалите.
- Откако ќе се запали плинот, држете го регулаторот притиснат 3-5 секунди повеќе за да се вклучи безбедносниот систем.
- Ако плинот не се запали откако ќе го притиснете и пуштите регулаторот, повторете ја постапката со држење на регулаторот 15 секунди.



### ОПАСНОСТ:

Пуштете го копчето ако горилникот не се запали за 15 секунди. Почекајте барем 1 минута пред да се обидете повторно. Постои ризик од акумулација на плин и експлозија!

### Употреба на ринглите

Копчињата за ринглите може да се вртат во двата правци за да се обезбедува постепена контрола на температурата.



Ако плочата е опремена со рингли со функцијата Booster, соодветната рингла ќе се посочи со црвена точка.

### Заштита од прегревање

Ринглите што имаат моќност над 1000 W се опремени со заштита од прегревање.

Заштитата од прегревање ја намалува моќноста на ринглата во следните случаи:

- Нема сад или тава врз ринглата.
- Има празен сад или тава врз ринглата.
- Дното на садот или тавата не е рамно.

### Вклучување на ринглите

Употребете ги регулаторите за ринглите за да ги вклучите. Поместете го регулаторот на соодветното ниво за да го постигнете саканото ниво за готвење.

Ниво на готвење	1	2 — 3	4 — 6
	загревање	вриење, дестање	готвење, пржење

### Исклучување на ринглите

Свртете го регулаторот за ринглата во позиција на ИСКЛУЧЕНОСТ (горе).

## 6 Како се ракува со рерната

### Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана.

Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.



#### ОПАСНОСТ:

Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната бидејќи излегува пара. Парата може да ви ги попари рацете, лицето и/или очите.

### Совети за печење

- Користете соодветни метални чинии што не се лепат или алуминиумски садови или силиконски калапи отпорни на топлина.
- Искористете ја најдобро внатрешноста на рамката.
- Ставете го калапот за печење на средината на решетката.
- Изберете ја правилната позиција на решетката пред да ги вклучите рерната или грилот. Не менувајте ја положбата на решетката кога рерната е врела.
- Држете ја вратата на рерната затворена.

### Совети за печење месо

- Обработката на целото пиле, мисирката или големите парчиња месо со преливи како што се лимон или црн бибер го подобруваат резултатот од готвењето.
- Треба 15 до 30 минути повеќе да се испече место со коски споредено со печење на иста големина месо без коски.

- На секој центиметар од месото во слоевите му треба околу 4-5 минути време за готвење.
- Оставете го месото во рерната околу 10 минути откако ќе заврши времето за готвење. Сокоот подобро се дистрибуира низ целото месо и не истекува кога се сече месото.
- Рибата треба да се стави на средина или долната решетка во сад отпорен на топлина.

### Совети за печење на грил

Кога месото, рибата и пилето се печат на грил, тие брзо потемнуваат, имаат вкусна крцкава кора и не се сушат. Рамни парчиња, раженчиња со месо и колбаси се особено погодни за грил, како и зеленчукот што содржи многу вода, како домати и пиперки.

- Распоредете ги парчињата што ќе се печат на грил на решетката за грил или во тава за печење со решеткаст грил така што опфатениот простор не ја надминува големината на грејачот.
- Лизнете го решеткастиот грил или тавата за печење со грил на саканото ниво во рерната. Ако печете со решеткаст грил, ставете ја тавата за печење на подолната решетка да ги собира маснотиите. Додајте вода во садот за печење за полесно чистење.



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најрелиот дел и масната храна може да се запали.

## Како се работи со електричната рерна

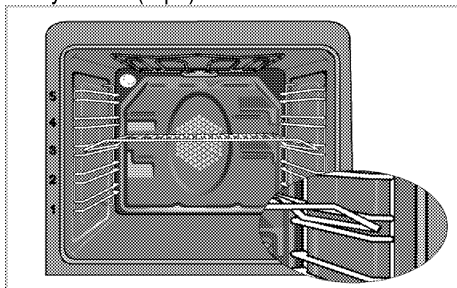
### Избор на температура и работен режим



- 1 Регулатор за термостатот
  - 2 Регулатор со функции
1. Поставете го регулаторот за функции на саканата температура.
  2. Поставете го регулаторот за функции на саканата работна температура.
- » Рерната се загрева до прилагодената температура и ја одржува. За време на загревањето, сијаличката за температура свети.

### Исклучување на електричната рерна

Свртете ги регулаторот за функции и регулаторот за температура во позиција за исклученост (горе).



### Позиции на лежиштата (за модели со решеткаст грил)

Важно е да го ставите решеткастиот грил правилно на лежиштата. Решеткастиот грил мора да се вметне меѓу лежиштата како што е прикажано на сликата.

Не оставајте решеткастиот грил да се потпира на задниот ѕид во рерната. Лизнете го решеткастиот грил низ предниот дел на лежиштата и наместете го со помош на врата за да се постигне добра работа на грилот.

## Работни режими

Редоследот на работните режими што е прикажан тука може да се разликува од организацијата на вашиот производ.

### Горен и долен грејач



Работат горниот и долниот грејач. Храната се загрева истовремено и од горе и од долу. На пример, соодветно е за торти, тесто или колачи и готвени јадења во калапи за готвење. Гответе само со една тава.

### Долен грејач



Работи само долниот грејач. Соодветно е за пица и за последователно потемнување на храната од долната страна.

### Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор



Вклучени се горниот и долниот грејач плус вентилаторот (во задниот ѕид). Врелиот воздух рамномерно и бргу се распределува низ рерната со помош на вентилаторот. Гответе само со една тава.

### Целосен грил



Работи големиот грил на горната страна во рерната. Соодветно е за печење на грил на големи количини месо.

- Ставете големи или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Поставете ја температурата на максимално ниво.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

## Грил+вентилатор



Ефектот на грилот не е толку моќен како со Целосен грил

- Ставете мали или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Поставете ја саканата температура.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

## Поттикнувач



Оваа функција се користи за брзо загревање на раженот. Не е соодветна за готвење храна.

- Изберете ја саканата температура по избор на функцијата. Се вклучува сијаличката за температура и рерната се загрева.
- Сијаличката се гаси кога ќе се заврши процесот на готвење. Сега, изберете ја саканата функција за готвење на храната.

## Табела со времиња за готвење



Времињата на табелата се наменети само како водилки. Времињата може да варираат во однос на температурата на храната, густината, типот, како и вашите навики за готвење.

## Печење тесто и месо



1-вата полица во рерната е **долната** полица.

Јадење	Број за ниво на готвење		Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
**Колачи во тава	Едно ниво		4	175	30 ... 35
**Колач во калап	Едно ниво		2	175	40 ... 50
**Колач на хартија за готвење	Едно ниво		3	175	25 ... 30
**Пандишпан	Едно ниво		3	200	5 ... 10
**Колачи	Едно ниво		3	175	20 ... 25
**Тесто за крофни	Едно ниво		2	200	30 ... 40
**Богато тесто	Едно ниво		2	200	25 ... 35
**Маја	Едно ниво		2	200	35 ... 45
**Пазанџи	Едно ниво		2 - 3	200	30 ... 40
**Пица	Едно ниво		2	200 ... 220	15 ... 20
Говедски стек (цел) / печенка	Едно ниво		3	25 мин. 250/макс. потоа 180 ... 190	100 ... 120
Јагнешки бут (динстан)	Едно ниво		3	25 мин. 220 потоа 180 ... 190	70 ... 90
Печено пилешко	Едно ниво		2	15 мин. 250/макс. потоа 190	65 ... 70
Мисирка (5.5 кг)	Едно ниво		2	25 мин. 250/макс., потоа 190	150 ... 210
Риба	Едно ниво		3	200	20 ... 30

(\*\*) При готвење каде што е потребно претходно загревање, загревајте на почетокот на готвењето сè додека не се исклучи светилката на термостатот.

## Совети за печење колачи

- Ако колачот е многу сув, зголемете ја температурата за околу 10 и намалете го времето за готвење.

- Ако колачот е влажен, употребете помалку течност или намалете ја температурата за 10 .
- Ако колачот е многу темен на површината, ставете го на долната полица, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.
- Ако е добро зготвено внатре, но лепливо однадвор, употребете помалку течност, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.

### Совети за печење тесто

- Ако тестото е многу суво, зголемете ја температурата за околу 10 и намалете го времето за готвење. Навлажнете ги слоевите тесто со смеса од млеко, масло, јајце и јогурт.
- Ако на тестото му треба многу време да се испече, обрнете внимание дебелината на тестото што сте го подготвиле да не ја надминува длабочината на тавата.
- Ако горната површина на тестото се зацрни, но долниот дел не е зготвен, проверете дали количината сос што сте ја употребиле во тестото е премногу близу до долната страна на тестото. Обидете се да го разнесете сосот еднакво во средината и врз слоевите тесто за изедначено печење.



Печете го тестото во согласност со режимот и температурите што се дадени во табелата за готвење. Ако долниот дел не е доволно испечен, ставете го за една полица подолу следниот пат.

### Совети за готвење зеленчук

- Ако јадењето со зеленчук снеса сок и се исуши, гответе го во тенџере со капак наместо во тава. Затворените садови ќе го задржат сокот во јадењето.
- Ако јадењето со зеленчук не се зготви, сварете го зеленчукот претходно или подгответе го како конзервирана храна и ставете го во рерната.

## Како се работи со грилот



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Затворете ја вратата на рерната при употреба на грилот.  
Врелите површини предизвикуваат изгореници!

### Вклучување на грилот

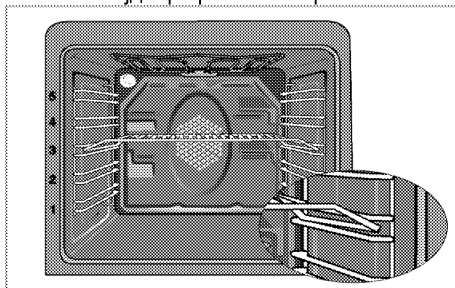
1. Свртете го регулаторот за функции на саканиот симбол за грил.
  2. Потоа, изберете ја саканата температура за грилот.
  3. Ако е потребно, претходно загревајте 5 минути.
- » Се вклучува сијаличката за температура.

### Исклучување на грилот

1. Свртете го регулаторот со функции на позиција за исклученост (горе).

### Позиции на решетката

Ефикасноста на грилот ќе опадне ако решеткастиот грил се потпира на задниот дел на рерната. Лизнете го решеткастиот грил низ предниот дел на лежиштата и наместете го со помош на врата за да се постигне најдобра работа на грилот.



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најврелиот дел и масната храна може да се запали.

## Табела со времиња на готвење за грил

### Печење на грил со електричен грил

Храна	Ниво на вметнување	Време на печење на грил (приближно)
Риба	4...5	20...25 мин. #
Пилешко на парчиња	4...5	25...35 мин.
Котлети од јагнешко	4...5	20...25 мин.
Печење говедско	4...5	25...30 мин. #
Телешки котлети	4...5	25...30 мин. #
Леб за gostови	4	1...2 мин.

# во зависност од густината

## 7 Одржување и грижа

### Општи информации

Векот на траење ќе се продолжи, а честите проблеми ќе се намалат ако производот се чисти редовно.



#### ОПАСНОСТ:

Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење.

Постои ризик од струен удар!



#### ОПАСНОСТ:

Оставете апаратот да се излади пред чистење.

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

- Чистете го производот темелно по секоја употреба. На тој начин остатоците од готвење ќе се отстранат полесно и ќе се избегне нивно горење при следниот пат на вклучување на апаратот.
- Не се потребни специјални средства за чистење за производот. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за чистење на производот и избришете со сува крпа.
- Секогаш избришете ја прекумерната течност темелно по чистењето, а секое претекување мора веднаш да се избрише.
- Не користете средства за чистење што содржат киселина или хлорид за чистење на површините од нерѓосувачки челик или од инокс, како и рачките. Користете мека крпа со течен детергент (но не абразив) за да ги исчистите овие површини обрнувајќи внимание да бришете во еден правец.



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење.

Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.



Не користете чистачи на параа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

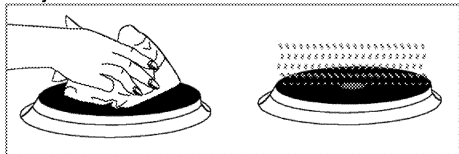
### Чистење на плочата

#### Плоча на плин

1. Извадете ги и исчистете ги носачите за тавите и капачињата за горилниците.
2. Ичистете ја плочата.
3. Ставете ги капачињата за горилниците и проверете дали се наместени правилно.
4. Кога ги поставувате горните решетки, внимавајте кога ги ставате носачите за тави за да може да се центрираат горилниците.

#### Електрични плочи

1. Исклучете ги ринглите и почекајте да се изладат.
2. Ако е неопходно, исчистете ги ринглите со средство за чистење (може да најдете средства за чистење во специјализирани продавници).
3. Загрејте ги само неколку минути по чистењето за да се исуши површината.
4. Редовно ставајте тенок слој машинско масло врз површината на плочата за да ја заштитите.



### Чистење на контролниот панел

Ичистете ги контролниот панел и регулаторите со влажна крпа и избришете ги со сува.



Не вадете ги контролните копчиња/регулатори за чистење на контролниот панел.

Контролниот панел може да се оштети!

## Чистење на рерната

### Чистење на вратата на рерната

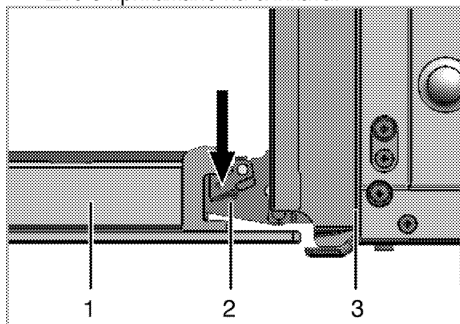
За да ја исчистите вратата на рерната, користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за да го исчистите производот и избришете го со сува крпа.



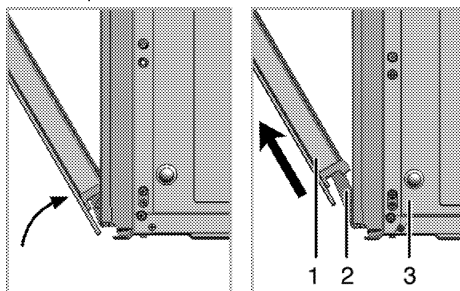
Не користете груби абразивни средства или остри метални жици за чистење на вратат на рерната. Може да ја изгребаат површината и да го уништат стаклото.

### Вадење на вратата на рерната

1. Отворете ја предната врата (1).
2. Отворете ги спојниците на кукиштето за шарките (2) десно и лево напред странично со притиснување надолу како што е прикажано на сликата.



- 1 Предна врата
- 2 Шарка
- 3 Рерна



3. Поместе ја предната врата половично.
4. Извадете ја предната врата со влечење нагоре за да ја ослободите од шарките лево и десно.



Чекорите што ќе ги направите за време на постапката на вадење, треба да се повторат по обратен редослед за да поставите вратата на место. Не заборавајте да ги затворите спојниците на кукиштето на шарките при повторно поставување на вратата.

## Замена на светилката во рерната



### ОПАСНОСТ:

Пред да ја замените светилката во рерната, проверете дали производот е исклучен од струја и изпаден за да избегнете ризик од електричен удар. Врелите површини предизвикуваат изгореници!



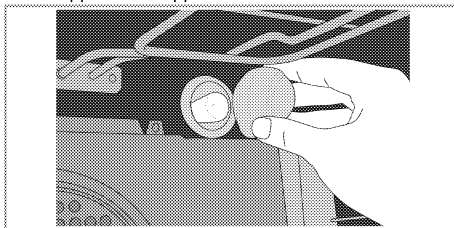
Светилката во рерната е специјална електрична сијаличка што може да издржи и на 300 °C. Видете *Технички спецификации, страница 13* за повеќе детали. Светилките за рерната може да се купат кај овластените сервисери.



Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.

### Ако рерната има тркалезна светилка:

1. Исклучете го производот од струја.
2. Свртете го стаклениот капак обратно од движењето на сказалките на часовникот за да го извадите.



3. Отшрафете ја светилката во рерната вртејќи ја обратно од сказалките на часовникот и заменете ја со нова.
4. Ставете го стаклениот капак одново.

## 8 Решавање проблеми

### Рерната испушта пареа додека работи.

- Нормално е пареа да излегува за време на работата. >>> *Ова не е грешка.*

### Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

- Кога ќе се загрејат металните делови, тие може да се прошират и да предизвикаат бука. >>> *Ова не е грешка.*

### Производот не работи.

- Осигурувачот за ел. напојување е расипан или паднал. >>> *Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги одново.*
- Производот не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> *Проверете го поврзувањето на приклучокот.*

### Сијаличката во рерната не работи.

- Сијаличката во рерната е прегорена. >>> *Сменете ја сијаличката.*
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*

### Рерната не се загрева.

- Не се поставени функцијата и/или температурата. >>> *Поставете ги функцијата и температурата со регулаторот/копчето за функција/температура.*
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*

### Нема искра за палење.

- Нема струја. >>> *Проверете ги осигурувачите во кутијата.*

### Нема плин.

- Главниот вентил за плин е затворен. >>> *Отворете го вентилот за плин.*
- Цевката за плин е превиткана. >>> *Поставете ја цевката за плин правилно.*

### Горилниците не работат правилно или воопшто не работат.

- Горилниците се нечисти. >>> *Исчистете ги деловите на горилникот.*
- Горилниците се мокри. >>> *Исушете ги деловите на горилникот.*
- Капачето на горилникот не е поставен безбедно. >>> *Поставете го капачето на горилникот правилно.*
- Вентилот за плин е затворен. >>> *Отворете го вентилот за плин.*
- Боцата за плин е празна (кога користите ЛПГ). >>> *Заменете ја боцата за плин.*



Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.

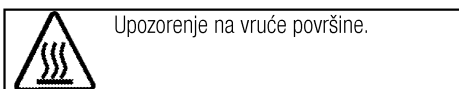
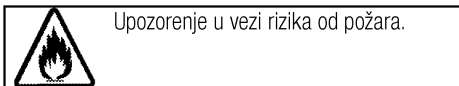
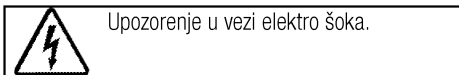
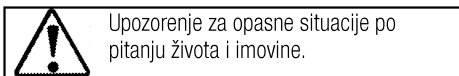
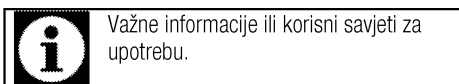
## Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

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  
 Sigurnost kada se radi sa plinom .....4  
 Električna sigurnost.....5  
 Sigurnost proizvoda.....6  
 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  
 Tabela brizgaljki .....13

**3 Instalacija 14**

Prije instalacije.....14  
 Instalacija i povezivanje .....15  
 Odlaganje starog proizvoda.....18

**4 Priprema 19**

Savjeti za uštedu energije .....19  
 Prva upotreba .....19  
 Prvo čišćenje uređaja .....19

Početno zagrijavanje..... 19

**5 Kako koristiti ploču za kuhanje 21**

Opšte informacije o kuhanju..... 21  
 Upotreba ploče za kuhanje..... 21

**6 Kako rukovati pećnicom 23**

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju ..... 23  
 Kako rukovati električnom pećnicom..... 23  
 Načini rada ..... 24  
 Tabela vremena kuhanja..... 25  
 Kako rukovati roštiljom..... 25  
 Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja ..... 26

**7 Održavanje i njega 27**

Opšte informacije ..... 27  
 Čišćenje ploče za kuhanje..... 27  
 Čišćenje kontrolne ploče ..... 27  
 Čišćenje pećnice ..... 27  
 Skidanje vrata pećnice..... 28  
 Zamjena svjetla u pećnici..... 28

**8 Rješavanje problema 29**

## **1 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 bezbjedan 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.
- 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 ovlašteni 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.

### **Sigurnost kada se radi sa plinom**

- Sve radove na plinskoj opremi i sistemima mogu obavljati samo ovlaštene kvalificirane osobe koje imaju licencu za postavljanje plinskih instalacija.
- Prije instaliranja, provjerite jesu li lokalni distribucijski uvjeti (vrsta plina i pritisak plina) i podešavanje uređaja kompatibilni.
- Ovaj uređaj nije povezan sa napravom za evakuiranje produkata sagorijevanja. On se mora instalirati i spojiti u skladu sa važećim propisima o instaliranju. Posebnu pažnju treba obratiti na relevantne zahtjeve u pogledu prozračivanja; Pogledati *Prije instalacije, Stranica 14*
- Upotreba plinskog aparata za kuhanje rezultira proizvodnjom topline, vlage i produkata nastalih sagorijevanjem

u prostoriji u kojoj je on ugrađen. Osigurajte da kuhinja !bude dobro prozračena Posebno kada je ovaj uređaj u upotrebi: Držite otvore za prirodnu ventilaciju otvorenim ili ugradite mehanički uređaj za ventilaciju (mehanička hauba za izbacivanje zraka). Duža upotreba uređaja može stvoriti potrebu za dodatnim prozračivanjem, na primjer povećanjem stepena mehaničkog prozračivanja tamo gdje je ono prisutno.

- Plinski uređaji i sistemi moraju se redovno provjeravati kako bi se osiguralo njihovo pravilno funkcioniranje. Regulator, crijevo i njegova spojnica moraju se provjeravati redovno i moraju se zamijeniti u vremenskom roku koji je preporučen od strane proizvođača ili kada je to neophodno.
- Redovno čistite plinske gorionike. Plamen treba biti plave boje i treba ravnomjerno goriti.
- Za plinske uređaje potrebno je dobro sagorijevanje plina. U slučaju nepotpunog sagorijevanja, može doći do stvaranja ugljičnog monoksida (CO). Ugljični monoksid je bez boje i mirisa i jako je otrovan plin, koji ima smrtonosni učinak čak i jako malim dozama.

- Od svog lokalnog dobavljača plina tražite informacije o brojevima telefona za hitne intervencije na plinskim instalacijama i sigurnosnim mjerama u slučaju da osjetite miris plina.

### **Šta učiniti kad osjetite miris plina**

- Nemojte koristiti otvoreni plamen ili nemojte pušiti. Nemojte stavljati u pogon bilo kakve električne prekidače (npr. prekidač za svjetlo, zvono vrata itd.) Nemojte koristiti fiksne ili mobilne telefone. Rizik od eksplozije i trovanja!
- Zatvorite sve ventile na plinskim uređajima i mjeraču potrošnje plina
- Otvorite vrata i prozore.
- Provjerite nepropusnost svih cijevi i spojeva. Ako još uvijek osjećate miris plina, izađite iz stana ili kuće.
- Upozorite susjede.
- Pozovite vatrogasce. Koristite telefo izvan kuće.
- Nemojte opet ulaziti u stan ili kuću dok vam se ne kaže da je to sigurno.

### **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.
- Uređaj mora biti ugrađen tako da se može u potpunosti iskopčati sa mreže. Separacija mora biti obezbijeđena 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 plinski/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**

- Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrelli za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijanih 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 grijnih 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, posuđe 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.
- Koristite police kao što je opisano u "Kako rukovati električnom pećnicom".
- Nemojte koristiti proizvod ukoliko je staklo na prednjim vratima uklonjeno ili slomljeno.
- Ručka na pećnici nije sušilo za peškire. Nemojte vješati peškiri, rukavice ili slične tekstilne proizvode kada je u funkciji roštilj sa otvorenim vratima.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.
- Budite sigurni da je uređaj isključen prije mijenjanja lampice 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.
- 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.
- Opasnost od požara: Nemojte ostavljati stvari na površinama za kuhanje.
- Uređaj nije namijenjen za rukovanje sredstvima nekog eksternog programatora ili

posebnog sistema daljinskog upravljača.

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.
- Budite sigurni da je plinsko priključivanje ugrađeno propisno da ne bi uzrokovalo curenje.

### **Predviđena upotreba**

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Komercijalna upotreba nije dopuštena.
- 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**

- 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 skladište sa ekološkim propisima.
- Električni i/ili plinski 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:**

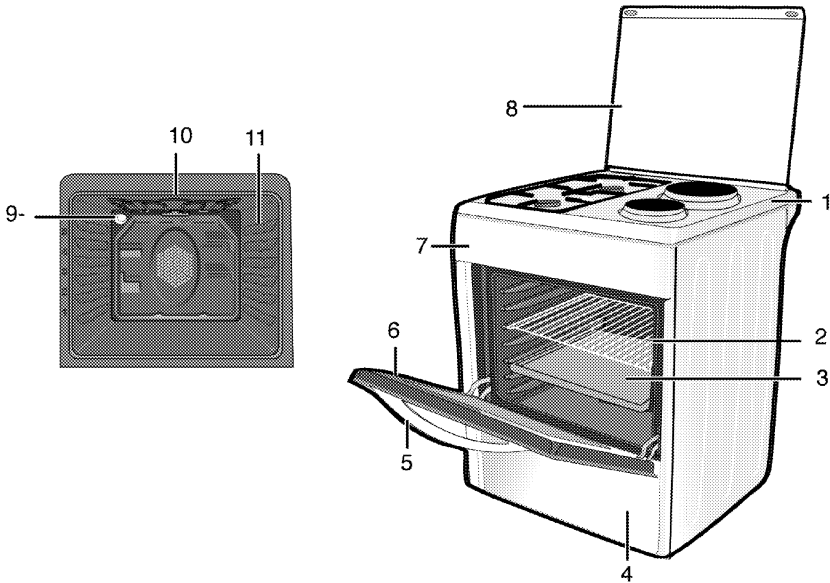
Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

### **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.

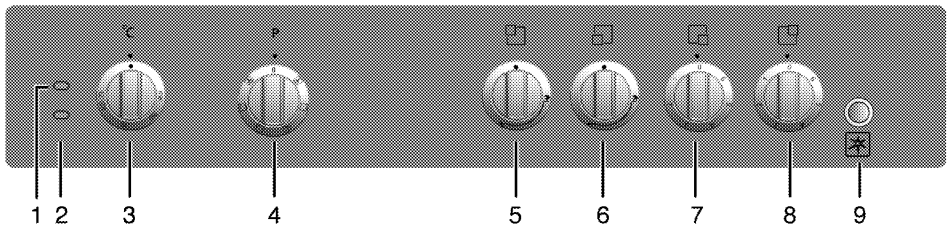
## 2 Opće informacije

### Pregled



- 1 Ploča gorionika
- 2 Žičani nosač
- 3 Pladanj
- 4 Donja ladica
- 5 Drška
- 6 Prednja vrata

- 7 Upravljačka ploča
- 8 Poklopac na vrhu
- 9 Lampa
- 10 Grijni element roštilja
- 11 Položaji police



- 1 Lampica upozorenja
- 2 Termostatska lampa
- 3 Termostatska sklopka
- 4 Funkcijska sklopka
- 5 Brzi gorionik Stražnji lijevi

- 6 Pomoćni gorionik Prednji lijevi
- 7 Ringla Prednji desni
- 8 Ringla Stražnji desni
- 9 Dugme za paljenje

## Sadržaj pakovanja

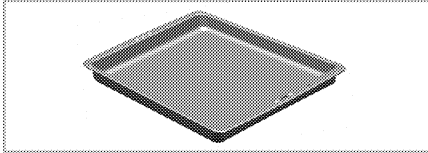


Isporučeni pribor se može razlikovati ovisno od modela proizvoda. Svaki komad dodatnog pribora koji je opisan u priručniku za korisnika ne mora biti isporučen uz vaš proizvod.

### 1. Uputstvo za upotrebu

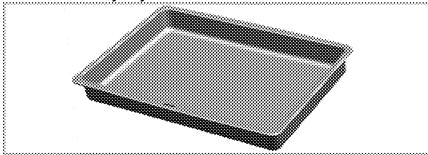
### 2. Pladanj pećnice

Upotrebljava se za peciva, zamrznutu hranu i velike pečenice.



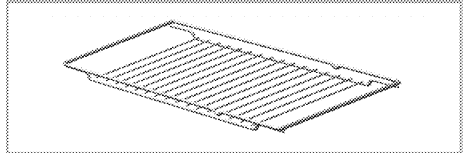
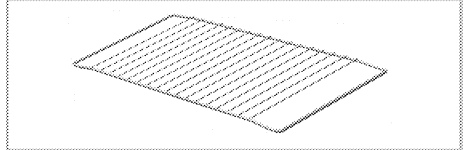
### 3. Duboki pladanj

Upotrebljava se za peciva, velike pečenice, sočna jela, kao i za prikupljanje masnoće tokom roštiljanja.

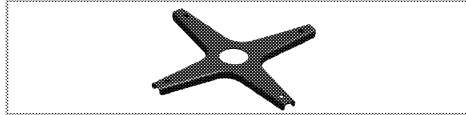


### 4. Žičani nosač

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



### 5. Adapter posude za kafu



Upotrebljava se za posude za kafu.

## Tehničke specifikacije

<b>OPŠTI</b>	
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm/600 mm/600 mm
Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja električne energije	5,4 kW
Osigurač	min. 16 A x 3
Vrsta kabla/poprečni presjek	H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Dužina kabla	maks. 2 m
Kategorija plinskog uređaja	II <b>2H3B/P</b> / II <b>2H3+</b>
Vrsta/pritisak plina	LPG G 30/28-30 mbar
Ukupna potrošnja plina	4 kW
Konverzija vrste/pritisaka plina <sup>§</sup>	NG G 20/20 mbar
– opcionalno	Propan 31/37 mbar
<b>PLOČA ZA KUHANJE</b>	
<b>Gorionici</b>	
Stražnji lijevi	<b>Brzi gorionik</b>
Snaga	2900 W
Prednji lijevi	<b>Pomoćni gorionik</b>
Snaga	1000 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>	
Glavna pećnica	<b>Potpomognuta ventilatorom</b>
Klasa energetske efikasnosti <sup>#</sup>	A
Unutrašnja lampica	15–25 W
Potrošnja električne energije roštilja	2,2 kW

<sup>#</sup> Osnove: Informacije o električnim pećnicama na etiketi o energiji date su u skladu sa EN 50304 standardima. Te vrijednosti su determinirane pod standardnim opterećenjem sa donjim-gornjim grijačima ili funkcijama zagrijavanja potpomognutim ventilatorom (ukoliko postoje).



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.

## Tabela brizgaljki

Zona postavljanja ploče za kuhanje	2900 W Stražnji lijevi	1000 W Prednji lijevi
Vrsta plina/Pritisak plina		
G 20/20 mbar	115	72
G 30/28-30 mbar	87	50
G 31/ 37 mbar	87	50

### 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 i plinske 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.



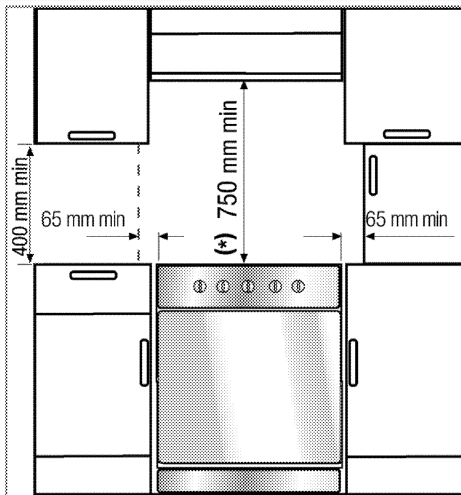
#### OPASNOST:

Prije instalacije, izvršiti vizuelno provjeru 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).



#### Samo butan-propan plin

Nemojte instalirati uređaj u prostoriji ispod prizemlja ukoliko ista nije otvorena prema prizemlju na barem jednoj strani. Nepravilno instaliranje uređaja je opasno i može dovesti do sudskog gonjenja.

## Provjetravanje prostorije

Sve prostorije moraju imati prozor koji se može otvoriti, ili njegov ekvivalent, a za neke prostorije potrebna je i stalna ventilacija.

Zrak za sagorijevanje uzima se iz prostorije, a ispušni plinovi emituju se direktno u prostoriju. Dobro provjetravanje prostorije od ključnog je značaja za siguran rad vašeg uređaja. Ako nema prozora ili vrata za provjetravanje prostorije, mora se instalirati dodatna ventilacija.

Uređaj se može postaviti u kuhinju, kuhinju sa trpezarijom ili dnevnu/spavaću sobu, ali ne i u prostoriju u kojoj se nalazi kada ili tuš. Uređaj se ne smije instalirati u dnevnu/spavaću sobu koja ima manje od 20m<sup>3</sup>.

Nemojte instalirati uređaj u prostoriji ispod prizemlja ukoliko ista nije otvorena prema prizemlju na barem jednoj strani.

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

## Instalacija i povezivanje

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



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.



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

## Električno spajanje

Spojite proizvod na uzemljenje zaštićeno osiguračem odgovarajuće snage kao što je navedeno u tabeli "Tehničkih specifikacija". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće snositi odgovornost za bilo kakva

oštećenja nastala usljed upotrebe proizvoda bez prethodno postavljenog uzemljenja u skladu sa 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 za vrijednostima iz tabele "Tehničke specifikacije".



### OPASNOST:

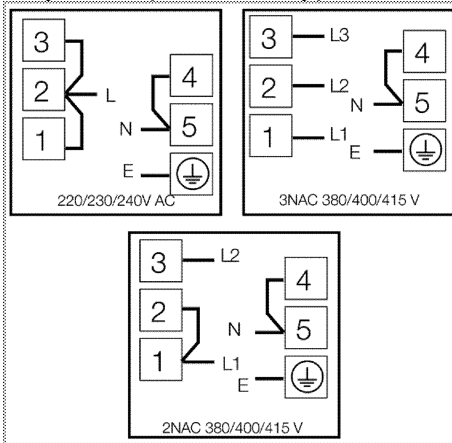
Prije započinjanja bilo kakvog rada na električnim instalacijama, iskopčajte uređaj iz napajanja. Postoji rizik od elektro šoka!

## Spajanje napojnog kabla


1. 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.

## Ako je kabal isporučen uz ovaj proizvod:



2. **Za jednofazno spajanje**, spajanje izvršite kao što je označeno ispod:

- Smeđa žica = L (Faza)
- Plava žica = N (Nula)
- Zeleni/žuti kabal = (E)  (Uzemljenje)

### Plinski spoj



#### OPASNOST:

Proizvod može biti spojen na sistem plinskog napajanja samo od strane ovlaštene i kvalifikovane osobe. Rizik od eksplozije ili trovanja zbog nestručnih popravki!

Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe.



#### OPASNOST:

Prije započinjanja bilo kakvih radova na plinskim instalacijama isključite dovod plina.

Postoji rizik od eksplozije!

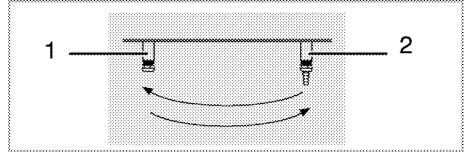
- Prilagođavanje uslova i vrijednosti plina navedeni su na etiketama (ili jonskom tipu etikete).



Vaš proizvod je opremljen za ukapljeni petrolej plin (LPG).

## Spajanje plinskog crijeva

- Ako je potrebno, zamijenite oštri vrh crijeva na stražnjem dijelu pećnice čepom, birajući odgovarajuće mjesto na osnovu lokacije ventila prirodnog plina.



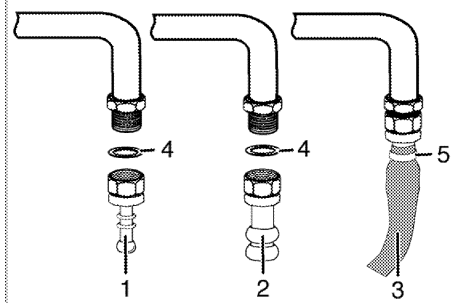
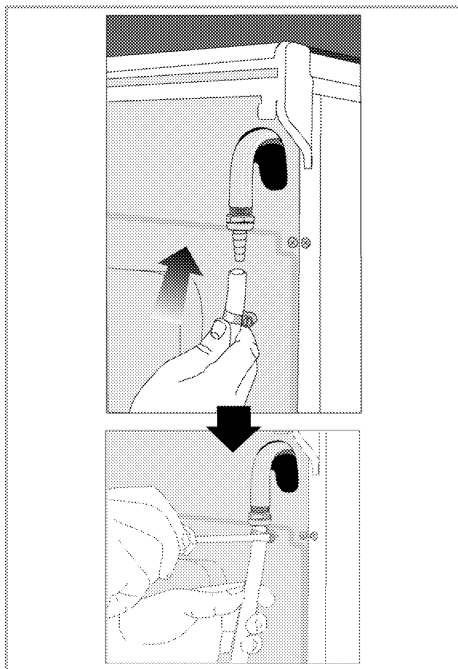
- 1 Čep
  - 2 Vrh crijeva
- Spojite vaš proizvod tako da bude blizu plinske veze i da ne dolazi do curenja plina.
  - Plastično crijevo koje se koristi ne smije biti duže od 125 cm.
  - Postavite obujmicu na crijevo. Potopite jedan kraj crijeva (unutrašnjeg prečnika 15 mm) u klučalu vodu na jednu minutu kako biste ga omekšali.
  - Zatim, u potpunosti navucite omekšani kraj crijeva na oštri vrh ispusta na vašem proizvodu. Na kraju, odvijačem stegnite obujmicu u potpunosti.
  - Ponovite isti postupak za drugi kraj crijeva i dovršite povezivanje na plinski cilindar.
  - Ne zaboravite provjeriti ima li curenja na nekom mjestu na crijevu.



#### OPASNOST:

Rizik od eksplozije i gušenja!  
Nemojte čuvati LPG cilindre u kući.

- Ako kasnije budete trebali koristiti vaš proizvod sa drugom vrstom plina, morate se obratiti ovlaštenom serviseru kako bi obavio potrebne preinake.



- 1 Vrh crijeva - LPG
- 2 Vrh crijeva - NG
- 3 Sigurnosno crijevo
- 4 O-prsten (zaptivač)
- 5 Obujmica

### Provjera mogućeg curenja plina na spojnim tačkama

- Pazite da svi regulatori na uređaju budu isključeni. Osigurajte da dovod plina bude otvoren. Pripremite pjenu od sapuna i nanosite je na spoju tačku crijeva kako biste ustanovili ima li curenja plina.

- Na nanesenom rastvoru vode i sapuna pojavit će se pjena ukoliko negdje curi plin. Ako se to desi, još jednom provjerite plinski spoj.



Nikad nemojte koristiti šibicu ili upaljač kako biste provjerili da li plin negdje curi na instalacijama.



### OPASNOST:

Plinsko crijevo se ne smije pritiskati, savijati ili gnječiti, niti doći u kontakt sa vrućim dijelovima na proizvodu. Postoji rizik od eksplozije zbog oštećenog plinskog crijeva.

- Gurnite proizvod prema kuhinjskom zidu.
- **Podешavanje 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.
3. Otvorite plinski dovod.
4. Provjerite da li su svi plinski spojevi čvrsto stegnuti i nepropusni.
5. Upalite gornionike i provjerite izgled plamena.



Plamen mora biti plav i imati pravilan oblik. Ako je plamen žučkast, provjerite da li je kapica gornionika nalegla pravilno ili očistite gornionik.

## 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.
- Osigurajte kape i postolja za posude ljepljivom trakom.
- 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. Prijavština 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 23.*
5. Pustite pećnicu da radi oko 30 minuta.
6. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom, Stranica 23*

## 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 25*.
4. Pustite pećnicu da radi oko 30 minuta.
5. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 25*

## 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 čebedom 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 zagrijevate 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 posude samo sa ravnim dnom.
- Stavite odgovarajuću količinu hrane u duboke tave ili drugo posude. Stoga nećete trebati činiti bilo kakva nepotrebna čišćenja jer ćete time spriječiti da jela kipe van.

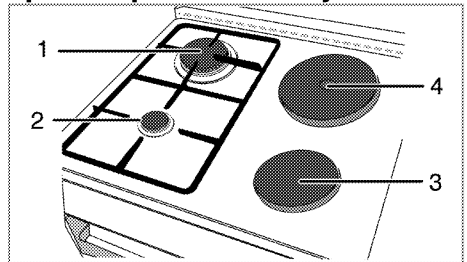
Ne stavljajte poklopce tava ili drugog posuda na zone kuhanja.

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.

### Plinsko kuhanje

- Veličina posude i plamena moraju odgovarati jedno drugom. Prilagodite plinski plamen tako da on ne premašuje dno posude i centrirajte posudu na nosaču za posude.

### Upotreba ploče za kuhanje



- 1 Brzi gorionik 22-24 cm
- 2 Pomoćni gorionik 12-18 cm
- 3 Ringla 14-16 cm
- 4 Ringla 18-20 cm je popis predloženih prečnika posuda koje treba koristiti na odgovarajućim gorionicima.

Simbol velikog plamena označava najjači nivo kuhanja, a simbol malog plamena označava najslabiji nivo kuhanja. U isključenom položaju (prema gore), plin ne dolazi do gorionika.

### Paljenje plinskih gorionika



Plinski gorionici se pale pomoću tipke za paljenje.

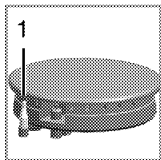
1. Držite tipku gorionika pritisnutom.
2. Okrenite je u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu do položaja simbola velikog plamena.

3. Pritisnite i otpustite tipku za paljenje.  
Ponovite postupak dok se plin ne upali.
4. Podesite na željenu jačinu kuhanja.

### Isključivanje plinskih gorionika

Okrenite tipku zone za zadržavanje toplote u položaj isključeno (prema gore).

### Sigurnosni sistem za prekid dotoka plina (kod modela sa termičkom komponentom)



1. Sigurnosne mjere prekida plina

Kada brojač izmjeri suprotno ispuhivanje zbog prekomjernog toka fluida u gorionicima, sigurnosni mehanizam isključuje i prekida plin.

- Gurnite tipku prema unutra i okrenite je u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu radi paljenja.
- Nakon što se plin upali, držite tipku pritisnutom još za 3-5 sekundi duže da omogućite sigurnosni sistem.
- Ako se plin ne upali nakon što ste pritisnuli i otpustili tipku, ponovite istu proceduru držeći tipku pritisnutom 15 sekundi.



#### OPASNOST:

Otpustite tipku ukoliko se gorionik nije upalio u roku od 15 sekundi.  
Sačekajte najmanje 1 minutu prije ponovnog pokušaja. Postoji rizik od akumulacije plina i eksplozije!

### Uoptreba 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 ringla 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 slijedećim 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 tipku za ringlu na odgovarajući nivo kako biste postigli željenu jačinu kuhanja.

Jačina kuhanja	1	2 — 3	4 — 6
	zagrijavanje	pirjanje, kuhanje	kuhanje, prženje

### Isključivanje ringli

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

## 6 Kako rukovati pećnicom

### Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju



#### 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 začinima 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 koru i ne isušuju se. Ravni komadi, mesni ražnjići 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 plehu za pečenje sa rešetkom

na takav način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.

- Gurnite rešetku ili pleh za pečenje sa rešetkom na željeni nivo u pećnicu. Ako roštiljate na rešetki, gurnite pleh za pečenje na donju policu kako bi se pokupila masnoća. Dodajte malo vode u pleh 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



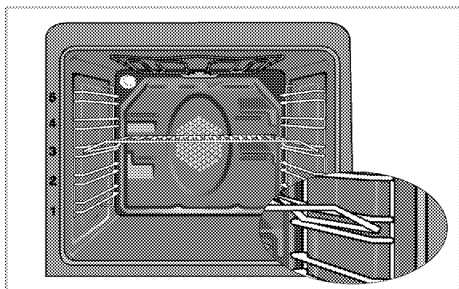
- 1 Termostatska sklopka
- 2 Funkcijska sklopka

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

» 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).



### Položaji nosača (za modele s žičanom rešetkom)

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.

### 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.

#### 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.
- Podesite temperaturu na maksimum.
- 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.
- Podesite željenu temperaturu.
- 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 nivoa kuhanja		Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
**Kolači u plehu	Jedan nivo		4	175	30 ... 35
**Kolači u kalupu	Jedan nivo		2	175	40 ... 50
**Kolači u papiru za kuhanje	Jedan nivo		3	175	25 ... 30
**Biskvit kolač	Jedan nivo		3	200	5 ... 10
**Suhi kolači	Jedan nivo		3	175	20 ... 25
**Kolači od tijesta	Jedan nivo		2	200	30 ... 40
**Filovana tjestenina	Jedan nivo		2	200	25 ... 35
**Kvasac	Jedan nivo		2	200	35 ... 45
**Lazanje	Jedan nivo		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	Jedan nivo		2	200 ... 220	15 ... 20
Govedi odrezak (cijeli) / pržen	Jedan nivo		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but (lonac)	Jedan nivo		3	25 min. 220/max, zatim 180 ... 190	70 ... 90
Pileće pečenje	Jedan nivo		2	15 min. 250/max, zatim 190 ...	65 ... 70
Čurka (5,5 kg)	Jedan nivo		2	25 min. 250/max, zatim 190 ...	150 ... 210
Riba	Jedan nivo		3	200	20 ... 30

(\*\*) Prilikom kuhanja koje iziskuje prethodno zagrijavanje, izvršite prethodno zagrijavanje na početku kuhanja dok se termostatska lampica na ugasi.

### 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 policu, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je skuhan 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.



Pećite 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.

### Kako rukovati roštiljom



#### UPOZORENJE

Zatvorite vrata pećnice tokom pečenja na roštilju. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

## Uključivanje roštilja

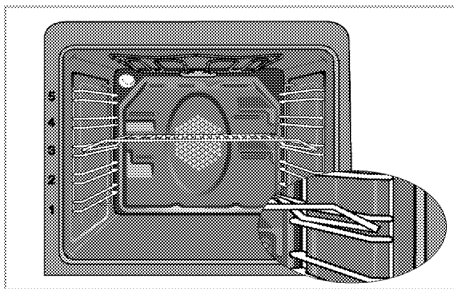
1. Okrenite funkcijski sklopku do željenog simbola roštilja.
  2. Zatim odaberite željenu temperaturu roštilja.
  3. Ako je potrebno, uradite prethodno zagrijavanje oko 5 minuta.
- » Lampica temperature se pali.

## Isključivanje roštilja

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

## Položaji police

Performanse roštilja će se smanjiti ako rešetka stoji naslonjena na stražnji dio pećnice. Kliznite vašu rešetku na prednji odjeljak nosača i namjestite je uz pomoć vrata kako biste postigli najbolje performanse roštiljanja.



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

### Roštiljanje električnim roštiljom

Hrana	Nivo postavljanja	Vrijeme roštiljanja (približno)
Riba	4..5	20..25 min. *
Pileći odrezak	4..5	25..35 min.
Sjeckana janjetina	4..5	20..25 min.
Goveđe pečenje	4..5	25..30 min. *
Sjeckana teletina	4..5	25..30 min. *
Tost	4	1..2 min.

\* ovisno o debljini

## 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.



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.

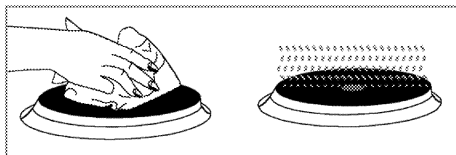
### Čišćenje ploče za kuhanje.

#### Plinske ploče za kuhanje

1. Uklonite i očistite nosače posuda i čepove gorionika.
2. Očistite ploču za kuhanje.
3. Vratite čepove gorionika na mjesto i budite sigurni da su nalegli ispravno.
4. Kada postavljate gornje rešetke, obratite pažnju da nosače posuda postavite tako da gorionici budu centrirani.

#### Električne ploče za kuhanje

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



### Čišćenje kontrolne ploče

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



Nemojte uklanjati kontrolnu dugmad/tipke da čistite kontrolnu tablu. Kontrolna tabla bi se mogla oštetiti!

### Čišćenje pećnice

#### Čišćenje vrata pećnice

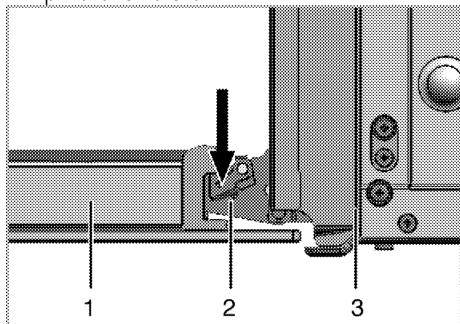
Da biste očistili vrata pećnice, koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim prebrišite suhom krpom.



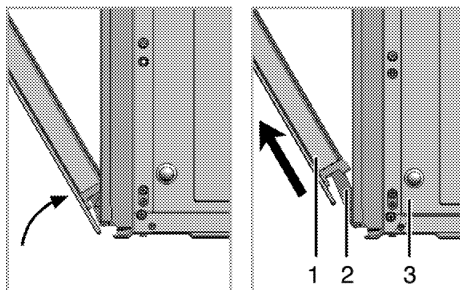
Nemojte koristiti bilo kakva gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Njima se može izgubiti površina i uništiti staklo.

## 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 Prednja vrata
- 2 Šarka
- 3 Pećnica



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.

## Zamjena svjetla u pećnici



### OPASNOST:

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

Vruće površine mogu izazvati opekotine!



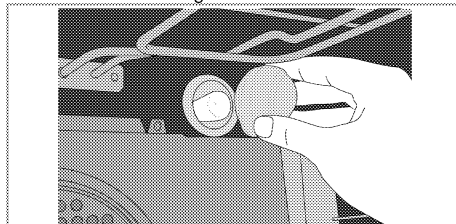
Lampica u pećnici je specijalna električna sijalica koja može podnijeti temperaturu i do 300 °C. Pogledajte *Tehničke specifikacije, Stranica 12* za više detalja. Lampice za pećnicu se mogu naći kod Ovlaštenih Servisera.



Pozicija lampice može biti drugačija od one prikazane na slici.

### 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. Uklonite lampicu pećnice okretanjem u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu i zamijenite je novom.
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.*

### Nema iskre paljenja.

- Nema struje. >>> *Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima.*

### Nema plina.

- Glavni plinski ventil je zatvoren. >>> *Otvorite plinski ventil.*
- Plinski ventil je kriv. >>> *Pravilno montirajte plinsku cijev.*

### Gorionici ne gore pravilno ili ne gore nikako.

- Gorionici su prljavi. >>> *Očistite komponente gorionika.*
- Gorionici su mokri. >>> *Osušite komponente gorionika.*
- Kapica gorionika nije bezbjedno montirana. >>> *Pravilno montirajte kapicu gorionika.*
- Plinski ventil je zatvoren. >>> *Otvorite plinski ventil.*
- Plinski cilindar je prazan (kada se koristi LPG). >>> *Zamijenite plinski cilindar.*



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

