



Forno

Manual do utilizador

Pećnica

Korisnički priručnik



FSE62110DW

PT / HR

285.3035.48/R.AI/25.06.2021/6-3

7785886715

Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,

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

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

Explicação dos símbolos

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



Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.



Aviso para situações perigosas em relação à vida e à propriedade.



Aviso sobre choques eléctricos.



Aviso para risco de incêndio.



Aviso para superfícies quentes.



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

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

Segurança geral.....	4
Segurança ao trabalhar com gás.....	5
Segurança eléctrica.....	6
Segurança do produto.....	8
Utilização pretendida.....	10
Segurança para crianças.....	11
Eliminação do produto velho.....	11
Eliminação do material da embalagem....	11

2 Informação geral 13

Visão geral.....	13
Conteúdo da embalagem.....	14
Especificações técnicas.....	16
Quadro dos injectores.....	17

3 Instalação 18

Instalação prévia.....	18
Instalação e ligação.....	20
Conversão de gás.....	24
Eliminação do produto velho.....	26

4 Preparações 28

Conselhos para poupar energia.....	28
Uso inicial.....	28

Primeira limpeza da unidade.....	28
Aquecimento inicial.....	28

5 Como utilizar a placa 30

Informações gerais sobre a cozedura.....	30
Utilização das placas.....	30

6 Funcionar com o forno 32

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno.....	32
Como usar o forno eléctrico.....	33
Modos de funcionamento.....	33
Usar o relógio do forno.....	34
Tabela de tempos de cozedura.....	35
Operar o grelhador.....	37
Tabelas de tempos de cozedura para grelhar.....	37

7 Manutenção e cuidados 39

Informações gerais.....	39
Limpeza da placa.....	39
Limpar o painel de controlo.....	40
Limpar o forno.....	40
Limpar a porta do forno.....	41
Remover o vidro interno da porta.....	42
Substituir a lâmpada do forno.....	43

8 Resolução de problemas 45

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

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

Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou

sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções. As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Nunca posicione o produto sobre um piso com tapete ou carpete. Caso contrário, a falta de fluxo de ar por debaixo do produto causará sobreaquecimento das partes eléctricas. Isto acarretará problemas ao seu produto.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de

procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia. Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.

- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

Segurança ao trabalhar com gás

- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos de gás deve ser executada por pessoas qualificadas autorizadas.
- Antes da instalação, assegure-se de que as condições da distribuição local (pressão e tipo de gás) e o ajuste do equipamento são compatíveis.
- Este equipamento não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos da combustão. Deverá ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos actuais de instalação. Deverá ser dada uma atenção especial às exigências relevantes

quanto à ventilação; consulte *Instalação prévia, página 18*

- **CUIDADO:** A utilização de um equipamento de cozinhar a gás resulta na produção de calor e humidade no compartimento no qual está instalado. Assegure-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o equipamento está em uso: mantenha os orifícios de ventilação abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor de extracção mecânico). O uso intensivo prolongado do equipamento poderá exigir ventilação adicional, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica quando presente.
- Os sistemas e equipamentos a gás devem ser verificados regularmente para o funcionamento adequado. O regulador, a mangueira e o seu grampo devem ser verificados regularmente e substituídos dentro dos períodos recomendados pelo fabricante, ou quando necessário.

- Limpe regularmente os queimadores de gás. As chamas devem ser azuis e queimarem uniformemente.
- Este produto deve ser utilizado num quarto que incorpora um sensor de monóxido de carbono devidamente ajustado e funcional. Certifique-se que o sensor de monóxido de carbono funciona corretamente e é regularmente preservado. O sensor de monóxido de carbono deve ser instalado a uma distância máxima de 2 metros do produto.
- É necessária uma boa combustão nos equipamentos a gás. No caso de uma combustão incompleta, pode ser produzido o monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico, que tem um efeito letal, mesmo em doses muito pequenas.
- Peça informações ao seu fornecedor local de gás sobre os números telefónicos sobre emergência e medidas de segurança em caso de cheiro de gás.

O que fazer se sentir cheiro a gás

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

Segurança eléctrica

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra

deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.

- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- Nunca toque na ficha com as mãos molhadas! Nunca retire a ficha da tomada puxando pelo cabo, puxe sempre agarrando a ficha.
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que

possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.

- A superfície traseira do forno fica muito quente quando em utilização. Certifique-se de que a ligação do gás/eléctrica não contacte a superfície traseira; caso contrário, as ligações podem ficar danificadas.
- Não comprima o cabo de alimentação entre a porta do forno e a estrutura e não o passe por cima de superfícies quentes. Caso contrário, o isolamento do cabo pode derreter e provocar incêndio, como resultado de um curto-circuito.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para

fazer isso, desligue o fusível doméstico.

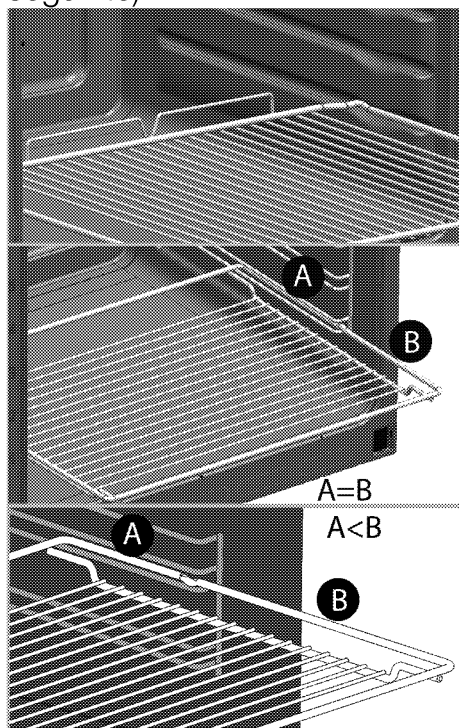
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

Segurança do produto

- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Durante a utilização o aparelho aquece. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não aqueça latas fechadas e jarras de vidro no forno. A pressão que se pode acumular na lata/jarra pode fazer com que expluda.
- Não coloque tabuleiros para cozer no forno, pratos ou folhas de alumínio directamente no fundo do forno. A acumulação do calor poderá danificar o fundo do forno.
- Não use limpadores abrasivos ásperos ou raspadores de metal duros para limpar a porta de vidro do forno, já que podem riscar a superfície, o que pode resultar em rachadura do vidro.
- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- (Varia dependendo do modelo do produto.) Colocar correctamente a prateleira de arame e o

tabuleiro nos suportes de arame

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



- Não utilize o produto se o vidro da porta da frente estiver removido ou quebrado.

- Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.
- Coloque o papel vegetal no recipiente ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.) juntamente com os alimentos e depois introduza tudo no forno pré-aquecido. Remova as partes em excesso do papel vegetal que estejam a extravasar do acessório ou do recipiente, para evitar o risco de que toquem os elementos de aquecimento do forno. Nunca use o papel vegetal numa temperatura de funcionamento superior à que é indicada para o papel. Não coloque o papel vegetal diretamente na base do tabuleiro.
- **AVISO:** Verifique se o cabo de alimentação do aparelho está desligado ou o quadro de distribuição está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não feche a tampa superior antes que as placas ou qiemadores arrefeçam.

Seque a tampa superior antes de abri-la, para evitar fuga de água para as partes traseira e interna do forno.

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

Para que a chama funcione correctamente:

- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.
- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.
- Assegure-se que a sua ligação do gás está realizada correctamente, para evitar qualquer fuga de gás.

Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- **CUIDADO:** Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- Este produto não deverá ser usado para aquecer pratos por baixo do grelhador, secar toalhas e panos de prato, etc., pendurando-os nos manípulos e para fins de aquecimento.

- O fabricante não será responsável por qualquer dano causado por uso ou manuseamento incorrectos.
- O forno pode ser usado para descongelar, assar e grelhar alimentos.

Segurança para crianças

- **AVISO:** As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.
- Os produtos eléctricos /ou a gás são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.
- Quando a porta estiver aberta, não coloque qualquer

objecto pesado sobre ela e não permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode virar ou pode danificar as dobradiças.

Eliminação do produto velho

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).

Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

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

Eliminação do material da embalagem

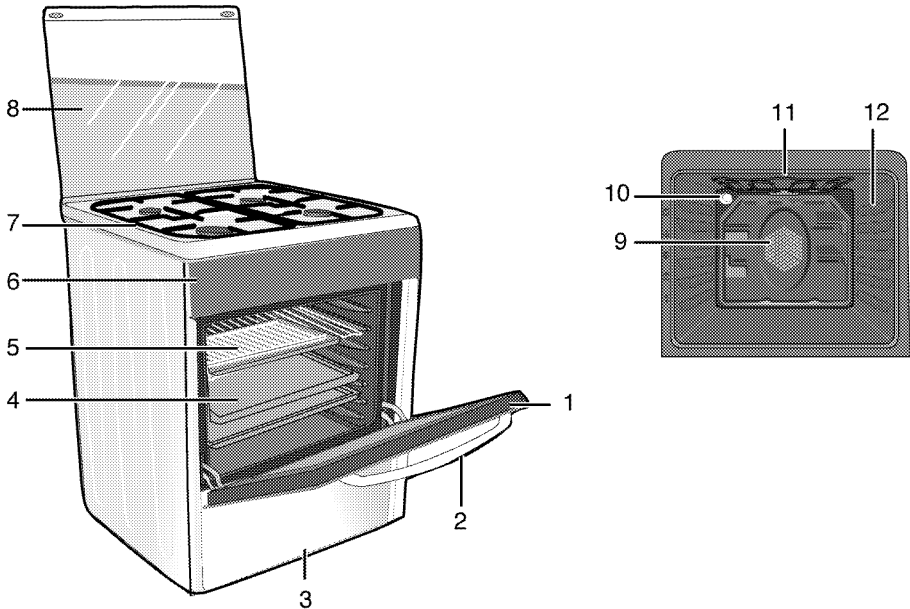
- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma

adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os

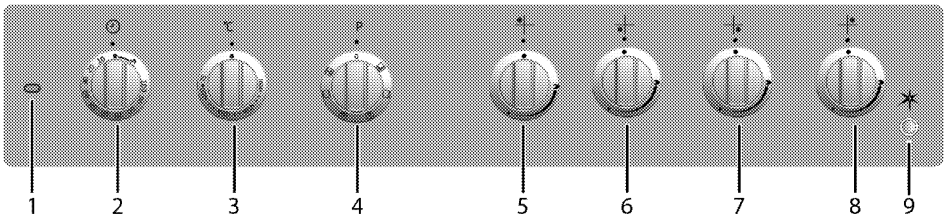
elimine com o lixo doméstico normal.

2 Informação geral

Visão geral



- | | | | |
|---|---------------------|----|--|
| 1 | Porta frontal | 8 | Tampa superior |
| 2 | Pega | 9 | Motor da ventoinha (disco de aço por detrás) |
| 3 | Parte inferior | 10 | Lâmpada |
| 4 | Tabuleiro | 11 | Elemento de aquecimento do grelhador |
| 5 | Prateleira de arame | 12 | Posições da prateleira |
| 6 | Painel de controlo | | |
| 7 | Disco do queimador | | |



- | | | | |
|---|--|---|------------------------------------|
| 1 | Lâmpada do termostato | 5 | Queimador normal Esquerdo traseiro |
| 2 | Temporizador mecânico(Depende do modelo. O cronômetro do seu produto pode ser de 100 ou 90 minutos. Na ilustração, 100 minutos são mostrados como exemplos.) | 6 | Queimador rápido Esquerdo frontal |
| 3 | Botão do termostato | 7 | Queimador auxiliar Direito frontal |
| 4 | Botão da função | 8 | Queimador normal Direito traseiro |
| | | 9 | Botão de ignição |

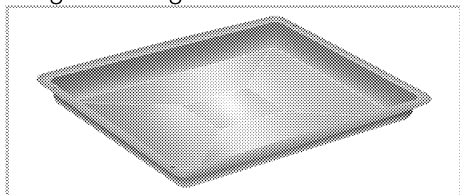
Conteúdo da embalagem

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

1. Manual do utilizador

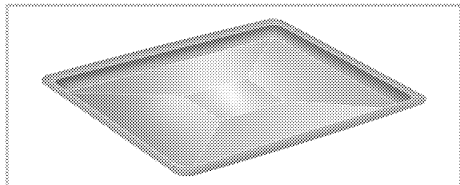
2. Tabuleiro padrão

Usado para pastelaria, alimentos congelados e grandes assados.



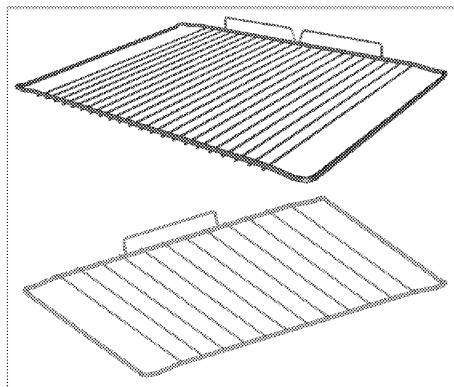
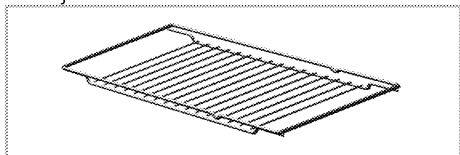
3. Tabuleiro para doces

Usado para pastelaria, como bolos e biscoitos.



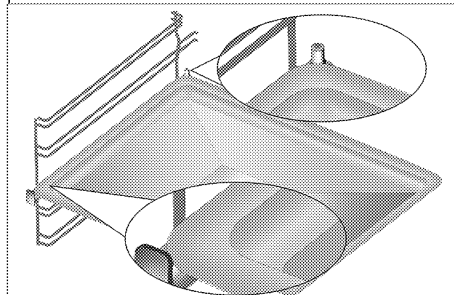
4. Grelha de arame

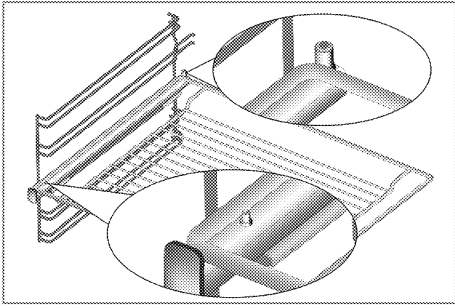
Usada para assar e para colocar o alimento a ser estufado, assado ou cozinhado em caçarolas, na prateleira desejada.



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

As prateleiras telescópicas permitem-lhe instalar e remover facilmente os tabuleiros e a prateleira de arame. Ao usar o tabuleiro e a prateleira de arame com prateleiras telescópicas, certifique-se de que os pinos na parte traseira da prateleira telescópica oponha-se às extremidades da prateleira e do tabuleiro.





Especificações técnicas

GERAL	
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltagem/frequência	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo total de energia	2,4 kW
Tipo de cabo / secção	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Categoria do gás do produto	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+ / Cat I 2H
Tipo de gás/pressão	NG G 20/20 mbar
Consumo total de gás	7,9 kW
Converter o tipo de gás / pressão [§] – opcional	LPG G 30/28-30 mbar Propano 31/37 mbar - NG G 20/13 mbar - NG G 20/10 mbar
PLACA	
Queimadores	
Esquerdo traseiro	Queimador normal
Potência	2 kW
Esquerdo frontal	Queimador rápido
Potência	2,9kW
Direito frontal	Queimador auxiliar
Potência	1kW
Direito traseiro	Queimador normal
Potência	2 kW
FORNO/GRELHADOR	
Forno principal	Ventoinha assistida
Lâmpada interior	15–25 W
Consumo de energia do grelhador	2,2 kW

Coisas essenciais: A informação no rótulo de energia dos fornos eléctricos é dada de acordo com a norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Esses valores são determinados sob a carga padrão com as funções do aquecedor inferior-superior ou do aquecimento assistido por ventoinha (caso exista). A classe de eficiência energética é determinada de acordo com a seguinte polarização dependendo da existência ou não de funções relevantes no produto. 1-Cozinhar com ventoinha-eco, 2- Cozinhar a turbo lento, 3- Cozinhar a turbo, 4- Aquecimento inferior/superior assistido por ventoinha, 5- Aquecimento superior e inferior.

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

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

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

Quadro dos injectores

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

Você pode obter os injectores que não foram fornecidos com o produto, junto ao fornecedor de serviços autorizado.

3 Instalação

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

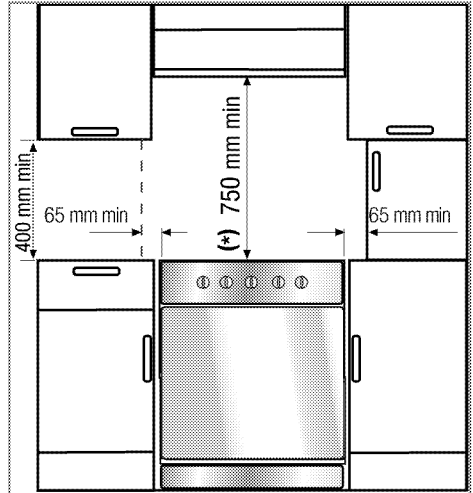
i A preparação do local e a instalação eléctrica e de gás para o produto é da responsabilidade do cliente.

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

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

Instalação prévia

Para assegurar as saídas críticas de ar sob o equipamento, recomendamos que o mesmo seja montado numa base sólida e que os pés não se afundem em tapetes ou pisos macios. O piso da cozinha deve ser capaz de suportar o peso do equipamento mais o peso adicional dos utensílios e alimentos.



- O aparelho corresponde ao dispositivo classe 1, ou seja, deve ser colocado com a parte traseira e **um** lado para as paredes da cozinha, um móvel de cozinha ou equipamento de qualquer tamanho. O equipamento ou móvel da cozinha no **outro** lado devem ser do mesmo tamanho ou menor.
- Poderá ser usado com armários em ambos os lados, mas com uma distância mínima de 400 mm, acima do nível da placa de cozinha permita uma distância lateral de 65mm entre o aparelho e qualquer parede, repartição ou armário alto.
- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- (*) Se for instalar um exaustor acima do fogão, observe as instruções do fabricante do exaustor relacionadas com a altura da instalação. Caso não seja definido nenhum tamanho no manual do exaustor, esta altura deve ser de no mínimo 650 mm.

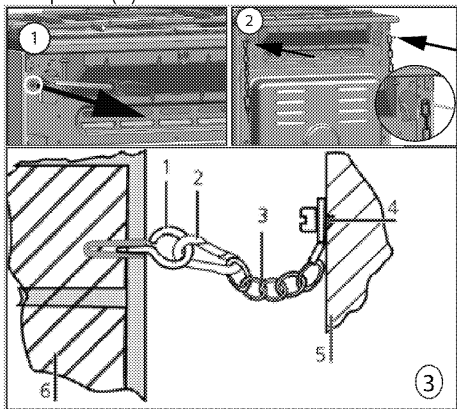
- Qualquer móvel de cozinha junto ao equipamento deve ser resistente ao calor (100 °C no mín.).

Corrente de segurança

Se o seu produto tiver 2 correias de segurança;

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

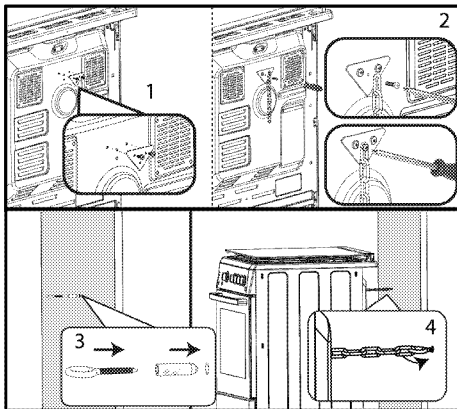
Aperte o gancho (1) utilizando uma cavilha apropriada na parede da cozinha (6) e conecte a corrente de segurança (3) ao gancho através do mecanismo de bloqueio (2).



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

Se o seu produto tiver 1 correia de segurança;

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando a correia de segurança fornecida no seu forno. Siga os passos abaixo na figura para fixar a correia de segurança ao seu produto.



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

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

Ventilação da divisão

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

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

As portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior devem ter uma abertura de ventilação total com as dimensões especificadas na tabela abaixo apresentada, que tem por base a potência total do gás do aparelho (o consumo de potência total do gás é apresentado na tabela de especificações técnicas deste manual do utilizador). Se as portas e/ou janelas

não tiverem uma abertura de ventilação total correspondente ao consumo total de gás do aparelho conforme especificado na tabela abaixo apresentada, deve haver obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa adicional na divisão para assegurar que os requisitos de ventilação mínima total do consumo total de gás do aparelho são cumpridos. A abertura de ventilação fixa pode incluir aberturas para alvenaria existente, dimensão da abertura da tubagem da tampa de extração, etc.

Consumo total de gás (kW)	Abertura de ventilação mín. (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

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

Se a divisão onde o aparelho está instalado não tiver uma porta e/ou janela que abra diretamente para o ambiente exterior, devem ser utilizados outros produtos que tenham obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa, não ajustável e impossível de fechar que cumpra os requisitos de abertura de ventilação mínima total para o consumo total de gás do aparelho, conforme indicado na tabela acima apresentada. Além disso, devem ser respeitados os

regulamentos adequados relativos à construção de edifícios.

Quando existir mais do que um aparelho a gás numa divisão ou espaço interior, para além dos requisitos indicados na tabela acima apresentada, deve ser disponibilizada uma área de ventilação adicional. O tamanho da área de ventilação adicional deve ser adequado aos regulamentos relativos a outros aparelhos a gás.

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

O fogão poderá estar localizado numa cozinha, cozinha/sala de jantar ou num quarto-sala, mas não numa divisão com uma banheira ou duche. O fogão não deve ser instalado num quarto-sala com menos de 20 m³.


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

Instalação e ligação

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


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


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

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

Ligação eléctrica

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


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


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


Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de

características do produto. La placa de datos puede verse al abrir la puerta, o bien se encuentra en la pared trasera de la unidad, en función del tipo de la unidad en cuestión.

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


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

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

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

Ligue o cabo de alimentação à tomada.

Ligação de gás

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

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

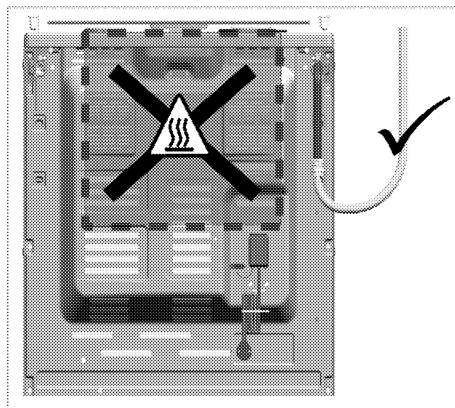
- As condições de ajuste de gás e os valores estão indicados nos rótulos (ou no rótulo do tipo de ião).

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

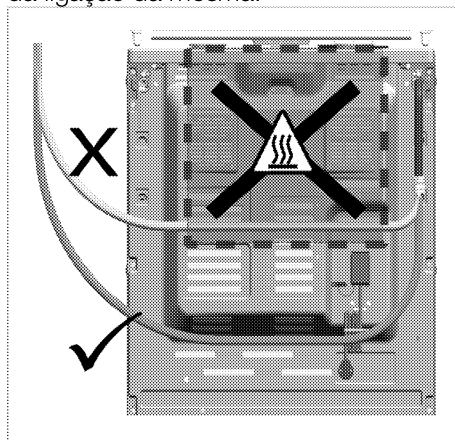
- A instalação de gás natural deve ser preparada adequadamente para a montagem antes de instalar o produto.
- A ligação do gás do seu produto irá ser realizada pelo serviço autorizado.
- Deverá existir um tubo flexível na saída da instalação para a ligação de gás natural do seu produto e a ponta deste tubo deverá ser vedada com um bujão cego. O bujão cego irá ser removido durante a ligação e o seu produto irá ser ligado através de um dispositivo de ligação plana (bucha).
- Certifique-se de que a válvula do gás natural se encontra prontamente acessível.
- Se precisar de usar o seu produto mais tarde com um tipo de gás diferente, deve consultar o serviço autorizado relativamente ao respetivo procedimento de conversão.

Se o seu produto tem apenas uma saída de gás;

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

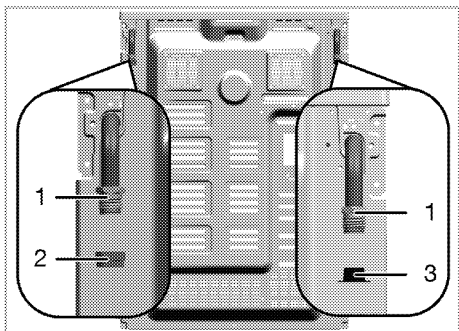


- Se a saída da mangueira do gás e a válvula do gás natural não se encontrarem voltadas para o mesmo lado, certifique-se de que a mangueira não passa pela área quente aquando da ligação da mesma.



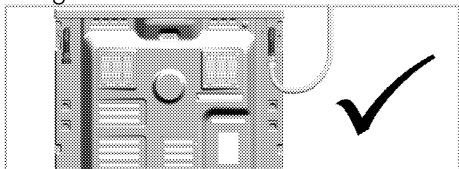
Se o seu produto tem duas saídas de gás;

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

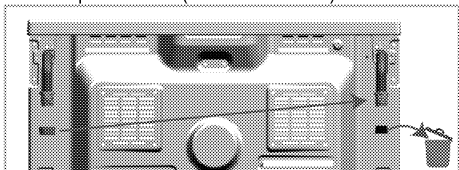


- 1 Saída da mangueira do gás
- 2 Bujão cego
- 3 Bujão de plástico

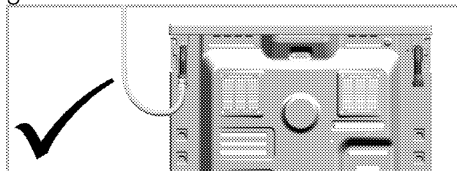
- Antes de efetuar a ligação do gás, certifique-se de que a válvula do gás natural e a saída da mangueira do gás do produto estão ligadas ao gás do mesmo lado.
- Se a válvula do gás natural e a saída da mangueira do gás vedada com o bujão de plástico se encontrarem voltadas para o mesmo lado, realize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



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



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




Risco de incêndio:

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


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



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

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


Verificação de fuga no ponto de ligação

- Certifique-se de que todos os botões no produto estão desligados. Certifique-se de que o fornecimento de gás está aberto. Prepare espuma de sabão e aplique-a sobre o ponto de ligação da mangueira para controlo de fugas de gás.
 - O sabão fará bolhas de espuma se existir fuga de gás. Neste caso, inspecione de novo a ligação do gás.
 - **Se o seu produto tiver duas saídas de mangueira do gás**, certifique-se de que a saída não utilizada está vedada com um bujão cego. Prepare espuma de sabão e aplique-a sobre o ponto de ligação do bujão cego para verificação de fugas de gás. O sabão fará bolhas de espuma se existir fuga de gás. Neste caso, inspecione de novo a ligação do bujão cego.
 - Ao invés de sabão, pode utilizar sprays comercialmente disponíveis para verificação de fugas de gás.
-  Nunca utilize um fósforo ou isqueiro para realizar o controlo de fugas de gás.
- Empurre o produto para a parede da cozinha.
 - **Ajustar os pés do forno**
As vibrações durante o uso podem fazer com que as vasilhas de cozedura se movam. Esta situação perigosa pode ser evitada se o produto estiver nivelado e equilibrado.


Para a sua própria segurança verifique se o produto está nivelado, ajustando os quatro pés no fundo, rodando para a esquerda e para a direita e alinhe o nível com a bancada.

Verificação final

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

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


Conversão de gás

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

Para alterar o tipo de gás do seu equipamento, troque todos os injectores e execute o ajuste de chama para todas as válvulas numa posição caudal de saída reduzido.

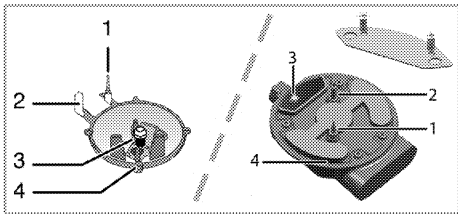
Substituição do injector para os queimadores

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

-  Os novos injectores têm a sua posição marcada na embalagem ou na tabela do injector em *Quadro dos injectores, página 17* pode ser consultada.

i ((Varia dependendo do modelo do produto.))

Em alguns queimadores de placa, o injetor está coberto por uma peça metálica. Esta cobertura metálica deve ser removida para a substituição do injetor.



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

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

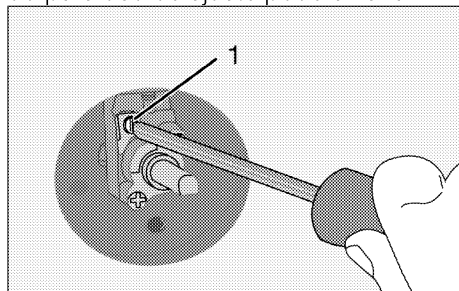
Definição do caudal de gás reduzido para as torneiras da placa

1. Acenda o queimador a ser ajustado e rode o botão para a posição de chama baixa.
 2. Remova o botão da torneira de gás.
 3. Use uma chave de fendas de tamanho apropriado para ajustar o parafuso de ajuste do fluxo.
- Para GPL (Butano - Propano) rode o parafuso no sentido horário. Para gás natural, deverá rodar uma volta o parafuso **em sentido anti-horário**.

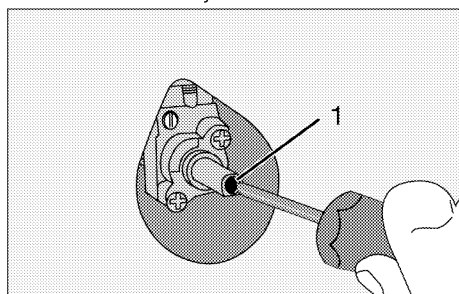
» A extensão normal de uma chama directa numa posição reduzida deverá ser de 6-7 mm.

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

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



- 1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo



- 1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo

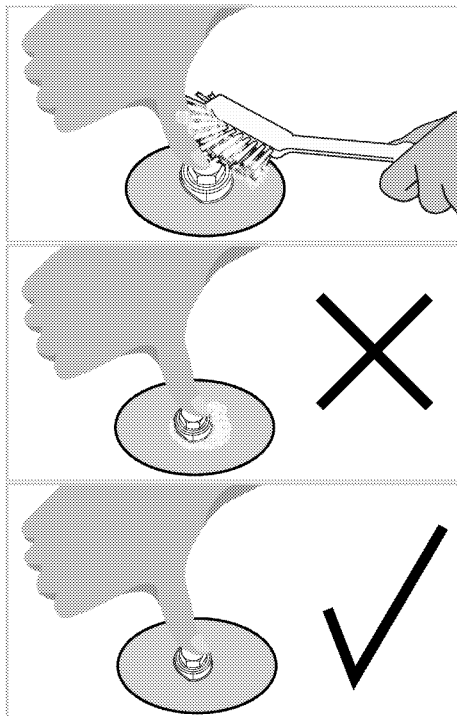
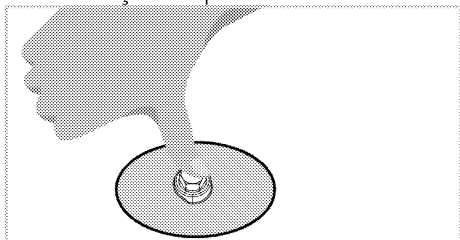
i Se o tipo de gás da unidade for alterado, a placa de características que mostra o tipo de gás da unidade também o deverá ser.

Verificação de fuga nos injetores

Antes de realizar a conversão no produto, assegurar que todos os botões

de controlo estão na posição de desligados. Após a conversão correta dos injetores, em cada injetor deve ser verificado se existe fuga de gás.

1. Assegurar que o fornecimento de gás ao produto está ligado, continuar a manter todos os botões de controlo na posição de desligados.
2. Cada orifício do injetor é bloqueado aplicando uma força razoável com um dedo para parar a fuga de gás quando o botão de controlo correspondente é colocado na posição de ligado e mantido nessa posição para permitir que o gás chegue ao injetor.
3. Aplicar uma solução preparada com água e sabão na ligação do injetor com uma escova pequena, se existir uma fuga de gás na ligação do injetor a solução de água com sabão começará a fazer espuma. Neste caso, aperte o injetor com uma força razoável e repita o processo no passo 3.
4. Se continuar a existir espuma tem de desligar o fornecimento de gás de imediato e chamar a assistência autorizada ou um técnico com licença. Não usar o produto até que a assistência autorizada tenha feito a intervenção no produto.



Eliminação do produto velho

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

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

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

4 Preparações

Conselhos para poupar energia

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

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

Uso inicial

Primeira limpeza da unidade



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

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

Aquecimento inicial

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



As superfícies quentes causam queimaduras!

O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas.

Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.

Forno eléctrico

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Selecione a posição Estática.
4. Selecione a potência mais alta da grelha; consulte *Como usar o forno eléctrico*, página 33.
5. Funcione o forno por cerca de 30 minutos.

6.Desligue o seu forno; consulte *Como usar o forno eléctrico, página 33*

Forno com grelhador

- 1.Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
- 2.Feché a porta do forno.
- 3.Seleccione a potência mais alta da grelha; consulte *Operar o grelhador, página 37*.
- 4.Funcione o forno por cerca de 15 minutos.

5.Desligue o seu grelhador; consulte *Operar o grelhador, página 37*



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

5 Como utilizar a placa

Informações gerais sobre a cozedura



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

- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma.

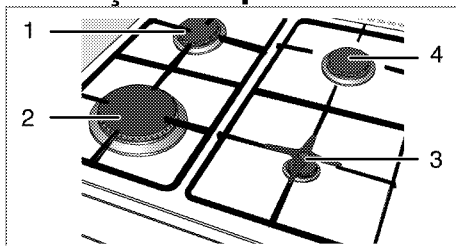
Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.

- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado. Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura. Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

Cozedura a gás

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

Utilização das placas



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



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

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

Acender os queimadores a gás



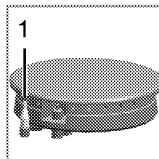
Os queimadores a gás são acendidos com os botões de ignição.

1. Mantenha premido o botão do queimador.
2. Rode-o no sentido horário até ao símbolo de chama grande.
3. Prima e solte o botão de ignição. Repita o procedimento até que o gás libertado acenda.
4. Ajuste-o para a potência de cozedura pretendida.

Desligar os queimadores a gás

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

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



1. Segurança do desligamento do gás

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

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



Solte o botão se o queimador não acender dentro de 15 segundos. Aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente. Há risco de acúmulo de gás e explosão!

6 Funcionar com o forno

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno



As superfícies quentes causam queimaduras!

O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas.

Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.



Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, visto que pode sair vapor.

O vapor exalado pode escaldar as suas mãos, rosto e/ou olhos.

Dicas para cozer no forno

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

Conselhos para assar

- Temperar o frango inteiro, o peru e grandes peças de carne com molhos tais como sumo de limão e pimenta preta antes da cozedura, melhorará os resultados da mesma.

- Demora mais 15 a 30 minutos para assar a carne com osso se comparada com a carne do mesmo tamanho sem ossos.
- Cada centímetro da espessura da carne exige aproximadamente 4-5 minutos do tempo de cozedura.
- Deixe a carne repousar no forno por cerca de 10 minutos após terminar o tempo de cozedura. O suco é melhor distribuído por todo o assado e não escorre quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado na prateleira média ou inferior, numa placa resistente ao calor.

Conselhos para grelhar

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

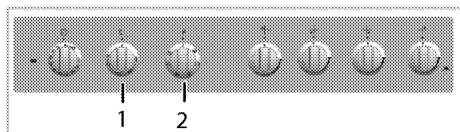
- Distribua as peças a serem grelhadas na grelha de arame ou no tabuleiro de pastelaria com a grelha de arame, de tal forma que o espaço coberto não exceda o tamanho do aquecedor.
- Deslize a grelha de arame ou o tabuleiro de pastelaria para o nível pretendido no forno. Se estiver a grelhar na grelha de arame, deslize o tabuleiro de pastelaria até à prateleira inferior para recolher a gordura. Para poder deslizar o tabuleiro de pastelaria, este deve possuir um tamanho que cubra a área de grelhar por inteiro. Este tabuleiro poderá não ser fornecido com o produto. Adicione alguma água no tabuleiro para uma limpeza mais fácil.



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

Como usar o forno eléctrico

Seleccionar a temperatura e o modo de funcionamento



1 Botão do termóstato

2 Botão da função

1. Gire o botão do temporizador mecânico totalmente no sentido horário e, em seguida, gire-o de volta para o tempo de cozimento desejado.

2. Defina o botão de função para o modo de funcionamento pretendido.

3. Defina o botão de temperatura para a temperatura pretendida.

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

Desligar o forno eléctrico

Comute o temporizador do forno para a posição off.



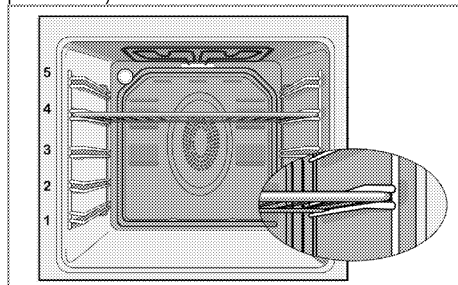
Quando o temporizador estiver definido para um determinado tempo, desligará automaticamente; consulte *Usar o relógio do forno*, página 34

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

É importante colocar a grelha de arame correctamente na prateleira de arame. A grelha de arame deve ser inserida entre as prateleiras de arame, conforme ilustrado na figura.

Não deixe a grelha de arame encostada contra a parede traseira do forno. Deslize a sua grelha de arame até a secção frontal da prateleira e ajuste-a com a ajuda da porta, para obter um bom desempenho no grelhado.

(Varia dependendo do modelo do produto.)



Modos de funcionamento

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

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



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

'Bottom heating' (Aquecimento inferior)



Apenas o aquecimento inferior está em funcionamento. É apropriado para pizza e o consequente alouramento dos alimentos a partir de baixo.



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

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



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

'Full grill' (Grelhador completo)



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

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

'Grill+Fan' (Grelhador + ventoinha)



O efeito de grelhar não é tão forte como com o grelhador completo

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

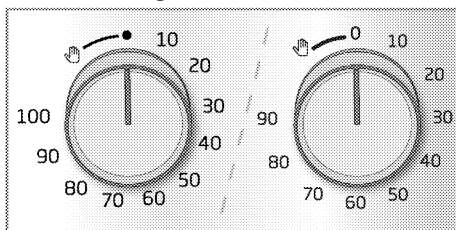
Booster



Esta função é usada para aquecer rapidamente o forno, não é apropriada para cozer alimentos.

- Selecciona a temperatura pretendida após seleccionar esta função. A luz da temperatura acende e o forno é aquecido.
- A luz apaga-se após o processo de aquecimento estar concluído. Agora selecciona a função pretendida para cozer os seus alimentos.

Usar o relógio do forno



Iniciar a cozedura

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

1. Rode o cronómetro mecânico no sentido dos ponteiros do relógio e volte a colocá-lo no tempo de cozedura pretendido.
2. Coloque o seu alimento no forno.
3. Selecciona o modo de funcionamento e a temperatura; consulte. *Como usar o forno eléctrico, página 33.*
» O forno será aquecido até à temperatura predefinida e manterá esta temperatura até ao fim do tempo de cozedura que seleccionou.
4. Uma vez que o tempo de cozedura tenha terminado, o botão de definição do tempo rodará automaticamente no sentido anti-horário. Soará um aviso para indicar que o tempo definido acabou e a alimentação eléctrica é então cortada.

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

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

Desligar o forno antes de definir o tempo

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






Tabela de tempos de cozedura

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

Cozer no forno e assar

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



Prato	Número do tabuleiro	Acessório a utilizar	Modo de funcionamento	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
Bolos no tabuleiro	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	180	25 ... 30
Bolos na forma	Um tabuleiro	Forma para bolos na grelha de arame**		2	180	40 ... 50
Bolos pequenos	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	160	25 ... 35
Bolo fofo	Um tabuleiro	Forma de mola redonda com 26 cm de diâmetro na grelha de arame**		3	160	25 ... 35
Bolinhos	Um tabuleiro	Tabuleiro para doces*		3	180	25 ... 30
Massa de pão	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		2	200	30 ... 40
Pastelaria fina	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		2	200	25 ... 35
Massa com fermento	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		2	200	35 ... 45
Lasanha	Um tabuleiro	Panela retangular de vidro/metálica na grelha de arame**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		2	200 ... 220	15 ... 20

Prato	Número do tabuleiro	Acessório a utilizar	Modo de funcionamento	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
Bife (inteiro) /Rosbife	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	25 min. 250/max, depois 180 ... 190	100 ... 120
Perna de borrego (guisada)	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	25 min. 220 depois 180 ... 190	70 ... 90
Frango assado (1,8-2 kg)	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		2	15 min. 250/max, depois 180 ... 190	60 ... 80
Perú (5.5 kg)	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		1	25 min. 250/max, depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	200	20 ... 30

Sugere-se que efectue o pré-aquecimento para todos os alimentos.
* Estes acessórios poderão não ser fornecidos com o produto.
** Estes acessórios não são fornecidos com o produto. São acessórios que estão disponíveis comercialmente.

Bancada para refeições de teste

As refeições são preparadas nesta bancada em conformidade com a EN 60350-1 para que os institutos responsáveis pelo controlo possam testar o produto com uma maior facilidade.

Prato	Número do tabuleiro	Acessório a utilizar	Modo de funcionamento	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
Bolo seco friável	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	140	20 ... 30
Bolos pequenos	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	160	25 ... 35
Bolo fofo	Um tabuleiro	Forma de mola redonda com 26 cm de diâmetro na grelha de arame**		3	160	25 ... 35
Tarte de maçã	Um tabuleiro	Prato metálico preto redondo com 20 cm de diâmetro na grelha de arame**		2	180	50 ... 60

Sugere-se que efectue o pré-aquecimento para todos os alimentos.
* Estes acessórios poderão não ser fornecidos com o produto.
** Estes acessórios não são fornecidos com o produto. São acessórios que estão disponíveis comercialmente.

Conselhos para cozer bolos

- Se o bolo for demasiado seco, aumente a temperatura em cerca 10°C e reduza o tempo de cozedura.
- Se o bolo for húmido, use menos líquido ou diminua a temperatura em 10°C.
- Se o bolo estiver escuro em cima, coloque-a na prateleira inferior, baixe a temperatura e aumente o tempo de cozedura.

- Se bem cozido no interior, mas mole no exterior, use menos líquido, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozedura.

Conselhos para cozer massa de pastelaria

- Se o pastel for demasiado seco, aumente a temperatura em cerca 10°C e reduza o tempo de cozedura. Humedeça as camadas da massa

com um molho composto de leite, óleo, ovo e iogurte.

- Se o pastel demorar muito a assar, preste atenção se a espessura do pastel que preparou não excede a profundidade do tabuleiro.
- Se a parte superior do pastel estiver castanha, mas a parte inferior não estiver cozida, verifique se a quantidade de molho que usou para o pastel não está muito concentrada no fundo do mesmo. Tente espalhar o molho de forma igual entre as camadas da massa e no topo do pastel para um acastanhado uniforme.

i Cozinhe o pastel de acordo com o modo e temperatura dados na tabela de cozedura. Se a parte do fundo continuar a não ficar acastanhada o suficiente, coloque-a numa prateleira mais baixa da próxima vez.

Conselhos para cozinhar legumes

- Se os pratos de legumes liberarem demasiado sumo e ficarem muito secos, cozinhe-os num tacho com tampa, ao invés de tabuleiro. Os tachos fechados preservarão o sumo do prato.
- Se um prato de legumes não ficar cozido, coza antecipadamente os legumes ou prepare-os como

alimentos enlatados e coloque-os no forno.

Operar o grelhador



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

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

Ligar o grelhador

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

Desligar o grelhador

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



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

Tabelas de tempos de cozedura para grelhar

Grelhar com grelhador eléctrico

Alimento	Acessório a utilizar	Posição da prateleira	Temperatura recomendada (°C)*	Tempo de grelhar (aprox.)
Peixe	Grelha de arame	4...5	250/max	20...25 min. #
Frango fatiado	Grelha de arame	4...5	250/max	25...35 min.
Costeletas de borrego	Grelha de arame	4...5	250/max	20...25 min.
Rosbife	Grelha de arame	4...5	250/max	25...30 min. #
Costeletas de vitela	Grelha de arame	4...5	250/max	25...30 min. #
Torrada *	Grelha de arame	4	250/max	1...3 min.

dependendo da espessura

*Pré-aquecer durante 5 minutos

**Se a temperatura da grade do seu produto não puder ser ajustada, a grade funcionará na temperatura recomendada.

As refeições são preparadas nesta bancada em conformidade com a EN 60350-1 para que os institutos responsáveis pelo controlo possam testar o produto com uma maior facilidade.

Alimento	Acessório a utilizar	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
Torrada	Grelha de arame	4	250/max	1...3 min.
Almôndegas (carne de vaca) - 12 em pedaços	Grelha de arame	4	250/max	25...35 min.


Vire os alimentos passado 2/3 do tempo total de preparação.


Sugere-se que efetue o pré-aquecimento de 5 minutos para todos os alimentos grelhados.

7 Manutenção e cuidados

Informações gerais


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


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

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

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

superfície de vidro pode ficar danificada.

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

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

Limpeza da placa

Limpeza do queimador

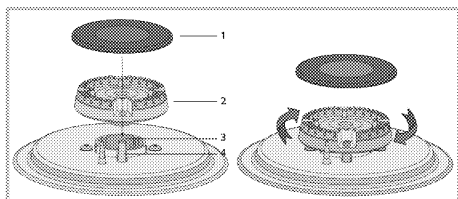
1. Retire os suportes dos tachos da placa.
2. Retire todas as partes removíveis do queimador e limpe apenas à mão com uma esponja, um pouco de detergente e água quente.
3. Limpe as partes não removíveis do queimador com um pano molhado.
4. Limpe a vela e o elemento térmico (em modelos com ignição e elemento térmico) com um pano ligeiramente húmido. Em seguida, seque com um pano limpo. Certifique-se de que os orifícios da chama e a vela estão totalmente secos.

Caso contrário, não ocorre faísca no fim da ignição.

5. Ao instalar as grelhas superiores, preste atenção para colocar os suportes dos tachos de forma que os queimadores fiquem centrados.

Montagem das partes do queimador

Após limpar o queimador, coloque as peças conforme demonstrado em baixo.



- 1 Tampa do queimador
 - 2 Cabeça do queimador
 - 3 Câmara do queimador
 - 4 Isqueiro (em produtos com dispositivo de ignição)
1. Posicione a cabeça de queimador de forma a garantir que ela passa através do isqueiro do queimador (4). Rode a cabeça do queimador para a direita e para a esquerda para se certificar de que está encaixado na câmara do queimador.
 2. Coloque a tampa do queimador na cabeça do queimador.

Limpar o painel de controlo

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

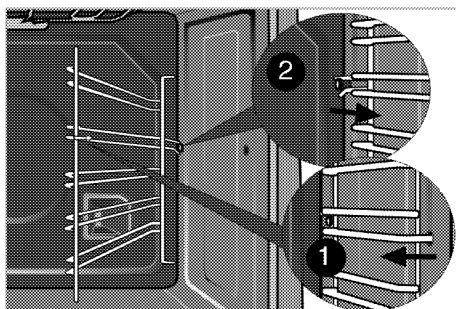
- i** Se o seu produto estiver equipado com botões/teclas, não remova as teclas de controlo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo pode ficar danificado!

Limpar o forno

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

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

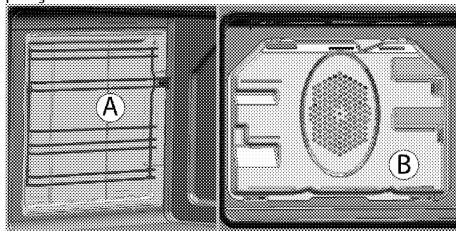
1. Retire a parte frontal da prateleira lateral, puxando-a na direcção contrária à da parede lateral.
2. Retire completamente a prateleira lateral, puxando-a para si.



Paredes catalíticas

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

As paredes laterais interiores (A) e/ou a parede traseira (B) do seu produto poderão estar revestidas de esmalte catalítico. As paredes catalíticas apresentam uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas. Graças à sua estrutura perfurada, as superfícies catalíticas absorvem a gordura e, quando a superfície atinge o ponto de saturação, começa a brilhar. Nesse caso, recomenda-se a substituição das peças.

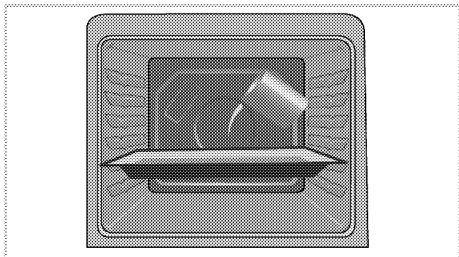


Limpeza a vapor fácil

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

1. Remova todos os acessórios de dentro do forno.

2. Verta 500 ml de água para o tabuleiro do forno e coloque-o na 2ª prateleira do forno.



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

i Durante o modo de limpeza fácil a vapor, a água que se encontra no tabuleiro para amolecer ligeiramente os resíduos/sujidade existentes na cavidade do forno evapora e condensa na cavidade e no vidro interior da porta do forno. Consequentemente, é possível que escorra água ao abrir a porta do forno. Limpe os vestígios de condensação assim que a porta do forno for aberta.

Limpar a porta do forno

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

Limpar o vidro com vinagre e depois enxaguar o mesmo para remover resíduos de calcário que possam permanecer no forno.

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

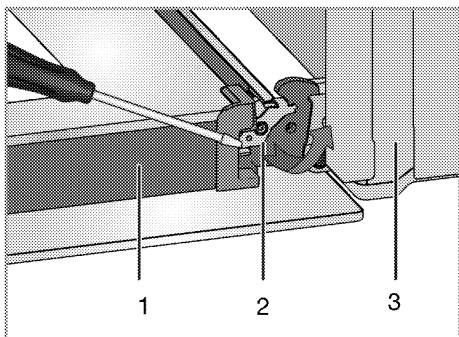
Limpar a porta do forno

i Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

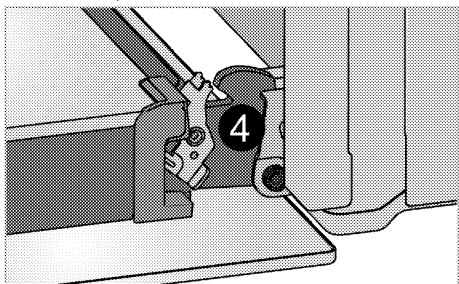
Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções “Remover a porta do forno” e “Remover os vidros interiores da porta”. Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco. Limpar o vidro com vinagre e depois enxaguar o mesmo para remover resíduos de calcário que possam permanecer no forno.

Remover a porta do forno

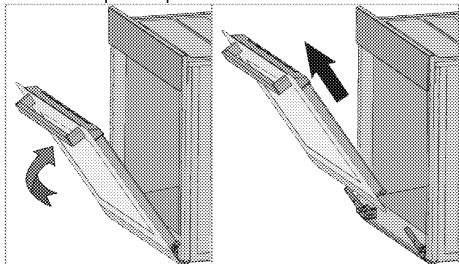
1. Abra a porta frontal (1).
2. Abra os grampos do compartimento da dobradiça (2) dos lados esquerdo e direito da porta frontal, pressionando-os para baixo, conforme ilustrado na figura.



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



3. Desloque a porta frontal até ao meio.



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

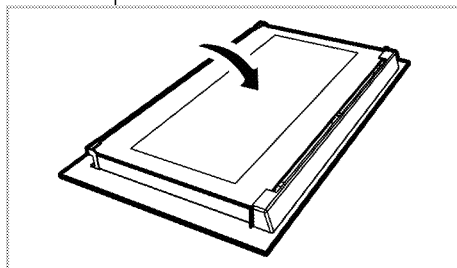
i Os passos executados durante o processo de remoção devem ser realizados em ordem inversa para instalar a porta. Não se esqueça de fechar os grampos no compartimento da dobradiça ao reinstalar a porta.

Remover o vidro interno da porta

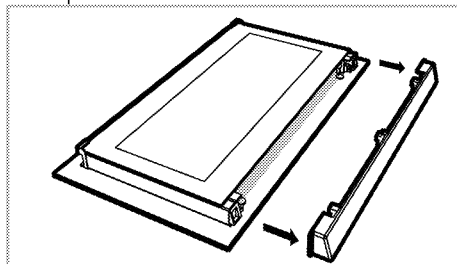
(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

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

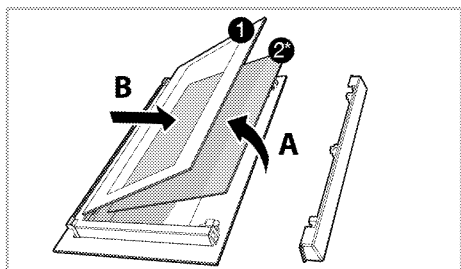
1. Abra a porta do forno.



2. Empurre para si e remova parte plástica instalada na secção superior da porta frontal..



3. Como ilustrado na figura, levante ligeiramente o painel de vidro (1) mais interno na direcção **A** e empurre-o na direcção **B**.



1. Painel de vidro mais interno
- 2*. Painel de vidro interno (Poderá não fazer parte do seu produto.)
4. Se o seu produto estiver equipado com um painel de vidro interior(2) ; Repita o mesmo procedimento para remover o painel de vidro interno (2).
5. O primeiro passo para a recolocação da porta é reinstalar o painel de vidro interno (2). Coloque o canto chanfrado do painel de vidro para que ele se encaixe no canto chanfrado da ranhura plástica. (Se o seu produto estiver equipado com um painel de vidro interior). O painel de vidro interno (2) deve ser instalado na ranhura plástica próxima ao painel de vidro mais interno (1).
6. Ao instalar o painel de vidro mais interno (1), certifique-se que a parte pintada do painel fica voltado para o painel de vidro interno. É importante assentar o canto inferior do painel de vidro mais interno (1) dentro da ranhura de plástico inferior.
7. Empurre a parte de plástico contra a estrutura até ouvir o ruído de um “clique”.

Substituir a lâmpada do forno

! Antes de substituir a lâmpada do forno, certifique-se que o produto está desligado da tomada e arrefecido, de forma a evitar o risco de um choque eléctrico. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

i Neste forno, utiliza-se uma lâmpada incandescente com potência inferior a 40 W, altura inferior a 60 mm, diâmetro inferior a 30 mm ou uma lâmpada halógena com casquilho tipo G9, potência inferior a 60 W. As lâmpadas são adequadas para operação em temperaturas acima de 300 ° C. As lâmpadas do forno podem ser obtidas nos Agentes de Serviço Autorizados ou em um técnico licenciado.

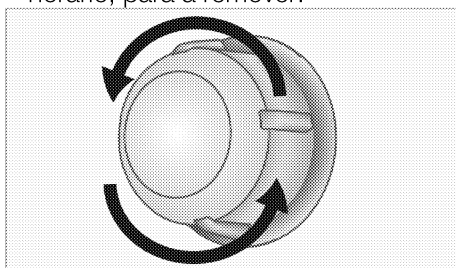
i A posição da lâmpada pode variar daquela da figura.

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

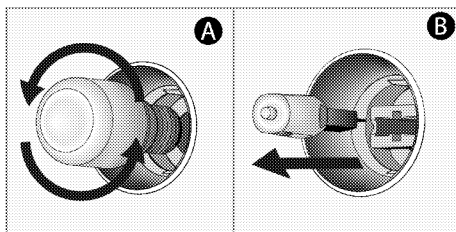
i As lâmpadas usadas neste aparelho têm de suportar condições físicas extremas como sejam temperaturas acima de 50°C.

Se o seu forno estiver equipado com uma lâmpada redonda:

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



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



4. Instale a tampa de vidro.

8 Resolução de problemas

O forno emite vapor quando em utilização.

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

O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

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

O produto não funciona.

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

A luz do forno não funciona.

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

O forno não aquece.

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

Não há faísca de ignição.

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

Não há gás.

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

Os queimadores não queimam adequadamente ou de maneira alguma.

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

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

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

O temporizador para de cozinhar antes da hora desejada.

- Gire o botão do temporizador mecânico totalmente no sentido horário e, em seguida, gire-o de volta para o tempo de cozimento desejado.



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

beko

Pećnica

Korisnički priručnik



HR

Molimo prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani kupci,

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

Imajte na umu da ovaj korisnički priručnik vrijedi i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela navedene su u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom priručniku koriste se sljedeći simboli:



važne informacije ili korisni savjeti o uporabi.



upozorenje na opasne situacije vezane za život i imovinu.



upozorenje na strujni udar.



upozorenje na rizik od požara.



upozorenje na vruće površine.



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

1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš 4

Opća sigurnost	4
Sigurnost kod rada s plinom.....	5
Električna sigurnost	6
Sigurnost proizvoda.....	7
Predviđena uporaba	9
Sigurnost za djecu.....	10
Stara oprema.....	10
Odlaganje materijala pakiranja	10

2 Opće informacije 11

Pregled.....	11
Sadržaj paketa	12
Tehničke specifikacije.....	13
Tablica dizni.....	14

3 Instalacija 15

Prije instalacije.....	15
Montaža i spajanje.....	17
Promjena plina	21
Budući prijevoz	23

4 Pripreme 24

Savjeti za uštedu energije.....	24
Prva uporaba	24
Prvo čišćenje proizvoda	24
Prvo zagrijavanje.....	24

5 Kako koristiti grijaću ploču26

Opće informacije o kuhanju	26
Uporaba ploča za kuhanje.....	26

6 Kako raditi s pećnicom 28

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju	28
Kako koristiti električnu pećnicu.....	29
Načini rada	29
Uporaba sata pećnice	30
Tablica vremena kuhanja.....	31
Kako raditi s roštiljem.....	32
Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu	33

7 Održavanje 34

Opće informacije	34
Čišćenje ploče za kuhanje	34
Čišćenje kontrolne ploče	35
Čišćenje pećnice	35
Čišćenje vrata pećnice	36
Skidanje stakla unutrašnjih vrata	37
Zamjena lampice pećnice.....	37

8 Otklanjanje kvarova 39

1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš

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

Opća sigurnost

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako imaju nečiji nadzor ili su upućene u sigurnu uporabu ovog proizvoda i razumiju opasnosti koje on nosi.

Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju bez nadzora čistiti i održavati uređaj.

- Uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako se ne nadziru ili im se daju upute. Djeca koja se nadziru ne smiju se igrati uređajem.

- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Nikad ne postavljajte uređaj na pod prekriven tepihom. U protivnome može doći do pregrijavanja električnih dijelova zbog nedostatka strujanja zraka ispod uređaja. To će prouzročiti poteškoće u radu s uređajem.
- Instalacije i popravke moraju uvijek obavljati ovlaštene serviseri. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe, a to može dovesti i do poništavanja jamstva. Prije instalacije pažljivo pročitajte upute.
- Ne radite s proizvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Provjerite jesu li funkcijske tipke uređaja isključene nakon svake uporabe.

Sigurnost kod rada s plinom

- Sve radove na plinskoj opremi i sustavima smiju vršiti samo ovlaštene kvalificirane osobe.
- Prije instalacije, pazite da su uvjeti lokalne distribucije (vrsta i talk plina) i postavke na aparatu kompatibilni.
- Ovaj uređaj nije spojen na uređaj za izlaz produkata izgaranja. Bit će montiran i spojen u skladu s trenutnim zakonima o instalaciji. Posebna se pažnja treba dati zahtjevima vezanim za ventilaciju; pogledajte *Prije instalacije, stranica 15*
- **OPREZ:** Uporaba plinskog kuhala dovodi do stvaranja topline, vlage i produkata sagorijevanja u sobi u kojoj je postavljeno. Pazite da se kuhinja dobro prozračuje, posebno kad se uređaj koristi: držite prirodne otvore za ventilaciju ili instalirajte mehanički uređaj za ventilaciju (mehanička napa). Dulja intenzivna uporaba uređaja može zahtijevati i dodatnu ventilaciju, na primjer povećanje razine mehaničke ventilacije ako je prisutna.
- Pravilan rad plinskih uređaja i sustava se mora stalno provjeravati. Regulator, crijevo i njegova spojnica se moraju redovito provjeravati i zamjenjivati u rokovima koje je predvidio proizvođač ili po potrebi.
- Redovito čistite plinske plamenike. Plamen treba biti plav i gorjeti ujednačeno.
- Ovaj proizvod treba se upotrebljavati u sobi s pravilno postavljenim i ispravnim senzorom ugljičnog monoksida. Pobrinite se da senzor ugljičnog monoksida ispravno radi i redovito ga održavajte. Senzor ugljičnog monoksida potrebno je montirati na udaljenosti od najviše 2 metra od proizvoda.
- Kod plinskih uređaja je potrebno dobro izgaranje. U slučaju nepotpunog izgaranjem može nastati ugljični monoksid (CO). Ugljik monoksid je jako toksičan plin bez boje i mirisa koji ima smrtonosne posljedice čak i u vrlo malim dozama.
- Zatražite informacije o telefonskim brojevima za hitne slučajeve vezane za plin i sigurnosne mjere u slučaju

mirisa plina od Vašeg dobavljača plina.

Što raditi kad osjetite miris plina

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

Električna sigurnost

- Uređaj se ne smije koristiti ako na njemu postoji kvar, osim ako ga nije popravio ovlašteni serviser. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod spojite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom kako je

navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakve poteškoće nastale zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.

- Proizvod nikad ne perite tako da ga pršćete ili zalijevate vodom! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Utikač nikad ne dodirujte mokrim rukama! Ne isključujte uređaj povlačenjem kabela, kabel uvijek izvucite držeći ga rukom.
- Proizvod mora biti isključen iz struje tijekom instalacije, održavanja, čišćenja i servisiranja.
- Ako je kabel napajanja uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba da bi se izbjegla opasnost.
- Uređaj se mora instalirati tako da se u potpunosti može odvojiti od mreže napajanja. Razdvajanje mora biti omogućeno mrežnim

utikačem ili prekidačem ugrađenim u fiksnu električnu instalaciju u skladu s građevinskim propisima.

- Stražnja površina pećnice postaje vruća kad se koristi. Pazite da spoj s plinom/strujom ne dodiruje stražnju površinu; inače se spojevi mogu oštetiti.
- Nemojte priključiti kabel između vrata pećnice i okvira i nemojte ga provoditi preko vrućih površina. Inače će se izolacija kabela otopiti i uzrokovati požar zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sustavima smiju obavljati samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i otklopite ga s napajanja. Da biste to uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite je li nazivna struja osigurača kompatibilna s proizvodom.

Sigurnost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postanu vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati

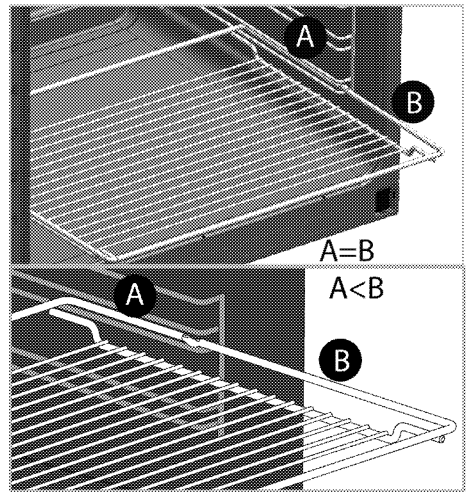
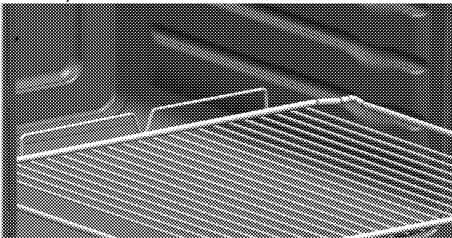
dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina se trebaju držati podalje, osim ako imaju stalni nadzor.

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

- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre strugače metala za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu izgrebati površinu, što može rezultirati razbijanjem stakla.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.
- (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)

Pravilno stavljanje žičanog roštilja i lima za pečenje na žičane police

Važno je pravilno staviti žičanu policu i/ili lim za pečenje na policu. Provučite žičanu policu ili lim za pečenje između 2 police i pazite da je u ravnoteži prije nego stavite hranu na nju (molimo pogledajte sljedeću sliku).



- Ne koristite uređaj ako je staklo prednjih vrata skinuto ili puknuto.
- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate posuđe u vruću pećnicu i vadite ga iz nje.
- Papir za pečenje stavite u posudu za pečenje ili na dodatak za pećnicu (lim, rešetku i sl.) zajedno s hranom i zatim sve stavite u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak papira za pečenje koji prelazi preko rubova dodatka za pećnicu ili posude kako biste spriječili rizik od kontakta s grijaćim elementima pećnice. Papir za pečenje nikada nemojte upotrebljavati pri radnoj temperaturi višoj od one koja je za njega naznačena. Papir

za pečenje ne stavljajte izravno na dno pećnice.

- **UPOZORENJE:** Pazite da su kabel za napajanje uređaja ili prekidač isključeni prije zamjene žarulje da biste izbjegli opasnost od električnog udara.
- Ne zatvarajte gornji poklopac prije nego se grijaće ploče ili plamenici ohlade. Obrišite gornji poklopac prije otvaranja da biste izbjegli curenje vode u stražnje i unutarnje dijelove pećnice.
- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da se ne bi pregrijao.
- Uređaj se mora postaviti izravno na pod. Ne smije se stavljati na postolje ili povišenje.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje s mašću ili uljem bez nadzora plamenika može biti opasno i prouzročiti požar. NIKAD ne gasite požar vodom, ali isključite uređaj i pokrijte plamen, primjerice, poklopcem ili vatrootpornom dekom.
- **OPREZ:** Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratki postupak kuhanja mora se neprestano nadzirati.

- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.

Za pouzdanost proizvoda protiv požara;

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

Predviđena uporaba

- Ovaj proizvod je napravljen za uporabu u kućanstvu. Komercijalna uporaba nije dopuštena.
- **OPREZ:** Ovaj uređaj je samo u svrhu kuhanja. Ne smije se koristiti u druge svrhe, npr. Grijanje sobe.
- Uređaj se ne smije koristiti za grijanje tanjura pod roštiljem, vješanje ručnika i krpa itd. na ručke, za sušenje i grijanje.
- Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu do koje je došlo zbog

nepravilne uporabe ili rukovanja.

- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje i pečenje na grillu.

Sigurnost za djecu

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

Stara oprema

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



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

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

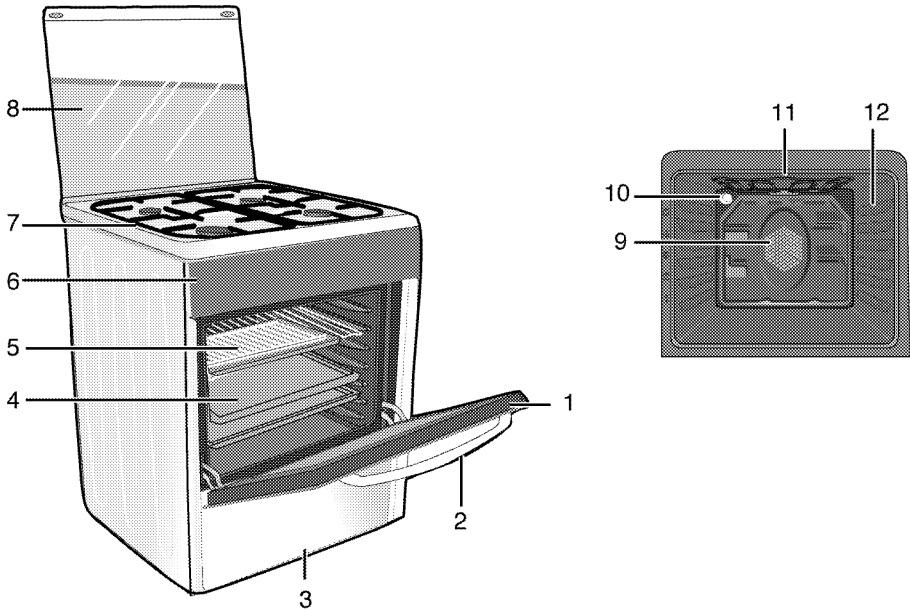
Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

Odlaganje materijala pakiranja

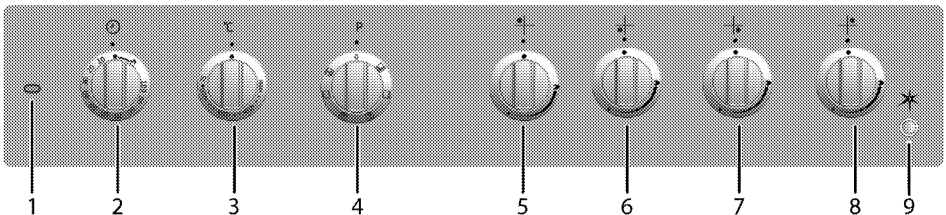
- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom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

2 Opće informacije

Pregled



- | | |
|-------------------|--|
| 1 Prednja vrata | 8 Gornji poklopac |
| 2 Ručka | 9 Motor s ventilatorom (iza čelične ploče) |
| 3 Donji dio | 10 Svjetlo |
| 4 Lim za pečenje | 11 Element grijanja roštilja |
| 5 Žičana polica | 12 Položaji police |
| 6 Kontrolna ploča | |
| 7 Ploča plamenika | |



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 Svjetlo termostata | 4 Tipka funkcija |
| 2 Mehanički tajmer (Ovisi o modelu. Tajmer vašeg proizvoda može trajati 100 ili 90 minuta. Na ilustraciji je kao primjer prikazano 100 minuta.) | 5 Normalni plamenik Stražnji lijevi |
| 3 Tipka termostata | 6 Brzi plamenik Prednji lijevi |
| | 7 Pomoćni plamenik Prednji desni |
| | 8 Normalni plamenik Stražnji desni |
| | 9 Tipka za paljenje |

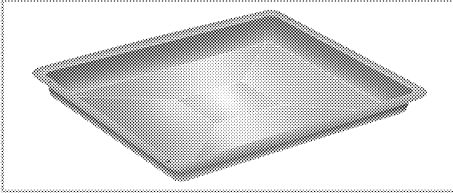
Sadržaj paketa

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

1. Korisnički priručnik

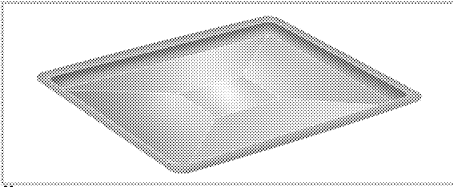
2. Standardni lim za pečenje

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



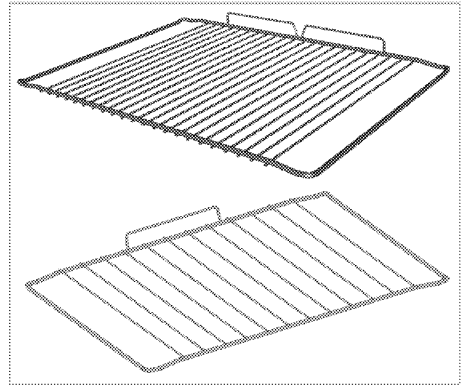
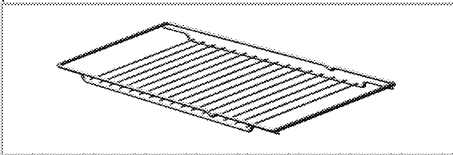
3. Lim za peciva

Koristi se za peciva kao što su keksi i biskviti.



4. Žičana rešetka

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

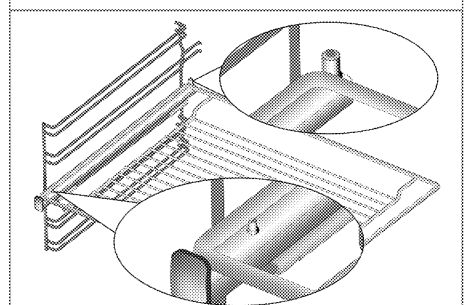
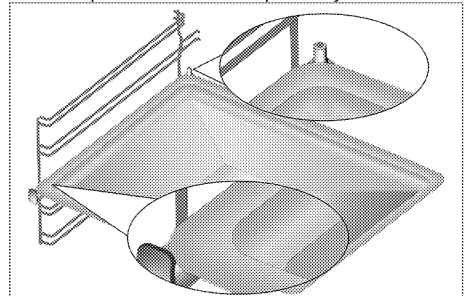


5. Pravilno stavljanje žičane police i lima za pečenje na teleskopske police.

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

Teleskopske police vam omogućavaju da lako instalirate i uklonite limove za pečenje i žičanu policu.

Kod uporabe lima za pečenje i žičane police s teleskopskim policama, pazite da zatici na stražnjem dijelu teleskopske police stoje uz rubove žičane police i lima za pečenje.



Tehničke specifikacije

OPĆI	
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm/600 mm/600 mm
Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	2,4 kW
Vrsta / presjek kabela	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kategorija plinskog uređaja	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+ / Cat I 2H
Vrsta / tlak plina	NG G 20/20 mbar
Ukupna potrošnja plina	7,9 kW
Pretvaranje na vrstu/tlak plina [§] - opcionalno	LPG G 30/28-30 mbar Propan 31/37 mbar - NG G 20/13 mbar - NG G 20/10 mbar
GRIJAĆA PLOČA	
Plamenici	
Stražnji lijevi	Normalni plamenik
Snaga	2 kW
Prednji lijevi	Brzi plamenik
Snaga	2,9kW
Prednji desni	Pomoćni plamenik
Snaga	1kW
Stražnji desni	Normalni plamenik
Snaga	2 kW
PEĆNICA/ROŠTILJ	
Glavna pećnica	Uz dodatak ventilatora
Unutarnja lampica	15-25 W
Potrošnja energije za roštilj	2,2 kW

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

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

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

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

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

Tablica dizni

Položaj zone plamenika	2 kW Stražnji lijevi	2.9kW Prednji lijevi	1kW Prednji desni	2 kW Stražnji desni
Vrsta plina / tlak plina				
G 20/10 mbar	125	155	90	125
G 20/13 mbar	116	145	84	116
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

Brizgaljke koje nisu isporučene uz vaš proizvod možete dobiti od ovlaštenog davatelja usluga.

3 Instalacija

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

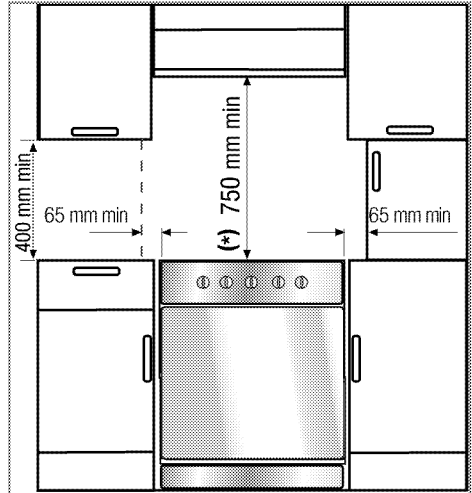
i Priprema lokacije i instalacija struje i plina za proizvod su odgovornost kupca.

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

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

Prije instalacije

Da biste osigurali da se otvori za zrak održavaju ispod proizvoda, preporučujemo da se ovaj proizvod montira na čvrstu osnovu i da nožice ne tonu u bilo kakav sag ili mek pod. Kuhinjski pod mora biti u stanju nositi težinu jedinice i dodatnu težinu posuđa i hrane .



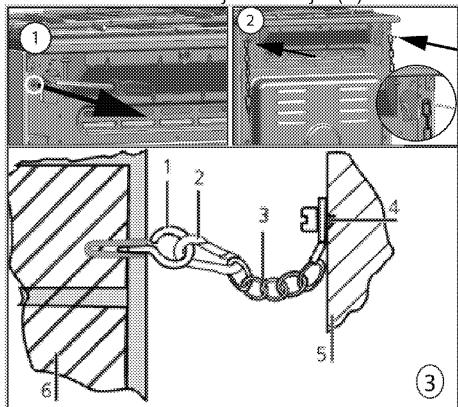
- Jedinica odgovara uređajima klase 1, tj. može se držati sa stražnjom i **jednom** stranom prema zidovima kuhinje, namještaju kuhinje ili opremom bilo kakve vrste. Kuhinjski namještaj ili oprema na **drugo**j strani može biti samo iste veličine ili manja.
- Može se koristiti s ormarima na bilo kojoj strani ali osim za minimalnu udaljenost od 400 mm iznad razine grijaće ploče treba ostaviti bočni slobodni prostor od 65 mm između uređaja i bilo koje stjenke, dijela ili visokog ormara.
- Također se može koristiti u samostojećem položaju. Ostavite minimalnu udaljenost od 750 mm iznad površine grijaće ploče.
- (*) Ako se napa za štednjak treba montirati iznad štednjaka, pogledajte upute proizvođača nape vezano za visinu montaže. Ako nije navedena bilo koja veličina u priručniku za nape, ta visina trebala bi biti najmanje 650 mm.
- Sav kuhinjski namještaj koji se nalazi pored jedinice mora biti otporan na toplinu (do 100 °C min.).

Sigurnosni lanac

Ako vaš proizvod ima 2 sigurnosna lanca;

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

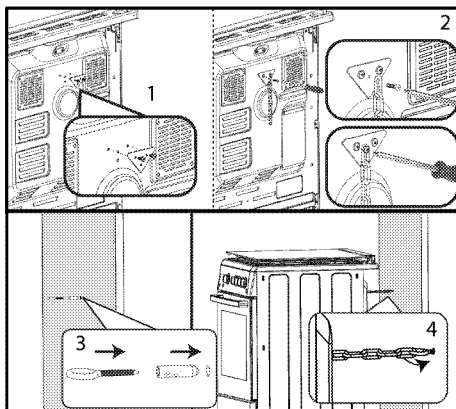
Prikačite kukicu (1) na kuhinjski zid (6) koristeći odgovarajući klin i spojite sigurnosni lanac (3) na kukicu pomoću mehanizma za zaključavanje (2).



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

Ako vaš proizvod ima 1 sigurnosni lanac;

Uređaj mora biti osiguran od prevrtanja upotrebom dostavljenog jednog sigurnosnog lanca na vašoj pećnici. Slijedite korake prikazane na slici u nastavku kako biste pričvrstili sigurnosni lanac na proizvod.



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

Stabilizacijski lanac štednjaka nije opremljen utorom za postavljanje držača.

Ventilacija prostorija

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

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

Na vratima i/ili prozorima koji se otvaraju izravno u vanjski prostor mora se nalaziti ventilacijski otvor dimenzija navedenih u tablici u nastavku i utvrđenih na temelju ukupne energije plina uređaja (ukupna potrošnja energije plina uređaja prikazana je u tablici s tehničkim specifikacijama u ovom korisničkom priručniku). Ako vrata i/ili prozori nemaju ventilacijski otvor koji odgovara ukupnoj potrošnji plina uređaja kako je navedeno u tablici u nastavku, u prostoriji se obavezno mora nalaziti i dodatni stalni

ventilacijski otvor kako bi se zadovoljili osnovni zahtjevi u pogledu ventilacije za ukupnu potrošnju plina uređaja. Stalni ventilacijski otvor može uključivati otvore za postojeće perforirane opeke, dimenzije otvora nape itd.

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

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

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

Ako prostorija ili unutarnji prostor sadrži više od jednog plinskog uređaja, dodatni ventilacijski prostor bit će još jedan od zahtjeva navedenih u gornjoj tablici. Veličina dodatnog ventilacijskog prostora bit će usklađena s pravilima koja se primjenjuju za druge plinske uređaje.

Potreban je razmak od barem 10 mm na donjem rubu vrata koja se otvaraju u unutrašnji prostor prostorije u kojoj je montiran proizvod. Pobrinite se da predmeti poput tepiha i drugih podnih obloga ne ugrožavaju razmak kada su vrata zatvorena.

Štednjak se može nalaziti u kuhinji, kuhinji s blagovaonicom ili dnevnoj/spavaćoj sobi, ali ne u prostoriji u kojoj se nalaze kada ili tuš. Štednjak se ne smije montirati u dnevnoj/spavaćoj sobi manjoj od 20 m³.

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

Montaža i spajanje

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

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

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

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

Elektroinstalacije

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

proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.



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



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

Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Tipska pločica se vidi ili kad se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na stražnjoj strani stjenke ovisno o vrsti jedinice.

Kabel napajanja na vašem proizvodu mora biti u skladu s tablicom "Tehničke specifikacije".



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



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



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

Uključite žicu napajanja u utičnicu.

Plinski priključak



Uređaj smije biti spojen na sustav dovoda plina samo od strane ovlaštene ili kvalificirane osobe. Opasnost od eksplozije zbog neprofesionalnih popravaka! Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe.



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

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



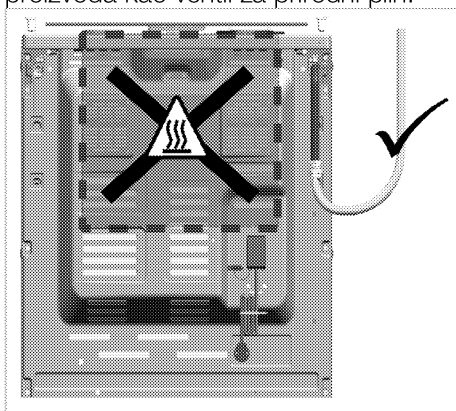
Vaš uređaj je opremljen za prirodni plin.

- Instalacija prirodnog plina se mora pripremiti za sklapanje prije instalacije samog proizvoda.
- Vezu za plin vašeg proizvoda vrši ovlaštenu servis.

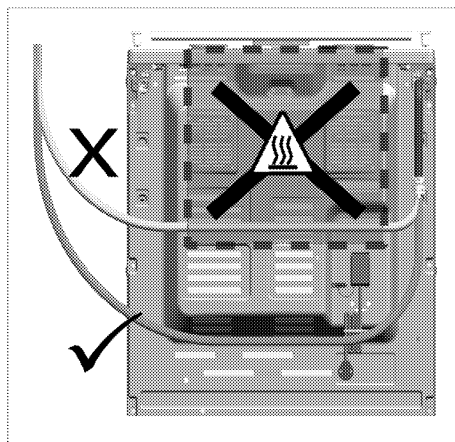
- Na izlazu instalacije za spoj prirodnog plina mora biti fleksibilna cijev i vrh te cijevi mora biti zaptiven čepom. Čep će se ukloniti prilikom priključenja i vaš proizvod će se povezati pomoću uređaja za ravno povezivanje (rukav).
- Pazite da je ventil prirodnog plina na pristupačnom mjestu.
- Ako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

Ako vaš proizvod ima samo jedan plinski izlaz;

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

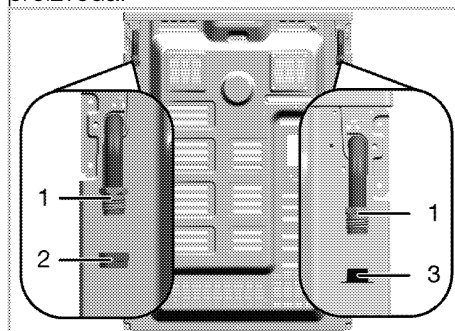


- Ako se izlaz plinskog crijeva i ventil za prirodni plin ne nalaze na istoj strani, vodite računa o tome da crijevo ne prolazi kroz vruće područje prilikom povezivanja.



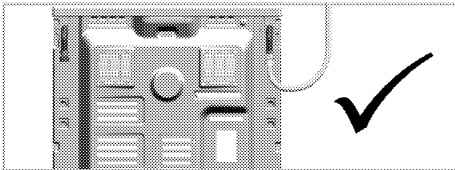
Ako vaš proizvod ima dva plinska izlaza;

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

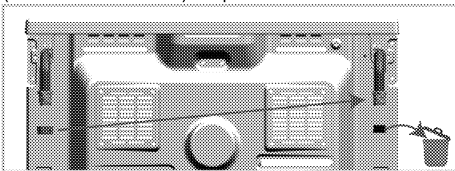


- 1 Izlaz crijeva za plin
- 2 Čep
- 3 Plastični utikač

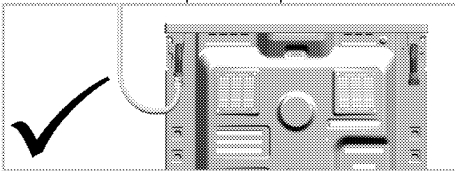
- Prije priključivanja na plin, uvjerite se da su ventil za prirodni plin i izlaz za plinsko crijevo proizvoda za povezivanje na plin na istoj strani.
- Ako se ventil za prirodni plin i izlaz za plinsko crijevo zatvoreno plastičnim utikačem nalaze na istoj strani, povežite plin kao što je prikazano na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



- Ako se ventil za prirodni plin i plinsko crijevo zatvoreno čepom nalaze na istoj strani, uklonite i odložite plastični utikač. Izvadite čep i zatvorite crijevo za plin gdje se plinsko povezivanje neće obaviti sa novom (neiskorištenom) zaptivkom.



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



Opasnost od požara:

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

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



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



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

Kontrola curenja plina kod spoja

- Pazite da su sve tipke na jedinici isključene. Pazite da je dovod plina otvoren. Pripremite pjenu sapunice i nanosite je na rub spoja crijeva za kontrolu curenja plina.
- Dio sa sapunicom će se pjeniti ako curi plin. U tom slučaju, ispitajte spoj plina još jednom.
- **Ako vaš proizvod ima dva izlaza crijeva za plin**, uvjerite se da je neiskorišteni izlaz za plin zaptiven čepom. Pripremite pjenu sapunice i nanosite je na rub spoja crijeva kako biste ustanovili ima li curenja plina. Dio sa sapunicom će se pjeniti ako curi plin. U tom slučaju, ispitajte spoj čepa još jednom.
- Umjesto sapuna, možete koristiti komercijalno dostupne sprejeve za provjeru curenja plina.
- **i** Nikada ne koristite šibice ili upaljač da biste provjerili curi li plin.
- Gurnite uređaj prema kuhinjskom zidu.
- **Podšavanje nožica pećnice**
Vibracije tijekom uporabe mogu uzrokovati pomicanje posuda. Ova

opasna situacija se može izbjeći ako proizvod stoji ravno i u ravnoteži. Zbog vaše osobne sigurnosti, prvo pazite da proizvod stoji ravno tako da podesite četiri nožice na dnu tako da ih okrenete lijevo ili desno i poravnate razinu s radnom površinom.

Zadnja provjera

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

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

Promjena plina

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

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

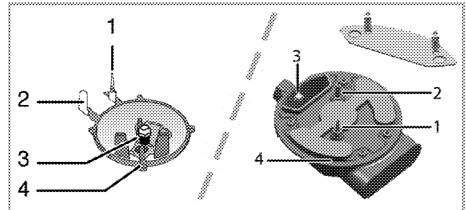
Promijenite dizne plamenika

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

i Položaj dizni je označen na njihovom pakiranju ili na tablici dizni na *Tablica dizni, stranica 14* se može pogledati.

i ((Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.))

Na nekim je plamenicima na grijaćoj ploči dizna prekrivena metalnim dijelom. Taj se metalni poklopac mora ukloniti da bi se dizna zamijenila.



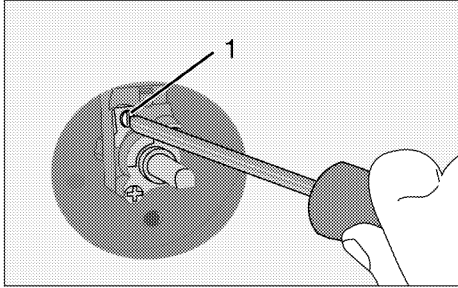
1. Uređaj za nestanak plamena (ovisno o modelu)
2. Svječića
3. Dizna
4. Plamenik

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

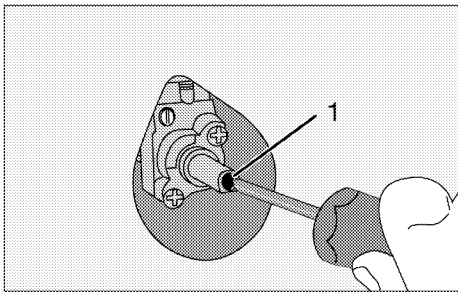
Postavka smanjenog protoka plina za tipke grijaćih ploča

1. Upalite plamenik koji se treba prilagoditi i okrenite tipku na položaj visokog plamena.
 2. Uklonite tipku s plinskog ventila.
 3. Za prilagođavanje brzine protoka, koristite odvijač odgovarajuće veličine. Za LPG (butan - propan), okrenite vijak u smjeru kazaljki na satu. Za prirodni plin, trebate jednom okrenuti vijak u smjeru suprotnom od kazaljki na satu.
- » Normalna duljina ravnog plamena na smanjenom položaju treba biti 6-7 mm.
4. Ako je plamen veći od željenog položaja, okrenite vijak u smjeru kazaljki na satu. Ako je manji, okrenite u smjeru suprotnom od kazaljki na satu.

5. Za zadnju kontrolu, stavite plamenik na položaje povećanom plamena i smanjeno i provjerite gori li plamen ili ne.
6. Ovisno o ventilu za plin koji se koristi u vašem uređaju, vijak za prilagođavanje može biti različit.



1 Vijak za prilagođavanje brzine protoka



1 Flow rate adjustment screw

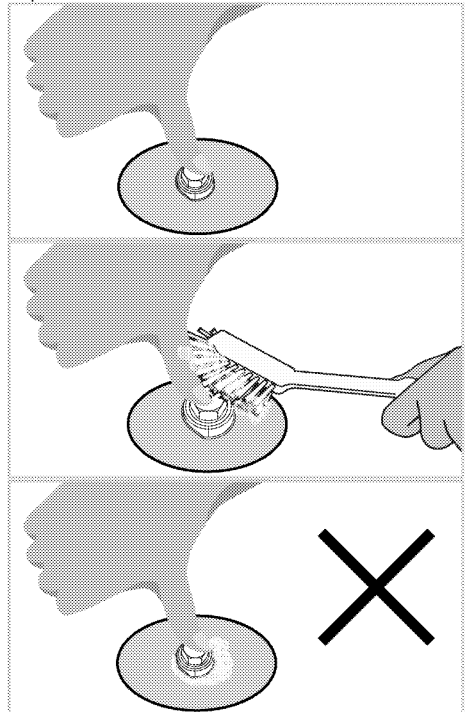
- i** Ako temperatura pećnice slučajno poveća, isključite pećnicu i pozovite servis da bi se popravio termostat.

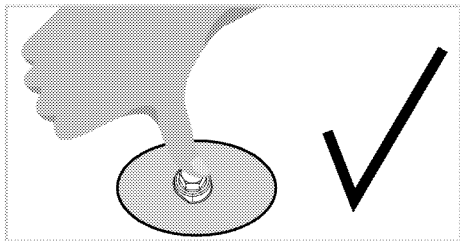
Provjera curenja na ubrizgivačima

Prije izvođenja pretvorbe na proizvodu, provjerite jesu li svi upravljački gumbi prebačeni u isključeni položaj. Nakon ispravne pretvorbe ubrizgavača, treba provjeriti propuštanje plina na svakom ubrizgavaču.

1. Uvjerite se da je uključen dovod plina na proizvodu dok su svi upravljački gumbi okrenuti u isključeni položaj.

2. Rupa svakog ubrizgavača blokirana je prstenom koji primjenjuje odgovarajuću silu za zaustavljanje curenja plina kada se uključi odgovarajući upravljački gumb i treba ga zadržati u pritisnutom položaju kako bi plin dostigao ubrizgavač.
3. Pripremite pripremljenu sapunicu na spoju ubrizgavača s četkicom. Ako dođe do curenja plina na spoju ubrizgavača, sapunica će početi pjeniti. U tom slučaju pritegnite ubrizgavač odgovarajućom silom i ponovite korak 3 procesa.
4. Ako se i dalje pojavljuje pjena, odmah morate isključiti dovod plina na proizvod i pozvati ovlaštenog servisnog zastupnika ili tehničara s licencijom. Nemojte koristiti proizvod dok ovlaštenu servis ne intervenira kod proizvoda.





Budući prijevoz

- Sačuvajte originalni karton proizvoda i prevozite proizvod u njemu. Slijedite upute na kartonu. Ako nemate originalni karton, spakirajte proizvod u najlon sa zračnim mjehurićima i čvrsto ga zalijepite trakom.
- Da biste spriječili da žičana polica i lim za pečenje unutar pećnice oštete vrata pećnice, stavite komad kartona na

unutrašnju stranu vrata pećnice uz položaj pladnjeva. Zalijepite trakom vrata pećnice na bočne stjenke.

- Učvrstite poklopce i držače za lonce ljepljivom trakom.
- Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod.

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

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

4 Pripreme

Savjeti za uštedu energije

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

- Koristite poklopce tamnih boja i poklopce premazane emajlom, jer će prijenos topline biti bolji.
- Dok kuhate jela, izvršite zagrijavanje ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili opisu kuhanja.
- Ne otvarajte često vrata tijekom kuhanja.
- Pokušajte kuhati više od jednog jela istodobno, kad god je to moguće. Možete kuhati tako da stavite dvije posude na žičanu policu.
- Kuhajte više od jednog jela jedno nakon drugog. Pećnica će već biti topla.
- Možete uštedjeti energiju tako da isključite pećnicu nekoliko minuta prije kraja vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Otopite smrznutu hranu prije kuhanja.
- Koristite lonce/posude s poklopcima za kuhanje. Ako nema poklopca, potrošnja energije može porasti 4 puta.
- Odaberite plamenik koji je podesan za uporabu s veličinom dna lonca. Uvijek birajte točnu veličinu lonca za vaše jelo. Za veće lonce je potrebno više energije.

Prva uporaba

Prvo čišćenje proizvoda



Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

1. Uklonite sve materijale pakiranja.

2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prvo zagrijavanje

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



Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

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

Električna pećnica

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj "statički".
4. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 29*.
5. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
6. Da biste isključili svoju pećnicu, pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 29*.

Pećnica s roštiljem

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 32*.
4. Neka pećnica radi oko 15 minuta.
5. Da biste isključili svoj roštilj, pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 32*.

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

5 Kako koristiti grijaću ploču

Opće informacije o kuhanju



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

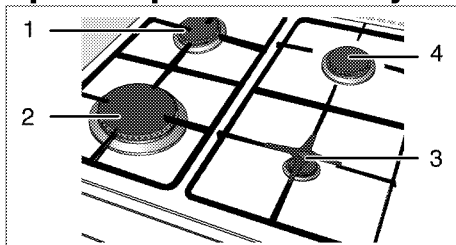
- Prije prženja hrane, uvijek je dobro osušite i nježno stavite na ulje. Pazite da se prije prženja hrana otopila do kraja.
- Ne pokrivajte posudu kad zagrijevate ulje.
- Stavljajte tave i lonce na takav način da njihove drške ne prelaze preko grijaće ploče tako da biste spriječili grijanje ručki. Ne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

morati bespotrebno čistiti ako hrana pokipi. Ne stavljajte poklopce lonaca i tava na zone za kuhanje. Stavljajte tave tako da budu na sredini zone za kuhanje. Kad želite pomaknuti tavu na drugu zonu kuhanja, podignite je i stavite na željenu zonu kuhanja umjesto da je povlačite.

Kuhanje na plin

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

Uporaba ploča za kuhanje



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



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

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

Paljenje plinskih gorionika



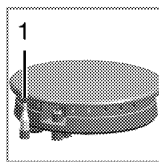
Plinski gorionici pale se tipkama za paljenje.

1. Držite gumb gorionika pritisnutim.
2. Okrenite ga u smjeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu na simbol velikog plamena.
3. Pritisnite i otpustite tipku za paljenje. Ponovite postupak dok se plin ne upali.
4. Prilagodite na željenu jačinu kuhanja.

Isključivanje plinskih gorionika

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

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



1. Sigurnosni sklop za isključivanje plina

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

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



Otpustite tipku ako se plamenik ne pali u roku od 15 sekundi. Čekajte najmanje 1 minutu prije ponovnog pokušaja. Postoji opasnost od sakupljanja plina i eksplozije!

6 Kako raditi s pećnicom

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju



Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

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



Pazite kad otvarate vrata pećnice jer može izaći para.

Para koja izlazi može opeći vaše ruke, lice i/ili oči.

Savjeti za pečenje

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

Savjeti za pečenje

- Obrada cijelog pileta, purice i velikih komada mesa s marinadom kao što je sok od limuna i crnog papra prije kuhanja će poboljšati performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta dulje u usporedbi s pečenjem iste veličine mesa bez kostiju.

- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno oko 4 do 5 minuta pečenja.
- Pustite meso da odstoji u pećnici otprilike 10 minuta nakon vremena kuhanja. Sok se bolje prerasporedi preko pečenja i ne izlazi kad se meso reže.
- Ribu se treba staviti na sredinu ili donju полицu u posudu koja je otporna na toplinu.

Savjeti za pečenje na roštilju

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

- Raširite komade za pečenje na žičanu полицu ili na lim za pečenje sa žičanom policom na takav način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.
- Povucite žičanu полицu ili lim za pečenje s roštiljem na željeni položaj u pećnici. Ako pečete na roštilju ili na žičanoj polici, stavite lim za pečenje na donju полицu da biste sakupili masnoću. Lim koji ćete umetnuti mora biti veličine koja pokriva cijelo područje roštiljanja. Takav lim možda nije isporučen s proizvodom. Dodajte malo vode u posudu za sakupljanje vode radi lakšeg čišćenja.

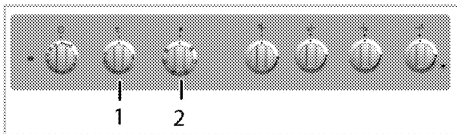


Hrana koja nije podesna za pečenje na grilla predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja.

Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

Kako koristiti električnu pećnicu

Odaberite temperaturu i način rada



1 Tipka termostata

2 Tipka funkcija

1. Okrenite gumb mehaničkog timera do kraja u smjeru kazaljke na satu, a zatim ga vratite na željeno vrijeme kuhanja.

2. Postavite funkcijsku tipku na željeni način rada.

3. Postavite tipku temperature na željenu temperaturu.

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

Isključivanje električne pećnice

Prebacite tajmer pećnice na položaj isključeno.

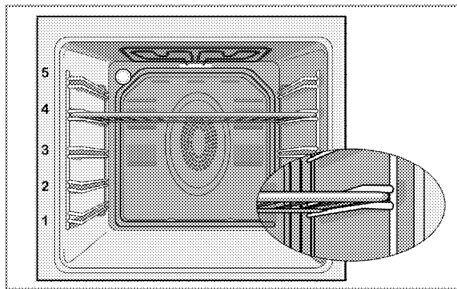
i Kad je tajmer postavljen na određeno vrijeme, isključit će se automatski; pogledajte *Uporaba sata pećnice, stranica 30*

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

Važno je pravilno staviti žičani grill na držač za žice. Žičana polica se mora staviti između držača žice kako je prikazano na slici.

Nemojte pustiti da žičani grill stoji uz stražnju stjenku pećnice. Pomaknite žičanu policu na prednji dio police i postavite pomoću vrata da biste dobili najbolje performanse grilla.

(Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)



Načini rada

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

Gornji i donji grijač



Gornji i donji grijač rade.

Hrana se grije istodobno s gornje i donje strane.

Podesno je npr. za torte, peciva ili kekse i složenice u kalupima za pečenje.

Kuhajte samo s jednim limom.

Donji grijač



Radi samo donje grijanje.

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

Ova se funkcija mora koristiti i za lako parno čišćenje.



Gornji/donji grijač uz pomoć ventilatora



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

Puni grill



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

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

Grill+ventilator



Efekt pečenja na grilu nije toliko jak kao na punom grilu

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

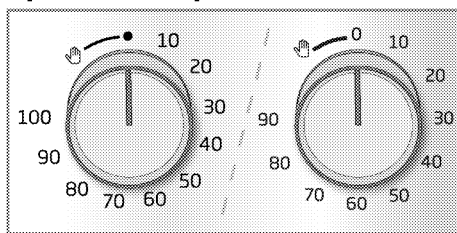
Pojačivač



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

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

Uporaba sata pećnice



Početak kuhanja

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

1. Okrenite mehanički timer u smjeru kazaljke na satu, a zatim ga vratite na željeno vrijeme kuhanja.
2. Stavite jelo u pećnicu.
3. Odaberite način rada i temperaturu; pogledajte. *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 29.*
 - » Pećnica će se zagrijati do postavljene temperature i održavat će tu temperaturu do vremena kraja kuhanja koje ste odabrali.
4. Kad vrijeme kuhanja bude gotovo, tipka za podešavanje vremena će se automatski okrenuti u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. Čuje se zvuk upozorenja koji označava da je postavljeno vrijeme isteklo i napajanje se prekida.
 - i** Ako ne želite koristiti funkciju programatora vremena, okrenite tipku u smjeru suprotnom od kazaljke na satu prema simbolu kazaljke.
5. Isključite pećnicu pomoću tipke za postavljanje vremena, funkcijske tipke i tipke za temperaturu.

Isključivanje pećnice prije postavljenog vremena

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

Tablica vremena kuhanja

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

Pečenje peciva i mesa





i 1. polica pećnice je **donja** polica.

Jelo	Broj limova	Dodatak za upotrebu	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Kolači u limu za pečenje	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	180	25 ... 30
Torte u kalupu	Jedan lim	Kalup za kolač na žičanoj rešetki**		2	180	40 ... 50
Mali kolači	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	160	25 ... 35
Spužvasta torta	Jedan lim	Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki**		3	160	25 ... 35
Keksi	Jedan lim	Lim za peciva*		3	180	25 ... 30
Peciva od tijesta	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	200	30 ... 40
Bogata peciva	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	200	25 ... 35
Kvasac	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan lim	Staklena/metalna pravokutna posuda na žičanoj rešetki**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	200 ... 220	15 ... 20
Biftek (cijeli) / Pečenje	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but (složenc)	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	25 min. 220 zatim 180 ... 190	70 ... 90
Pečeno pile (1,8-2 kg)	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Purica (5,5 kg)	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	200	20 ... 30

Predlaže se da obavljate zagrijavanje za svu hranu.
 * Ovi dodaci možda ne dolaze s proizvodom.
 ** Ovi dodaci ne dolaze s proizvodom. Dostupni su komercijalno.

Tablica kuhanja za testiranje jela

Jela u ovoj tablici kuhanja su pripremljena prema EN 60350-1 da bi olakšali kontrolnim institucijama da testiraju proizvod.

Jelo	Broj limova	Dodatak za upotrebu	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Kolača	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	140	20 ... 30
Mali kolači	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	160	25 ... 35
Spužvasta torta	Jedan lim	Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki**		3	160	25 ... 35
Pita od jabuka	Jedan lim	Okruglo crno metalno posude sa promjera 20 cm na žičanoj rešetki**		2	180	50 ... 60

Predlaže se da obavljate zagrijavanje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda ne dolaze s proizvodom.

** Ovi dodaci ne dolaze s proizvodom. Dostupni su komercijalno.

Savjeti za pečenje torti

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

Savjeti za pečenje tijesta

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

umak između slojeva tijesta za jednako tamnjenje.



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

Savjeti za kuhanje povrća

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

Kako raditi s roštiljem



Zatvorite vrata pećnice tijekom pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

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

uključivanje grilla

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

Isključivanje grilla

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



Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja.

Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu

Grill s električnom funkcijom

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vrijeme pečenja na grillu (približno)
Riba	Žičana rešetka	4...5	250/max	20...25 min. #
Narezana piletina	Žičana rešetka	4...5	250/max	25...35 min.
Komadi janjetine	Žičana rešetka	4...5	250/max	20...25 min.
Pečena govedina	Žičana rešetka	4...5	250/max	25...30 min. #
Komadi teletine	Žičana rešetka	4...5	250/max	25...30 min. #
Tost kruh *	Žičana rešetka	4	250/max	1...3 min.

ovisno o debljini

*Prethodno zagrijte 5 minuta.

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

Jela u ovoj tablici kuhanja su pripremljena prema EN 60350-1 da bi olakšali kontrolnim institucijama da testiraju proizvod.

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Tost kruh	Žičana rešetka	4	250/max	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komada	Žičana rešetka	4	250/max	25...35 min.

Okrenite hranu nakon isteka 2/3 ukupnog vremena pečenja na rešetki.

Preporučuje se izvršiti predgrijavanje u trajanju od 5 minuta za svu hranu koja se prži.

7 Održavanje

Opće informacije

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

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

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

- Temeljito očistite proizvod nakon svake uporabe. Na taj ćete način uvijek moći lakše ukloniti ostatke od kuhanja, pa neće zagorjeti kad sljedeći put budete koristili uređaj.
- Za uređaja jedinice nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu i obrišite je suhom krpom.
- Uvijek pazite da dobro obrišete višak tekućine nakon čišćenja prolivene hrane.
- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili klorid za čišćenje površine od nehrđajućeg čelika i inoksa i ručku. Za čišćenje tih dijelova koristite meku krpu s tekućim deterdžentom (neabrazivnom), pazeći da brišete u jednom smjeru.
- **(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)**
Ne koristite alate za grebanje od čvrstog metala ili abrazivna sredstva za čišćenje za čišćenje staklenog poklopca. Staklena površina se može oštetiti.

i Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

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

Čišćenje ploče za kuhanje

Čišćenje gorionika

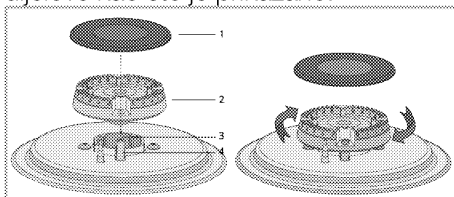
1. Uklonite nosače za lonce iz ploče.
2. Uklonite sve uklonjive dijelove gorionika i očistite ih samo ručno sa spužvom, malo deterdženta i vruće vode.
3. Očistite neuklonjive dijelove gorionika mokrom krpom.
4. Očistite svjećicu i termo element (kod modela s paljenjem i termo elementom) blago navlaženom krpom. Nakon toga, posušite čistom krpom. Pobrinite se da su mlaznice i svjećica u potpunosti suhi.

U suprotnom paljenje ne proizvodi iskru.

5. Kad montirate gornje rešetke, pripazite da postavite nosače lonaca tako da se gorionici nalaze u sredini.

Sklopanje dijelova gorionika

Nakon čišćenja gorionika, stavite dijelove kao što je prikazano.



- 1 Poklopac gorionika
- 2 Glava gorionika
- 3 Komora gorionika

- 4 Svjećica (kod proizvoda s upaljačem)
1. Postavite glavu gorionika tako da prolazi kroz otvor (4) za svjećicu. Zavrteite glavu gorionika dijelno i lijevo da budete sigurni da je postavljena u komori gorionika.
2. Postavite poklopac gorionika na glavu gorionika.

Čišćenje kontrolne ploče

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

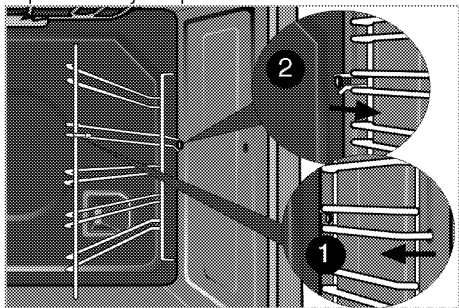
- i** Ako je proizvod opremljen gumbima/kotačićima, nemojte skidati kontrolne gumbе da biste očistili upravljačku ploču. Kontrolna ploča se može oštetiti!

Čišćenje pećnice

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

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

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

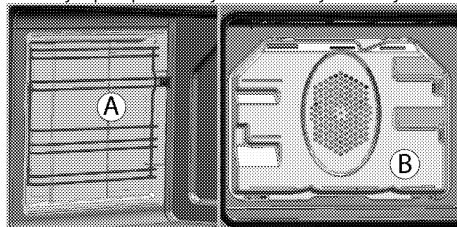


Katalitičke stijenke

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

Unutarnje bočne stijenke (A) i/ili stražnja stijenka (B) proizvoda mogu se obložiti katalitičkim emajlom. Katalitičke stijenke

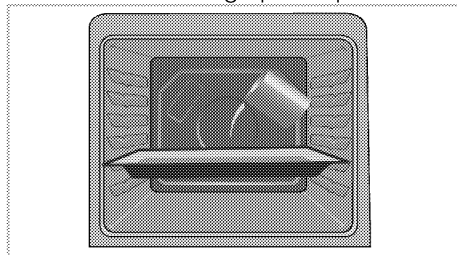
svjetle su mat boje i imaju poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju masnoću i kad se površina ispuni mašću, počinju sjajiti. U ovom slučaju preporučuje se zamjena dijelova.



Lako parno čišćenje

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

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice.
2. Izlijte 500 ml vode u lim za pečenje i stavite lim na drugu policu pećnice.



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

i Tijekom jednostavnog načina čišćenja pare, voda koja se stavlja u ladicu za omekšavanje slabo oblikovanih ostaci-prljavština unutar šupljine pećnice će ispariti i kondenzirati u šupljini pećnice i unutrašnje staklo vrata pećnice, tako da voda može kapati kada je vrata pećnice otvorena. Obrišite kondenzaciju čim se vrata pećnice otvore.

Očistite vrata pećnice

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

Obrišite staklo s octom i isprite ga kako bi se uklonili ostaci vodenog kamenca koji se mogu nakupiti na staklu pećnice.

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

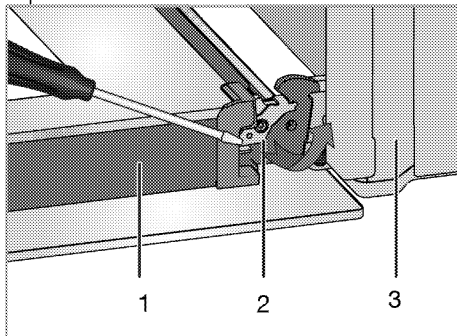
Čišćenje vrata pećnice

i Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla pećnice.

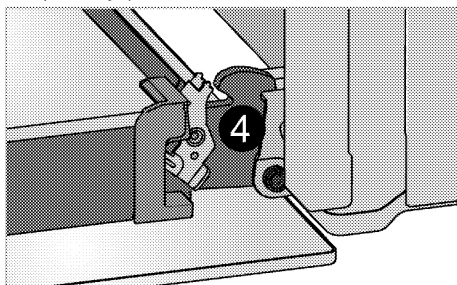
Možete ukloniti vrata i staklo vrata pećnice i očistiti ih. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u dijelu „Uklanjanje vrata pećnice“ i „Uklanjanje unutarnjeg stakla pećnice“. Nakon uklanjanja unutarnjeg stakla s vrata pećnice očistite ga pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlake vode i mekane krpe ili spužve te ga osušite suhom krpom. Obrišite staklo s octom i isprite ga kako bi se uklonili ostaci vodenog kamenca koji se mogu nakupiti na staklu pećnice.

Skidanje vrata pećnice

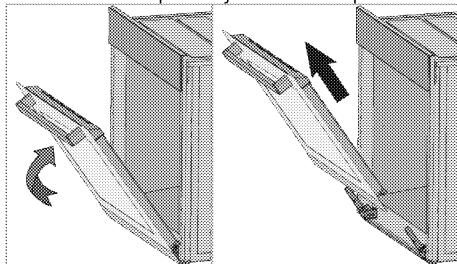
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarki (2) na lijevoj i desnoj strani prednjih vrata pritiskanjem prema dolje kako je prikazano na slici.



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



3. Pomaknite prednja vrata do pola.



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

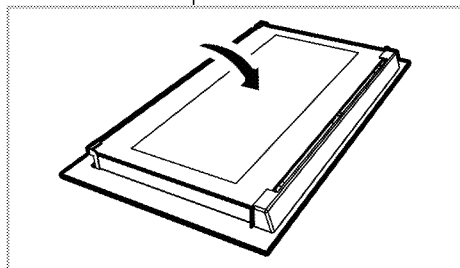
- i** Za montažu vrata se trebaju obrnutim redoslijedom izvršiti koraci izvršeni kod skidanja vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojke na kućištu šarki kad vraćate vrata.

Skidanje stakla unutrašnjih vrata

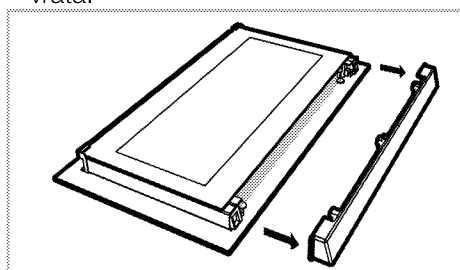
(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Staklena ploča vrata pećnice se može ukloniti za čišćenje.

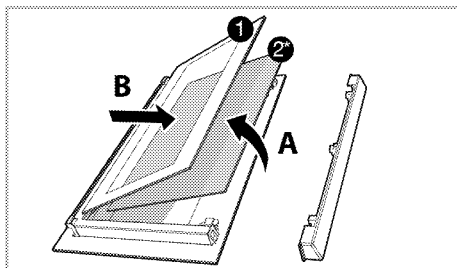
1. Otvorite vrata pećnice.



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



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



1. Krajnje unutrašnje staklo
- 2* Unutarnje staklo (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)
4. Ako je proizvod opremljen unutarnjim staklom (2); Ponovite isti postupak da biste uklonili unutarnje staklo (2).
5. Prvi korak za regrupaciju vrata je ponovna montaža unutarnjeg stakla (2). Stavite žljebasti kut staklene ploče tako da nalegne na žljebasti kut plastičnog utora. (Ako je proizvod opremljen unutarnjim staklom). Unutarnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični utor blizu krajnjeg unutarnjeg stakla (1).
6. Kod montaže zadnjeg unutarnjeg stakla (1), pazite da je ispisana strana stakla okrenuta prema krajnjem unutrašnjem staklu. Važno je postaviti donji kut unutarnjeg stakla (1) u donje plastične utore (5).
7. Gurajte plastični dio prema okviru dok ne čujete "klik".

Zamjena lampice pećnice

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

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

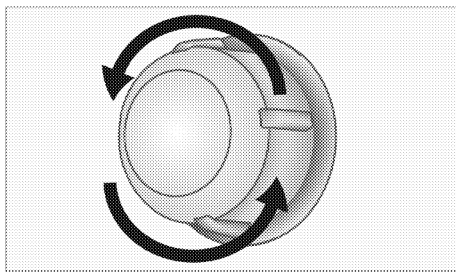
i Položaj lampice se može razlikovati od slike.

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

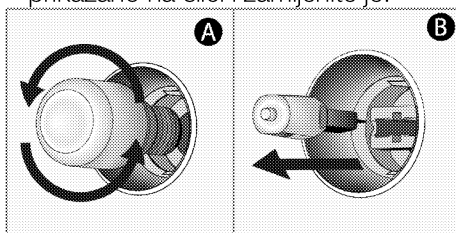
i Svjetiljke ovog uređaja moraju podnijeti ekstremne uvjete poput temperatura viših od 50 °C.

Ako je vaša pećnica opremljena okruglom lampom:

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



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



4. Vratite stakleni poklopac.

8 Otklanjanje kvarova

Pećnica emitira paru kad radi.

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

Uređaj emitira metalne zvukove dok grije i dok se hladi.

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

Uređaj ne radi.

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

Lampica pećnice ne radi.

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

Pećnica ne grije.

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

Nema iskre za paljenje.

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

Nema plina.

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

Plamenici uopće ne gore pravilno.

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

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

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

Tajmer prestaje kuhati prije željenog vremena.

- Okrenite gumb mehaničkog timera do kraja u smjeru kazaljke na satu, a zatim ga vratite na željeno vrijeme kuhanja.



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

